DIRECTO · FÁCIL

Calçots a la brasa al kamado con salsa romesco

La calçotada entera cabe en un kamado: llama viva para churruscar la capa exterior hasta dejarla negra y un reposo en papel donde el vapor termina el trabajo. Se mojan en romesco de ñora, avellana y almendra.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
45 min	20 min	4	280 °C

Ingredientes

- **40 ud** calçots (unos 2 manojos), de calibre parejo
- **2 ud** tomates de pera maduros
- **50 g** avellanas tostadas y peladas
- **30 g** pan del día anterior
- **2 cda** vinagre de vino tinto
- **1 ud** guindilla seca (opcional)
- **2 ud** ñoras secas
- **1 ud** cabeza de ajos
- **50 g** almendras marcona tostadas
- **150 ml** aceite de oliva virgen extra
- **1 cdta** pimentón dulce de la Vera
- **1 pizca** sal en escamas

Pasos

1 HIDRATAR LAS ÑORAS

Abre las ñoras, retira el rabo y las semillas y cúbrelas con agua muy caliente durante 30 minutos. Cuando estén blandas, raspa la pulpa del interior con una cuchara y resérvala: es lo que da color y fondo al romesco. Aprovecha para tostar el pan en una sartén con un hilo de aceite, dorado por las dos caras.

2 ENCENDER EL KAMADO

Prende el Orework Carbón de Encina Española en un solo punto y deja que el fuego se extienda con la tapa cerrada y las dos ventilaciones abiertas. Coloca la rejilla Onlyfire en la posición baja, lo más cerca posible de la brasa. Aquí buscas fuego vivo, no rescoldo: los calçots se hacen con llama.

3 ASAR TOMATE Y AJOS

Cuando el termómetro pase de 200 °C, pon los tomates enteros y la cabeza de ajos partida por la mitad sobre la rejilla y cierra la tapa. Ásalos 20 minutos, girando los tomates a media cocción, hasta que la piel se abra y aparezcan manchas negras. Retíralos con las pinzas curvadas Rösle y deja que templen.

4 MONTAR EL ROMESCO

Pela los tomates y exprime los ajos asados. Machaca en el mortero las avellanas, las almendras y el pan tostado hasta formar una pasta, o pulsa la batidora sin llegar a crema fina. Añade la pulpa de ñora, el tomate, el ajo, el pimentón y el vinagre, y vierte el aceite en hilo fino removiendo sin parar hasta que emulsione. Sala al final.

5 LIMPIAR LOS CALÇOTS

Retira de cada calçot solo la primera capa suelta y las raíces, e iguala las hojas verdes con un corte hasta dejarlos de unos 25 cm. No los laves ni les quites más capas: la tierra sale luego con la camisa quemada, y cada capa de menos es una capa menos de protección sobre la llama.

6 CHURRUSCAR SOBRE LA LLAMA

Abre las ventilaciones del todo y deja que el dome llegue a 280 °C. Coloca los calçots en paralelo sobre la rejilla, con la parte blanca justo encima de la brasa. Ásalos 8-10 minutos, dales la vuelta de una pasada con las pinzas curvadas y sigue otros 7-10 minutos, hasta que la capa exterior esté negra por entero y el tallo ceda al apretarlo.

7 ENVOLVER Y REPOSAR

Con los guantes Grill Heat Aid puestos, ve apilando los calçots sobre un papel de periódico doble o un pliego de papel de horno, todos en la misma dirección. Cierra el paquete como un cucurucho y déjalo 30 minutos fuera del kamado. Verás que el papel se humedece: ese vapor es lo que ablanda el interior y despega la piel quemada.

8 PELAR Y MOJAR

Sujeta el calçot por las hojas verdes, pinza la parte negra entre los dedos de la otra mano y tira hacia abajo: el tallo blanco sale limpio. Mójalo en el romesco hasta la mitad y cómelo de arriba abajo, con la cabeza algo echada atrás. Mantén el resto dentro del papel hasta el último momento para que no se enfríen.

Consejos del editor

- Busca calçots de calibre parejo: si mezclas gruesos y finos en la misma tanda, los finos se te van a ceniza mientras los gruesos siguen crudos por dentro.
- El romesco gana con unas horas en la nevera; sácalo 30 minutos antes de servir para que recupere la untuosidad y no se coma el dulzor del calçot.
- Sin calçots a mano, las cebolletas tiernas gruesas admiten el mismo método, pero pide 4-5 minutos menos de brasa porque su diámetro es menor.
-

Ponte un delantal viejo y reparte servilletas de sobra: pelar calçots deja las manos negras y salpica de romesco, y eso forma parte del plan.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

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

Orework Carbón de Encina Española 15 kg

Los calçots no se hacen con rescoldo, sino con llama viva: hay que sostener los 280 °C del dome durante los 15-20 minutos de churruscado y, antes, los 20 minutos en que se asan los tomates y la cabeza de ajos del romesco. La encina del Orework Carbón de Encina Española aguanta ese tramo largo con las dos ventilaciones abiertas sin venirse abajo a media tanda, y deja poca ceniza justo donde la rejilla va casi pegada a la brasa.

mikamado.es/accesorios/orework-encina-espanola-15kg

Onlyfire rejilla acero inoxidable universal kamado

Cuarenta calçots no caben de cualquier manera: se tienden en paralelo, con la parte blanca justo encima del fuego y las hojas verdes hacia el borde. La rejilla de acero inoxidable Onlyfire da esa superficie continua y admite la posición baja del kamado, la más cercana a la llama, que es la que deja la capa exterior negra por entero sin tramos verdes ni tibios. Antes del churruscado te sirve para asar los tomates y los ajos del romesco.

mikamado.es/accesorios/onlyfire-rejilla-acero-inoxidable-universal

Rösle Pinzas de Barbacoa Curvadas

Los calçots se voltean uno a uno sobre llama viva y se retiran cuando la capa exterior está negra de arriba abajo: es un trabajo de pinza, no de cesta. La curvatura de las pinzas de barbacoa Rösle deja pinzar por el bulbo sin aplastar el interior tierno, y los 40 cm mantienen la mano fuera de una llama que aquí sube alta con la cúpula abierta.

mikamado.es/accesorios/rosle-pinzas-barbacoa-curvadas

H&H Mortaio: mortero de mármol blanco de 18 cm con su mano

mikamado.es/accesorios/hh-mortero-marmol-blanco-18cm

Receta completa en: mikamado.es/recetas/calcots-brasa-romesco-kamado

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