

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

**25 min**

COCCIÓN

**45 min**

COMENSALES

**4**

TEMPERATURA

**120 °C**

## Ingredientes

- |                                                                      |                                                    |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>4 ud</b> caballas enteras de 300-400 g, evisceradas y sin agallas | <b>1500 ml</b> agua fría                           |
| <b>150 g</b> sal marina gruesa                                       | <b>30 g</b> azúcar                                 |
| <b>2 ud</b> hojas de laurel                                          | <b>1 cda</b> granos de pimienta negra              |
| <b>2 ud</b> limones, uno en rodajas y otro para servir               | <b>4 ud</b> ramas de eneldo                        |
| <b>2 ud</b> dientes de ajo laminados                                 | <b>2 cda</b> aceite de oliva virgen extra          |
| <b>1 puñado</b> virutas de cerezo para ahumar, unos 60 g             | <b>1 pizca</b> 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 vigila 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](https://mikamado.es/kamados/big-green-egg-large)

### Grill Republic virutas de cerezo premium 1,5 kg

[mikamado.es/accesorios/grill-republic-cerezo-chunks-1-5kg](https://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](https://mikamado.es/accesorios/onlyfire-gcg8552-sistema-coccion)

### Inkbird IBT-4XS termómetro Bluetooth

[mikamado.es/accesorios/inkbird-ibt-4xs](https://mikamado.es/accesorios/inkbird-ibt-4xs)

### Arcos Universal Cuchillo Salmonero / Pescado 290 mm

[mikamado.es/accesorios/arcos-universal-salmonero-290](https://mikamado.es/accesorios/arcos-universal-salmonero-290)

Receta completa en: [mikamado.es/recetas/caballa-ahumada-caliente-kamado](https://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.