INDIRECTO · FÁCIL

Alitas de pollo crujientes al kamado con miel y pimentón de la Vera (piel crujiente sin freír)

Alitas con piel de cristal sin tocar la freidora: salmuera seca con bicarbonato, indirecto a 200 °C con humo de manzano y sellado final. Glaseado de miel y pimentón de la Vera. 4 raciones.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
20 min	**40 min**	**4**	**200 °C**

Ingredientes

- **1.2 kg** alitas de pollo enteras (separadas en dos por la articulación, puntas reservadas para caldo)
- **1 cdita** bicarbonato sódico (o levadura química), para la piel crujiente
- **2 cdita** pimentón de la Vera (dulce o agridulce, ahumado)
- **1 ud** naranja (la ralladura y un chorrito de zumo)
- **1 cdita** pimienta negra recién molida
- **1 pizca** sal en escamas y cebollino picado (al servir)
- **2 cdita** sal fina
- **3 cda** miel (de azahar de la zona si la tienes)
- **2 cda** aceite de oliva virgen extra
- **2 dientes** ajo, rallado fino (al glaseado)
- **1 puñado** virutas de manzano (humo dulce para el ave)

Pasos

1 SALMUERA SECA LA VÍSPERA

Seca muy bien las alitas con papel de cocina. Mezcla la sal con el bicarbonato y espolvorea las alitas de forma uniforme por todas las caras. Colócalas en una rejilla sobre una bandeja, sin tapar, y déjalas en la nevera de 8 a 24 horas: la sal sazona en profundidad y el aire seco de la nevera deshidrata la piel, que es la mitad del crujiente.

2 MONTAR DEFLECTOR Y ESTABILIZAR 200 °C

Enciende el carbón, coloca el deflector para cocinar al indirecto y estabiliza la cámara a 200 °C con una sonda de cámara fiable, no el termómetro de la tapa. Tarda 20-25 minutos en asentarse. No metas las alitas hasta que la temperatura aguante 10 minutos clavada en 200 °C: si entras con el kamado oscilando, la piel se cuece en vez de secarse.

3 ALIÑAR Y AÑADIR EL HUMO DE MANZANO

Saca las alitas de la nevera y úntalas con un hilo de AOVE y la pimienta negra (no añadas más sal: ya están saladas). Echa un puñado pequeño de virutas de manzano sobre la brasa justo antes de meterlas: el humo trabaja en la primera media hora, mientras la piel aún está fría y receptiva, y deja un fondo dulce que casa con el ave.

4 ASAR AL INDIRECTO 35-40 MIN, VOLTEANDO

Coloca las alitas en una sola capa sobre la rejilla (una cesta de asar te deja voltearlas todas a la vez), con piel arriba. Cierra la tapa y asa 35-40 minutos, dándoles la vuelta a media cocción para que doren parejas. No abras la tapa cada poco: cada apertura tira la temperatura y alarga el crujiente. Están listas cuando la piel está dorada y tirante y el interior marca 75 °C.

5 PREPARAR EL GLASEADO DE MIEL Y PIMENTÓN

Mientras asan, mezcla la miel, el pimentón de la Vera, el ajo rallado, la ralladura de naranja y un chorrito de su zumo hasta tener un glaseado liso y brillante. El zumo lo alarga y aporta acidez que equilibra el dulzor; el pimentón suma humo y ese rojo intenso. Caliéntalo unos segundos si la miel está muy espesa para que pincele bien.

6 GLASEAR Y SELLAR A 230-250 °C

En los últimos 5-7 minutos pincela las alitas con el glaseado por las dos caras y abre las válvulas para subir a 230-250 °C. Vigila de cerca: el azúcar de la miel se carameliza rápido y pasa de laqueado a quemado en un minuto. Dales una segunda capa de glaseado si quieres más laca, gira para que no se peguen y sácalas en cuanto brillen y la piel cruja.

7 REPOSAR Y SERVIR

Pasa las alitas a una fuente y déjalas reposar 5 minutos: el glaseado asienta y deja de estar pegajoso, y los jugos se reparten. Termina con un poco de sal en escamas y cebollino picado por encima. Sírvelas calientes, con gajos de naranja y una salsa fresca de yogur o alioli suave para cortar el dulce.

Consejos del editor

- El bicarbonato es opcional pero cambia el juego, y la dosis lo es todo. Un cuarto de cucharadita por cada media de sal sube el pH de la piel justo lo suficiente para que cruja sin dejar regusto. Si te pasas, las alitas saben a jabón. Si no tienes bicarbonato, usa levadura química (que ya lo lleva tamponado y perdona más) o, en el peor caso, confía solo en la sal y un reposo largo destapadas: crujirán menos, pero crujirán.
- Nada de glaseado antes de tiempo. La miel es azúcar, y el azúcar empieza a quemarse a partir de unos 160 °C dejando un amargor negro que arruina el plato. Asa las alitas desnudas casi hasta el final y reserva el glaseado

para los últimos 5-7 minutos, con un sellado corto a 230-250 °C. Esa ventana caramela la miel y fija el pimentón sin pasar de laqueado a carbón. La misma regla vale para cualquier salsa dulce a la barbacoa: al final, siempre.

- Con el ave, humo suave. El pollo es delicado y la madera fuerte —hickory, mezquite, encina— lo enmascara y lo deja amargo. Quédate con frutales: el manzano es la apuesta segura, dulce y discreto, y el cerezo aporta un punto más profundo si quieres color. Un puñado pequeño al inicio basta: el humo penetra mejor en la piel fría de las primeras alitas que en una superficie ya seca y sellada. Más madera no es más sabor, es hollín.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

mikamado.es/kamados/big-green-egg-large

Weber virutas de manzano para ahumar 700 g

El manzano es la madera dulce ideal para el ave: humo ligero y afrutado que deja un fondo aromático sin enmascarar el pollo, al contrario que el hickory o el mezquite, demasiado fuertes para una carne delicada. Para estas alitas basta un puñado pequeño al inicio del asado, mientras la piel aún está fría y receptiva, así que un paquete de 700 g te da para muchísimas hornadas.

mikamado.es/accesorios/weber-virutas-manzano-700g

TODOBRASA Carbón Marabú Premium Ecológico 10 kg

mikamado.es/accesorios/todobrasa-marabu-premium-10kg

Onlyfire GCG-8552 Sistema de Cocción (2 parrillas + rack + 2 deflectores) para Kamado Large

mikamado.es/accesorios/onlyfire-gcg8552-sistema-coccion

Weber Cesta de Asar Deluxe Grande de Acero Inoxidable (35×30 cm)

Con cuarenta alitas, voltearlas una a una es una agonía. Esta cesta de asar te deja darles la vuelta a todas de golpe con un solo gesto, así doran parejas y la temperatura no se desploma por tener la tapa abierta tanto rato. Además las mantiene en una sola capa, con aire circulando alrededor de cada una, que es justo lo que pide el crujiente.

mikamado.es/accesorios/weber-cesta-asar-deluxe-grande

Receta completa en: mikamado.es/recetas/alitas-pollo-crujientes-kamado

Como afiliado de Amazon, mikamado.es obtiene ingresos por compras que cumplen los requisitos. Sin coste adicional para ti.