AHUMADO · MEDIO

Caballa ahumada en caliente al kamado

Caballa entera, media hora de salmuera y cuarenta y cinco minutos de cerezo a 120 °C: piel cobriza y tensa, carne jugosa y ahumado de verdad. Nada que ver con el salmón en frío, y se come el mismo día.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
25 min	**45 min**	**4**	**120 °C**

Ingredientes

- **4 ud** caballas enteras de 300-400 g, evisceradas y sin agallas
- **150 g** sal marina gruesa
- **2 ud** hojas de laurel
- **2 ud** limones, uno en rodajas y otro para servir
- **2 ud** dientes de ajo laminados
- **1 puñado** virutas de cerezo para ahumar, unos 60 g
- **1500 ml** agua fría
- **30 g** azúcar
- **1 cda** granos de pimienta negra
- **4 ud** ramas de eneldo
- **2 cda** aceite de oliva virgen extra
- **1 pizca** flor de sal en escamas, para servir

Pasos

1 SALMUERA CORTA

Disuelve la sal y el azúcar en el agua fría junto con el laurel y la pimienta en grano. Sumerge las caballas ya evisceradas, tapa y deja 30 minutos en la nevera, ni un minuto más: la carne es fina y pasada de sal se vuelve incomible. Sácalas, enjuágalas bajo el grifo y sécalas a conciencia por dentro y por fuera.

2 SECADO HASTA LA PELÍCULA

Coloca las caballas separadas sobre una rejilla y déjalas al aire en la nevera entre 45 y 60 minutos, o delante de un ventilador a velocidad baja durante 30. La piel tiene que quedar seca al tacto y ligeramente pegajosa: esa película es lo que agarra el humo y da el color. Si el pescado entra húmedo, el humo resbala y la piel sale gris.

3 MONTAR EL KAMADO

Enciende el carbón en un único punto, con una sola pastilla, y deja la tapa abierta cinco minutos. Cierra, coloca el ConvEGGtor del Big Green Egg con las patas hacia arriba y una bandeja debajo de la parrilla para recoger la grasa. Abre la toma inferior un dedo y el regulador superior apenas una rendija. Sube despacio hacia los 120 °C: si la cerámica se pasa de 150 °C, bajarla cuesta media hora.

4 CEREZO Y HUMO AZUL

Cuando la cámara se estabilice cerca de 120 °C, coloca un taco de cerezo de Grill Republic medio enterrado junto al punto encendido y cierra la tapa (si solo tienes virutas, envuélvelas en papel de aluminio con cuatro o cinco agujeros: sueltas llamean en vez de humear). Espera dos o tres minutos: primero saldrá un humo blanco y espeso, y después un hilo azulado casi transparente. Ese es el momento de meter el pescado, nunca antes, porque el humo blanco es el que amarga.

5 COLOCAR LA CABALLA

Unta la parrilla y la piel del pescado con aceite. Rellena cada caballa con una rodaja de limón, una lámina de ajo y una rama de eneldo. Colócalas de lomo, separadas dos dedos y con las cabezas hacia el mismo lado, y cierra. No las toques durante los primeros 20 minutos: la piel necesita cuajar antes de despegarse sola de los barrotes.

6 AHUMAR SIN ABRIR

Mantén la cámara entre 110 y 125 °C durante toda la cocción, corrigiendo solo con la toma inferior y en movimientos mínimos. Con el Inkbird IBT-4XS vigilas a la vez la temperatura de la parrilla y la del pescado sin levantar la tapa. Cada vez que abres pierdes el humo acumulado y unos diez minutos de estabilidad, así que la curiosidad aquí se paga cara.

7 COMPROBAR EL PUNTO

A los 40 minutos, pincha el lomo más grueso junto a la espina: buscas entre 62 y 65 °C. La carne debe verse opaca hasta el hueso y separarse en lascas al presionar, y la piel tiene que estar tensa, brillante y de un cobre oscuro. Si se queda corta, dale 5 o 10 minutos más; una caballa de 350 g rara vez necesita pasar de 50.

8 REPOSO Y TRINCHADO

Saca las caballas con dos espátulas y déjalas reposar 10 minutos sobre una rejilla: recién salidas se deshacen al tocarlas. Con un cuchillo salmonero Arcos Universal, abre a lo largo del lomo, levanta el filete entero y retira la espina de un tirón tirando desde la cabeza. Sirve con limón, flor de sal y pan, o deja enfriar del todo para el día siguiente.

Consejos del editor

- El secado no es opcional: sin película pegajosa el humo resbala y la caballa sale gris, con sabor a ceniza en lugar de a cerezo.
- Enciende un único punto de carbón y acércate a los 120 °C desde abajo; la cerámica acumula tanto calor que corregir un exceso cuesta más que volver a empezar.
- Elige caballas de tamaño parejo, de 300 a 400 g. Si mezclas piezas grandes y pequeñas, las pequeñas se secan mientras esperas a las otras.

- Un puñado de virutas basta. Añadir madera a media cocción solo aporta amargor, porque el pescado absorbe casi todo el humo en los primeros veinte minutos.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

mikamado.es/kamados/big-green-egg-large

Grill Republic virutas de cerezo premium 1,5 kg

Un puñado escaso, unos 60 gramos, y se acabó: la caballa absorbe casi todo el humo en los primeros veinte minutos, así que la madera tiene que dar un humo limpio desde el principio. El cerezo de Grill Republic aporta ese perfil dulce y suave que acompaña al pescado azul sin taparlo, muy lejos del roble o el mezquite. Repártelo sobre las brasas y espera al hilo azulado antes de meter las caballas.

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

Onlyfire GCG-8552 Sistema de Cocción (2 parrillas + rack + 2 deflectores) para Kamado Large

mikamado.es/accesorios/onlyfire-gcg8552-sistema-coccion

Inkbird IBT-4XS termómetro Bluetooth

Aquí cada apertura de tapa cuesta el humo acumulado y diez minutos de estabilidad, y el margen entre 62 y 65 °C en el lomo es estrecho. El Inkbird IBT-4XS deja una sonda a la altura de la parrilla y otra clavada junto a la espina, y avisa en el móvil cuando el pescado llega al punto. Con la tapa cerrada ves a la vez si la cámara se te va por encima de 125 °C.

mikamado.es/accesorios/inkbird-ibt-4xs

Arcos Universal Cuchillo Salmonero / Pescado 290 mm

La caballa se desespina mejor templada, recién salida del ahumado, cuando la carne aún se separa sola. El cuchillo salmonero de Arcos, de hoja larga y flexible, pasa entre lomo y espina sin desmigar el pescado y saca los dos lomos enteros; la misma hoja sirve luego para cortarlos en tacos limpios para la mesa.

mikamado.es/accesorios/arcos-universal-salmonero-290

Receta completa en: mikamado.es/recetas/caballa-ahumada-caliente-kamado

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