AHUMADO · MEDIO

Burnt ends de panceta ahumada al kamado, dados lacados con mantequilla y miel

Dados de panceta fresca con adobo seco, ahumados a 120 °C con madera de frutal y luego braseados tapados en mantequilla, miel y salsa barbacoa. El último paso, destapado, los deja lacados.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
30 min	**300 min**	**6**	**120 °C**

Ingredientes

- **1.5 kg** panceta fresca de cerdo sin piel, en una pieza de grosor uniforme
- **2 cda** azúcar moreno
- **1 cda** ajo en polvo
- **1 cdta** mostaza en polvo o comino molido
- **80 g** mantequilla, en dados
- **200 ml** salsa barbacoa
- **al gusto** carbón vegetal en trozo, para llenar el hogar
- **2 cda** pimentón dulce de la Vera
- **1 cda** sal fina
- **1 cdta** pimienta negra molida
- **1 cda** mostaza de Dijon, para pegar el adobo
- **4 cda** miel
- **3 ud** tacos de madera de cerezo o manzano, del tamaño de un puño

Pasos

1 CORTAR Y ADOBAR

Seca la panceta con papel y córtala en dados de unos 3 cm, recortando el exceso de grasa dura. Úntalos con la mostaza, que sirve de pegamento, y mézclalos con pimentón, azúcar moreno, sal, ajo en polvo, pimienta y mostaza en polvo hasta cubrirlos del todo. Tapa y deja en la nevera como mínimo 2 horas, mejor toda la noche. Saca los dados 30 minutos antes de cocinar.

2 PREPARAR EL KAMADO EN INDIRECTO

Llena el hogar con carbón en trozo, enciende un punto central y, cuando prenda, reparte los 3 tacos de frutal alrededor de la brasa encendida. Coloca el deflector y la rejilla y cierra la tapa. Estabiliza el kamado en 120 °C con la entrada inferior abierta apenas un dedo y la salida superior a la mitad; sube despacio y ve cerrando los tiros unos 10-15 °C antes de la marca, porque la cerámica sigue calentando. No metas la carne hasta que el humo pase de blanco y denso a fino y casi transparente.

3 AHUMAR LOS DADOS

Reparte los dados sobre la rejilla con espacio entre ellos y, si tienes sonda inalámbrica, ensarta en la TempSpike dos o tres dados de los más gruesos, pegados entre sí, para que la parte que mide el interior quede cubierta de carne. Cierra la tapa y mantén los 120 °C. Ahuma unas 3 horas, sin abrir, hasta que la corteza sea caoba oscura y firme al tacto. Si la temperatura interna se estanca hacia 70 °C, es normal: no subas el fuego. Al final de esta fase suele rondar los 80-88 °C.

4 PREPARAR LA FUENTE

Mientras tanto, mezcla la mantequilla, la miel y la salsa barbacoa en la fuente Rösle. Cuando los dados tengan la corteza lista, abre el kamado con burping: sube la tapa unos 5 cm, espera unos 5 segundos y abre del todo con la cara apartada y los guantes puestos. Pasa los dados con pinzas a la fuente y mézclalos con la salsa para cubrirlos.

5 BRASEAR TAPADO

Cubre la fuente bien sellada con papel de aluminio y colócala sobre la rejilla, siempre con el deflector puesto. Cierra la tapa y mantén los 120 °C durante 60-75 minutos. A partir de la hora, comprueba un dado con la sonda o con un palillo: debe entrar sin resistencia, hacia 93-96 °C. Si aún ofrece resistencia, vuelve a tapar y dale 15 minutos más.

6 DESTAPAR Y LAQUEAR

Abre con burping y guantes, retira el aluminio con cuidado porque saldrá vapor muy caliente hacia fuera. Remueve con suavidad los dados con la salsa y devuelve la fuente destapada al kamado a 120 °C durante 15-20 minutos, hasta que la salsa reduzca y se pegue a los dados como un barniz brillante. Si quieres más color, alarga 5-10 minutos sin subir el fuego, vigilando que el azúcar no se queme.

7 REPOSAR Y SERVIR

Saca la fuente con los guantes y las dos manos y déjala reposar 10 minutos para que la salsa se asiente. Cierra los dos tiros del todo para apagar la brasa. Sirve en la misma fuente, con palillos, y rocía con la salsa del fondo.

Consejos del editor

- Corta los dados de tamaño parejo: los pequeños se secan antes de que los grandes ablanden. Si dudas, deja los más pequeños en un lado de la rejilla y retíralos antes.
- Cocina por tacto, no por reloj: el dado está listo cuando la sonda entra sin resistencia, entre 93 y 96 °C. La TempSpike mide hasta 100 °C en el interior del alimento y hasta 300 °C en el ambiente con su segundo sensor.
-

El azúcar de la salsa se quema por encima de unos 150 °C. Si los dados oscurecen demasiado en el laqueado, retira la fuente y baja el fuego antes de volver. La guía de problemas de temperatura ayuda si la cámara se dispara.

- Los restos se pueden recalentar en horno a 150 °C tapados con un chorro de agua o caldo, o añadirse al día siguiente a unos huevos revueltos o a un bocadillo.

El equipo de esta receta

Kamado Bono Media 51 cm

Esta receta pide un kamado capaz de aguantar 120 °C estables durante unas cinco horas, y de alojar una fuente de 41 cm con el deflector puesto. El Kamado Bono Media tiene 51 cm de diámetro según su ficha, de modo que la fuente Rösle, con unos 47 cm de diagonal, entra con margen. La masa de cerámica mantiene la temperatura sin vigilarla cada cinco minutos, que es lo que piden las dos primeras fases. Pega honesta: a 120 °C los tiros quedan apenas abiertos y un pequeño exceso de aire en el arranque cuesta tiempo corregir; sube despacio.

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

Grill Republic virutas de cerezo premium 1,5 kg

El humo es la mitad del sabor de los burnt ends, y el cerdo agradece un frutal suave. Los tacos de cerezo de Grill Republic vienen en bolsa de 1,5 kg y sirven para ahumar sin abrumar: tres tacos del tamaño de un puño sobre la brasa bastan para las tres horas de la fase de humo. Pega honesta: son tacos, no carbón, y hace falta una base de carbón en trozo aparte para mantener los 120 °C; además, si los metes todos de golpe sale un humo blanco que amarga.

mikamado.es/accesorios/grill-republic-cerezo-chunks-1-5kg

Rösle 25233: fuente de acero inox 18/10 de borde alto

Los dados necesitan una bandeja con borde para brasear en su propia salsa. La Rösle Fuente Universal Pro es de acero inoxidable 18/10, con 41 x 22 cm, 5 cm de alto y 3 litros de capacidad según la ficha, suficiente para una capa de dados de 1,5 kg de panceta antes de cocinar. Se limpia en el lavavajillas, y sirve también para adobar y para servir. Pega honesta: es baja, 5 cm, así que con mucha salsa hay que remover con cuidado, y con unos 47 cm de diagonal pide una rejilla de 46 cm o más.

mikamado.es/accesorios/rosle-fuente-universal-pro-barbacoa

Fiskars X7-XS: hacha pequeña de 35,5 cm para madera fina

Los tacos de cerezo o manzano vienen a veces como troncos o trozos grandes que no caben en el hogar. El hacha Fiskars X7-XS mide 35,5 cm, pesa unos 640 g y trae funda para guardarla; su fabricante indica que sirve para ramas de hasta 7 cm. Es lo justo para partir un taco a tamaño de puño. Pega honesta: es una hacha pequeña, no para troncos gruesos, y la madera seca de frutal es dura; parte las piezas pequeñas con golpes controlados y gafas puestas.

mikamado.es/accesorios/fiskars-hacha-pequena-x7-xs

ThermoPro TempSpike TP961: sonda inalámbrica Bluetooth 150 m

Con cinco horas de cocción, abrir la tapa cada media hora arruina la estabilidad. La sonda TempSpike TP961 (la marca ThermoPro pasa a llamarse TempPro) es inalámbrica por Bluetooth 5.2 con alcance de 150 m, y su segundo sensor mide hasta 300 °C en la cámara, de modo que ves la temperatura interior del dado (hasta 100 °C) y la del kamado a la vez desde el móvil. Es resistente al agua (IP67) y el repetidor usa 2 pilas AAA. Pega honesta: el alcance real baja con la cerámica y las paredes de por medio, y en dados de 3 cm hay que ensartar dos o tres seguidos para que el sensor interior quede en carne.

mikamado.es/accesorios/thermopro-tempspike-tp961-inalambrico

Receta completa en: mikamado.es/recetas/burnt-ends-panceta-ahumada-kamado

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