DIRECTO · FÁCIL

# Arepas reina pepiada en budare al kamado, crujientes por fuera

*Arepas de harina de maíz blanco precocida en un budare de hierro dentro del kamado: costra a fuego medio, tapa cerrada para que se inflen y relleno reina pepiada de pollo asado, aguacate, mayonesa y cilantro.*



| PREPARACIÓN | COCCIÓN | COMENSALES | TEMPERATURA |
|---|---|---|---|
| **30 min** | **60 min** | **3** | **200 °C** |

## Ingredientes

- **360 g** harina de maíz blanco precocida
- **480 ml** agua tibia
- **7 g** sal fina para la masa, y un poco más para el relleno
- **15 ml** aceite de girasol, para las manos y el budare
- **400 g** pollo asado, desmechado (pechuga y muslo, sin piel)
- **2 ud** aguacates maduros (unos 300 g de pulpa)
- **80 g** mayonesa
- **15 g** cilantro fresco, picado
- **60 g** cebolla blanca, picada muy fina
- **1 ud** lima, en zumo
- **1 ud** diente de ajo, rallado

## Pasos

1 PROBAR EN FRÍO

Con el kamado frío y sin deflector, coloca el budare Victoria en el centro de la rejilla del Kamado Bono Media y baja la tapa despacio. El asa no debe tocar el aro ni la cúpula; si toca, el budare no sirve en este kamado con la tapa cerrada. Quedan unos 3,5 cm de parrilla libre por lado. Retira rejilla y budare para encender.

2 ENCENDER Y CALENTAR JUNTOS

Llena el hogar con carbón de marabú NaturBraza hasta el borde del anillo y enciende un punto en el centro con los tiros abiertos. A los 10 minutos, con la cerámica aún templada, ponte los guantes WMF y coloca la rejilla y encima el budare, con las dos manos (pesa 5 kg) y el cuerpo apartado de la boca del kamado. Cierra y ve cerrando tiros hasta estabilizar en 190-200 °C. Cuando la cámara lleve estable un rato, espera 15-20 minutos más: el hierro tarda en saturarse.

3 PREPARAR EL RELLENO

Mientras se calienta el kamado, desmecha 400 g de pollo asado con dos tenedores. Machaca los aguacates con el zumo de lima, el ajo y una pizca de sal, y mezcla con la mayonesa, la cebolla y el cilantro. Incorpora el pollo y prueba de sal. Si asas el pollo para la receta, hazlo antes, hasta 74 °C en la parte más gruesa de la pechuga, y déjalo enfriar en la nevera antes de mezclarlo. Guarda la mezcla tapada en la nevera hasta rellenar.

4 AMASAR

Disuelve 7 g de sal en 480 ml de agua tibia y añade 360 g de harina de maíz blanco precocida poco a poco, removiendo con la mano para que no haga grumos. Amasa 2-3 minutos hasta tener una masa lisa que no se pegue, tapa y deja reposar 5 minutos para que la harina se hidrate. Si al aplastar un trozo se agrieta el borde, añade una cucharada de agua.

5 FORMAR

Úntate las manos con unas gotas de aceite y divide la masa en 6 bolas de unos 140 g. Aplana cada una entre las palmas hasta un disco de 11 cm y 1,5 cm de grosor, girándolo para que salga redondo. Alisa el canto con un dedo húmedo: un borde agrietado se abre en el budare y la arepa se seca. Ponlas sobre un plato, sin apilar.

6 PRIMERA CARA

Con los guantes WMF puestos, haz burping: sube la tapa unos 5 cm, espera unos 5 segundos y abre del todo con la cara apartada (por qué). Pasa por el budare un papel de cocina doblado y untado de aceite, sujeto con unas pinzas largas, y coloca las 6 arepas, 5 alrededor y 1 en el centro, con 1 cm entre ellas y sin tocar el borde del budare. Cierra la tapa y deja 7-8 minutos sin tocarlas: la costra las suelta sola.

7 DAR LA VUELTA

Repite el burping y gira cada arepa con la espátula Weber Precision: deslízala plana por debajo, sin rascar el esmalte, y dales la vuelta de una vez. Al darles la vuelta, cambia la del centro por una de fuera: encima de la brasa el hierro va más caliente. Cierra otros 7-8 minutos a 190-200 °C. Saca una con la espátula y golpéala con los nudillos: si suena a hueco, están; si suena sorda, dales 2-3 minutos más con la tapa cerrada.

8 ABRIR, RELLENAR Y APAGAR

Pasa las arepas a una tabla, deja 2 minutos y ábrelas por el canto con un cuchillo de sierra, sin llegar al otro lado, como un bolsillo. Rellena cada una con unos 120 g de reina pepiada y sirve. Cierra los tiros del kamado y deja que el budare se enfríe dentro, con la cerámica: nada de agua ni de sacarlo caliente a una encimera fría.

## Consejos del editor

- La masa se corrige por cucharadas: si el borde se agrieta al aplastarla, falta agua; si se pega a las manos, falta harina. Mejor ajustar antes de formar que remendar sobre el budare.

- El esmalte no pide curado, pero sí trato de vidrio: límpialo ya frío con agua tibia y un cepillo blando, sin estropajo metálico, y sécalo antes de guardarlo.
- Las arepas que sobren aguantan un día en la nevera envueltas en film. Se recuperan 4-5 minutos por cara en el budare a fuego medio, y la costra vuelve a crujir.
- Con pollo de sobras manda el reloj: a la nevera en las dos horas siguientes al asado y a la arepa en tres o cuatro días como mucho.

## El equipo de esta receta

### Victoria 38526: budare redondo de hierro fundido esmaltado, 38 cm

*Esta receta es el uso para el que existe un budare: arepas sobre hierro plano y grueso. El Victoria de 38 cm y 5 kg acumula calor de sobra para que seis discos de masa fría no lo enfríen al caer, y su forma redonda deja aire libre alrededor dentro de un kamado con parrilla de unos 45 cm, cosa que una plancha rectangular no hace. Es esmaltado: entra con el kamado frío, se gira la arepa con la espátula plana y se enfría dentro de la cerámica. La única duda es el asa, cuya medida la ficha no publica, así que hay que probar la tapa en frío antes de encender.*

mikamado.es/accesorios/victoria-budare-hierro-fundido-38

---

### Kamado Bono Media 51 cm

*El Kamado Bono Media tiene 51 cm de cuerpo y una parrilla de unos 45 cm (44,5 cm la de hierro de recambio, según el distribuidor). Con el budare de 38 cm centrado quedan unos 3,5 cm por lado, margen justo para que el aire suba por el borde y la cúpula siga funcionando como horno con la tapa cerrada. Eso es lo que permite hacer la arepa en un solo sitio: costra por abajo en el hierro y cocción de la cara de arriba por el calor radiante de la cerámica, sin pasarla después a un horno. Y la masa térmica de la cerámica sostiene los 190-200 °C con los tiros casi cerrados.*

mikamado.es/kamados/kamado-bono-media-51

---

### NaturBraza carbón de marabú, pack de 2 sacos de 5 kg (10 kg)

*Las arepas piden fuego medio y quieto durante cerca de una hora, sumando el encendido, el calentamiento del budare y unos 15 minutos de cocción. El carbón de marabú de NaturBraza es madera muy densa: arde despacio, con llama corta y poca ceniza, el perfil que sostiene 190-200 °C con las válvulas casi cerradas sin tener que abrir para recargar. La ficha no publica calibre ni cifra de ceniza, así que conviene encender un punto en el centro y dejar que el lecho se extienda solo en vez de prender todo el hogar, que llevaría la cámara por encima de lo que el esmalte y la masa necesitan.*

mikamado.es/accesorios/naturbraza-carbon-marabu-2x5kg

---

### WMF BBQ Guantes de Cuero Resistentes al Calor 40 cm (Par)

*Un budare de 5 kg sobre la brasa, con la cúpula a 200 °C, está por lo menos a esa temperatura, asa incluida, y cada vez que abres la tapa metes el brazo sobre la boca del kamado. Los guantes de cuero de WMF, de 40 cm, cubren la mano y buena parte del antebrazo, que es lo que roza el borde de la cerámica al colocar las arepas o al darles la vuelta. Sirven también para el burping, con la mano lejos del hueco de la tapa. Y son los que se ponen para colocar la rejilla y el budare sobre el carbón ya encendido. Al terminar, el budare no se saca: se enfría dentro, y los guantes quedan para retirar la rejilla al día siguiente.*

mikamado.es/accesorios/wmf-bbq-guantes-cuero-40cm

---

### Weber Espátula Precision (6769)

*La arepa se gira una sola vez y de golpe, y para eso hace falta una pala fina que entre bajo la costra sin romperla. La espátula Precision de Weber tiene el borde biselado por tres lados y mango largo, así que entra plana bajo cada disco desde el borde del budare con la mano fuera de la cúpula. Es de acero inoxidable sobre un budare esmaltado: se usa para deslizar y levantar, nunca para rascar ni golpear el hierro, porque el esmalte es vidrio. Esperar a que la costra se forme, 7-8 minutos, hace que la arepa se suelte sola y la espátula no tenga que forzar.*

mikamado.es/accesorios/weber-espatula-precision

Receta completa en: mikamado.es/recetas/arepas-reina-pepiada-budare-kamado

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