INDIRECTO · MEDIO

Besugo al horno con patatas panaderas en el kamado, el de Nochebuena

Dos besugos de ración se asan sobre una cama de patatas panaderas en sartén de hierro, con el kamado a 200 °C en indirecta y un refrito de ajo y limón al final. Es el plato de Nochebuena y deja libre el horno de casa.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
25 min	**60 min**	**2**	**200 °C**

Ingredientes

- **2 ud** besugos de ración de 350-400 g en entero, escamados y eviscerados en la pescadería, con cabeza (o doradas de ración)
- **2 ud** cebollas medianas en juliana fina
- **100 ml** aceite de oliva virgen extra, para las patatas y el pescado
- **2 ud** limones (uno en medias rodajas para los cortes, otro en zumo para el refrito)
- **60 ml** aceite de oliva virgen extra, para el refrito
- **15 g** sal fina, para las patatas y el pescado
- **1 kg** patatas de carne firme
- **1 ud** pimiento verde italiano en tiras
- **100 ml** vino blanco seco
- **5 ud** dientes de ajo en láminas finas
- **1 puñado** perejil fresco picado

Pasos

1 ENCENDER Y MONTAR LA INDIRECTA

Llena el hogar del Kamado Bono Grande XXL con carbón de marabú NaturBraza hasta el borde del anillo de fuego y enciende en un solo punto. Con la brasa prendida, coloca el deflector, la rejilla encima y la sartén Petromax FP35 vacía en el centro. Cierra y estabiliza 200 °C con los tiros. Cuenta 15-20 minutos más con la cámara ya estable para que el hierro se caliente entero.

2 CORTAR LAS PATATAS

Pela las patatas y córtalas en rodajas de 3-4 mm, todas iguales para que se hagan a la vez; una mandolina ayuda. Corta la cebolla en juliana fina y el pimiento en tiras. Seca las rodajas con un paño, mézclalo todo en un bol con 10 g de sal y 80 ml del aceite. Una rodaja de 1 cm seguiría cruda cuando el pescado ya esté en su punto.

3 HORNEAR LA CAMA DE PATATAS

Abre el kamado con burping: sube la tapa unos 5 cm, espera unos 5 segundos y ábrela del todo, con guantes y la cara apartada. Vuelca las patatas en la sartén caliente, repártelas en una capa pareja de unos 3 cm y cierra. Hornea 35-40 minutos a 200 °C y, a los 20, abre otra vez con burping y remueve una vez con la espátula de La Cuisine para despegar las de abajo.

4 PREPARAR LOS BESUGOS

Mientras, seca los besugos por fuera y por dentro con papel de cocina. Haz tres cortes diagonales en cada costado, hasta rozar la espina, y mete en cada uno media rodaja de limón. Sala por dentro y por fuera con los 5 g restantes y pinta la piel con los 20 ml de aceite que quedan. Los cortes dejan entrar el calor en la parte gruesa y la acercan al ritmo de la cola.

5 MOJAR Y COLOCAR EL PESCADO

Cuando la patata ceda al pinchar con un cuchillo pero aún esté entera, abre otra vez con burping y riega la cama con el vino blanco, a temperatura ambiente y nunca de la nevera sobre hierro a 200 °C. Coloca los dos besugos encima, cabeza con cola, aprovechando el ancho de la sartén. Si una cola roza la pared, que se curve un poco hacia arriba.

6 HORNEAR Y MEDIR A 60 °C

Cierra y hornea 15-20 minutos a 200 °C. A partir del minuto 12, abre con burping y pincha un termómetro en la parte más gruesa del lomo, junto a la espina, sin tocar el hueso. Cuando marque 60 °C, cierra un minuto más y saca la sartén: la AESAN pide 60 °C durante al menos un minuto en el centro para inactivar el anisakis, y es el techo de los 55-60 °C del pescado jugoso. Si le falta, cierra y vuelve a medir a los 3 minutos.

7 HACER EL REFRITO

En los últimos minutos, calienta en la cocina los 60 ml de aceite del refrito en un cazo pequeño y dora el ajo laminado a fuego medio, despacio, hasta que esté apenas rubio. Retira del fuego, añade el zumo del segundo limón y el perejil picado: chisporrotea, y es lo esperado. El ajo tostado de más amarga el refrito entero, así que mejor quedarse corto.

8 SACAR, REGAR Y SERVIR

Saca la sartén con guantes largos y las dos manos, con el sitio decidido antes de abrir: vacía pesa 4,4 kg y está a 200 °C. Déjala sobre madera o un salvamanteles, nunca sobre piedra mojada. Vuelca el refrito sobre los besugos y llévala a la mesa. Con la espátula de La Cuisine levanta los lomos de la espina y sírvelos con las patatas de debajo.

Consejos del editor

- Pide al pescadero que escame y vacíe el besugo pero que deje la cabeza: suelta gelatina en el jugo que cae sobre las patatas y conserva la mancha negra que identifica la especie.
- Si la cama se seca antes de que llegue el pescado, añade un chorrito de agua caliente o de caldo de pescado templado. Nada frío sobre el hierro a 200 °C: es el choque térmico que la guía de hierro fundido desaconseja.
- Dentro del kamado las asas de la sartén están a la temperatura de la cámara. Guantes de soldador o de aramida desde que abres la tapa hasta que la sartén está en la mesa.
- Para cuatro comensales con un besugo entero cada uno no cabe una segunda sartén de 35 cm, ni siquiera en una parrilla de 49-50 cm. Hornea dos tandas seguidas: la segunda cama de patatas entra mientras se sirve la primera.

El equipo de esta receta

Kamado Bono Grande XXL 59 cm

Esta receta depende de una medida: que la sartén quepa con hueco para el aire. La parrilla del Kamado Bono Grande XXL ronda los 49-50 cm (el 59 del nombre es el diámetro de la cerámica) y la Petromax FP35 mide 41 cm con sus dos asas, así que quedan 8-9 cm libres. Es lo que pide la guía de hierro fundido para que el calor suba por los lados y la cúpula trabaje como horno sobre el pescado. El kit incluye el deflector, que convierte la brasa en la indirecta a 200 °C que piden las patatas y el besugo. En una parrilla de 46 cm la misma sartén entra con 5 cm, el mínimo, y en una de 45 cm o menos, la de los kamados de 51-52 cm de cuerpo, se queda por debajo.

mikamado.es/kamados/kamado-bono-grande-xxl-59

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

Casi una hora a 200 °C con al menos cuatro aperturas de tapa por el camino (meter las patatas, removerlas, el vino con el pescado y el termómetro) y sin opción de recargar con la sartén de 4,4 kg dentro. Un carbón denso como el marabú de NaturBraza encaja con ese uso: el marabú es una madera muy compacta y su carbón arde despacio y con llama corta, así que el lecho sostiene la cocción entera. La ficha del fabricante promete brasas largas y poca ceniza, y no publica origen ni calibre del trozo. Para esta duración basta con llenar el hogar hasta el borde del anillo de fuego.

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

Petromax Sartén de Fuego FP35 de Hierro Fundido 35 cm con Asas

Es el recipiente de la receta entera: en ella se hacen las patatas, encima se termina el pescado y en ella llega el plato a la mesa. La Petromax FP35 es de hierro fundido desnudo, con 35 cm de borde, 30 cm de fondo y 4,4 kg, y esa masa térmica dora la patata por abajo y por los lados mientras la cúpula del kamado trabaja por arriba. Sus dos asas cortas, en lugar de un mango largo, permiten cerrar la tapa con ella dentro. El ancho también fija el pescado: dos besugos de ración de 350-400 g, no uno de un kilo, que pasa de 40 cm.

mikamado.es/accesorios/petromax-skillet-fp35

La Cuisine Spatola a fessura: espátula de pescado ranurada de inox, 28 cm

Un besugo asado no se trincha: se desmonta. La espátula ranurada de La Cuisine tiene una hoja fina de acero inoxidable de 16 cm con el borde biselado, que entra entre el lomo y la espina sin desgarrar la carne y levanta cada mitad hasta el plato con las patatas de debajo. La ranura deja escurrir el aceite del refrito en lugar de arrastrarlo. Es corta, 28 cm en total, así que para remover las patatas dentro del kamado a mitad de cocción hay que llevar el guante puesto; el desespinado se hace ya en la mesa, con la sartén fuera.

mikamado.es/accesorios/la-cuisine-espatula-pescado-ranurada

Receta completa en: mikamado.es/recetas/besugo-al-horno-patatas-nochebuena-kamado

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