AHUMADO · AVANZADO

Brisket ahumado a baja temperatura

El test de fuego del kamado. Diez horas a 110 °C, una corteza negra ("bark"), un anillo de humo rosado y una textura que se deshace con el peso de un tenedor.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
30 min	**600 min**	**8**	**110 °C**

Ingredientes

- **5.5 kg** brisket entero (packer cut) con grasa
- **3 cda** pimienta negra molida 16 mesh
- **1 cdita** pimentón ahumado
- **1 rollo** papel de carnicero sin tratar
- **3 cda** sal kosher gruesa
- **1 cda** ajo en polvo
- **4 trozos** leña de roble o hickory (chunks, no astillas)

Pasos

1. RECORTAR

   Recorta la capa de grasa a unos 6 mm — ni menos (se quema) ni más (no entra el rub). Retira la grasa dura plateada de la cara magra.

2. SALPIMENTAR

   Mezcla sal, pimienta, ajo y pimentón ("Dalmatian rub" con un toque español) y aplica capa generosa por todas las caras. Deja reposar 30 min a temperatura ambiente.

3 ESTABILIZAR 110 °C

Enciende solo una zona del carbón ("Minion method") y estabiliza a 110 °C indirectos. Coloca los chunks de madera cuando la cámara esté limpia (humo azul).

4 AHUMAR FASE 1

Mete el brisket con la grasa arriba. Cocínalo unas 6 h sin tocarlo, hasta llegar a la "stall" alrededor de 70-75 °C internos.

5 ENVOLVER (TEXAS CRUTCH)

Cuando la corteza ("bark") esté firme y oscura, envuelve apretado en papel de carnicero y vuelve a meterlo. Esto rompe la "stall" y conserva la humedad.

6 AHUMAR FASE 2

Sigue a 110 °C hasta los 93-95 °C internos. La sonda debe entrar como en mantequilla.

7 REPOSAR 60 MIN

Imprescindible: saca el brisket envuelto y déjalo reposar 60 min en una nevera vacía. Esto redistribuye los jugos. Sin reposo, no hay brisket.

8 CORTAR

Corta contra la fibra en lonchas del grosor de un lápiz (~6 mm). Separa flat y point: el point tiene más grasa intramuscular y se sirve aparte para "burnt ends".

Consejos del editor

- Si el humo sale blanco y denso, tu fuego no está limpio. Espera 10 min y abre el dámper inferior un poco antes de meter la pieza.
- No abras la tapa entre la hora 0 y la hora 5. Cada apertura añade 30 minutos al total.
- Reservar el reposo es no negociable. Un brisket perfecto se arruina si se sirve directo del kamado: sin reposo, todo el jugo se va a la tabla.

El equipo de esta receta

Kamado Joe Big Joe III 24"

El Big Joe de 24" aloja un brisket entero durante 10-13 h en indirecto sin que toque las paredes.

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

Jealous Devil 100% Quebracho Blanco carbón lump 15.8 kg

Quebracho de larga duración para aguantar 10-13 h estables sin recargar.

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

Weber Tacos de Hickory para Ahumar 1,5 kg

mikamado.es/accesorios/weber-tacos-hickory-15kg

MixRBBQ Deflectores de Calor de Cerámica Media Luna (Kamado Joe Big Joe I/II/III, pack de 2)

Deflector media luna del Big Joe para una cocción 100% indirecta a 110 °C.

mikamado.es/accesorios/mixrbbq-deflector-mediasluna-bigjoe

Bryco Goods: papel de carnicero rosa sin tratar, 45,7 cm × 53,3 m con caja dispensadora

mikamado.es/accesorios/bryco-goods-papel-carnicero-rosa-46cm-53m

---

Receta completa en: mikamado.es/recetas/brisket-ahumado-baja-temperatura

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