DIRECTO · FÁCIL

Baba ganoush de berenjena a la brasa en el kamado, con tahini y pan de pita

Berenjenas enteras sobre la brasa hasta carbonizar la piel: la pulpa se vuelve cremosa y ahumada, y con tahini, limón, ajo y comino sale el baba ganoush que se moja con pita.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
25 min	**45 min**	**6**	**260 °C**

Ingredientes

- **4 ud** berenjenas medianas (unos 1,2 kg), con piel
- **4 cda** tahini (pasta de sésamo)
- **1 ud** limón, zumo (unos 40-50 ml) y un poco de ralladura opcional
- **1 diente** ajo, machacado con la sal
- **1 cdta** comino molido
- **1 cdta** sal fina, al gusto
- **3 cda** aceite de oliva virgen extra, más un chorro para servir
- **1 manojo** perejil fresco, picado
- **al gusto** pimentón dulce o sumac, para espolvorear
- **6 ud** panes de pita, para servir

Pasos

1 PREPARAR LA BERENJENA

Lava y seca las berenjenas y pincha cada una con un tenedor en tres o cuatro sitios; sin esos agujeros el vapor interior puede reventar la piel al calentarse. No las peles ni las salgas: la piel entera es el recipiente que va a quemarse. Déjalas a temperatura ambiente mientras enciendes.

2 ENCENDER Y LIMPIAR LA CENIZA

Antes de cargar, retira la ceniza vieja con la herramienta para ceniza onlyfire por la puerta inferior, para que el aire entre libre. Llena el hogar con carbón en trozo y enciende. Sin deflector y con la rejilla a su altura normal, lleva el kamado a 250-280 °C con la entrada inferior abierta unos tres dedos y la salida superior a tres cuartos. Espera 15 minutos con la temperatura estable.

3 PONER LAS BERENJENAS

Con los guantes de cuero Rösle puestos, abre con burping: levanta la tapa unos 5 cm, espera unos 5 segundos y abre del todo con la cara apartada, por el riesgo de llamarada. Coloca las berenjenas directamente sobre los trozos de carbón más estables, o en la parrilla lo más cerca posible de la brasa, separadas entre sí. Cierra la tapa.

4 GIRAR HASTA CARBONIZAR

Cada 6-8 minutos abre con burping y guantes y gira las berenjenas un cuarto de vuelta con pinzas largas. Busca la piel negra, seca y arrugada por todos lados y la pulpa que cede al apretar: 25-35 minutos en total. Si la piel prende en llama, cierra un poco la entrada inferior; no importa que arda, pero no debe quedar cruda por dentro.

5 SACAR Y REPOSAR

Retira las berenjenas con las pinzas, con guantes, a un bol o fuente. Cúbrelas con film o un plato y déjalas reposar 10 minutos: el vapor ablanda la pulpa y suelta la piel. Mientras, cierra los dos tiros del kamado para apagar la brasa o, si vas a calentar las pitas, deja el fuego.

6 PELAR Y ESCURRIR

Abre cada berenjena por la mitad y saca la pulpa con una cuchara, evitando los trocitos de piel quemada, aunque alguna mota negra es normal y aporta sabor. Ponla en un colador 10 minutos y presiona suavemente para que suelte el líquido amargo.

7 MEZCLAR LA CREMA

Trocea la pulpa con un cuchillo grande. En un bol, bate el tahini con el zumo de limón y el ajo machacado con sal hasta que blanquee. Incorpora la berenjena, el comino y el aceite y mezcla con un tenedor. Prueba y ajusta sal y limón.

8 SERVIR CON PITA

Extiende la crema en un plato hondo, haz un hueco con la cuchara y vierte aceite. Espolvorea pimentón o sumac y perejil. Sirve con las pitas calientes, calentadas un minuto en la parrilla si el fuego sigue encendido.

Consejos del editor

- Cuanto más negra la piel, más humo en la pulpa, pero separa lo quemado: un trozo de piel carbonizada que acabe en la crema da amargor. Si dudas, quita de más.
- No batas la crema en batidora hasta que sea puré: un cuchillo y un tenedor dejan hebras y el resultado es más parecido al original. Si la quieres más fina, pulsa solo dos o tres veces.
- Es un buen momento para aprovechar el fuego: tras las berenjenas puedes asar pimientos o calentar las pitas. La escalivada usa la misma lógica de piel quemada.

- Con las berenjenas directamente sobre la brasa, no las dejes solas mucho rato: el carbón se mueve y una berenjena puede caer entre los trozos. Mejor girarlas con frecuencia.

El equipo de esta receta

Kamado Joe Classic III 18"

Esta receta pide poca cosa al kamado, solo una cámara que llegue a 250-280 °C con carbón en trozo y deje la berenjena a pocos centímetros de la brasa. El Kamado Joe Classic III es un kamado de cerámica de tamaño medio, con espacio de sobra para tres o cuatro berenjenas de buen tamaño en la parrilla. Con sus 46 cm de parrilla no hace falta trabajar en tandas. Pega honesta: sin deflector y abriendo la tapa cada 6-8 minutos, hay que vigilar el tiraje, porque la brasa se aviva cada vez que entra aire.

mikamado.es/kamados/kamado-joe-classic-iii

Jealous Devil 100% Quebracho Blanco carbón lump 15.8 kg

La berenjena va sobre o junto al carbón, así que el combustible forma parte del sabor. El Jealous Devil es carbón en trozo de quebracho blanco, una madera muy densa, y el fabricante lo describe con poca ceniza y combustión larga. Los trozos grandes se asientan bien y dejan un lecho estable donde apoyar las berenjenas; la ceniza fina de un carbón pobre acabaría pegada a la piel. Pega: su ficha habla de hasta 1170 °F (unos 630 °C), así que con la entrada inferior muy abierta se pasa con facilidad de 280 °C; ve cerrando los tiros antes de llegar a la temperatura.

mikamado.es/accesorios/jealous-devil-quebracho-lump-charcoal

Rösle guantes de cuero para barbacoa: largos, talla universal

Girar berenjenas sobre la brasa significa abrir el kamado a 250-280 °C cada 6-8 minutos y trabajar con las manos cerca del aro. Los guantes Rösle son de cuero, de 41,5 cm de largo y talla universal 24/XL según su ficha, así que cubren también la muñeca y parte del antebrazo frente a chispas y llamarada. Pega: el fabricante indica que no se lavan, y el cuero se mancha de ceniza y grasa, pero para este trabajo es justo lo que se necesita.

mikamado.es/accesorios/rosle-guantes-cuero-barbacoa

onlyfire F-FPA5069: rastrillo de ceniza de 43 cm para kamado

Cocinar directo sobre la brasa exige aire libre en la parte baja: la ceniza vieja tapa la entrada inferior y la temperatura no sube. La herramienta de ceniza onlyfire mide 43,2 cm de largo, tiene mango de madera aislado y sirve para rastrillar la ceniza desde la puerta inferior del kamado. En esta receta se usa antes de cargar el carbón y, una vez frío, para vaciar lo acumulado. Pega: es una pieza larga y simple, no una pala, así que sacar mucha ceniza lleva varias pasadas.

mikamado.es/accesorios/onlyfire-herramienta-ceniza-kamado

Receta completa en: mikamado.es/recetas/baba-ganoush-berenjena-brasa-kamado

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