DIRECTO · FÁCIL

Chuletillas de cordero lechal a la brasa al kamado, solo sal y fuego vivo

El asador castellano en un kamado pequeño para dos: quebracho a fuego vivo, rejilla caliente y limpia, chuletillas de lechal 2-3 minutos por lado y sal gorda al final. Nada más.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
25 min	**35 min**	**2**	**260 °C**

Ingredientes

- **14 ud** chuletillas de cordero lechal de palo, con su hueso
- **15 ml** aceite de oliva suave, para engrasar la rejilla
- **1 ud** cebolleta
- **30 ml** aceite de oliva virgen extra, para la ensalada
- **1 ud** limón, opcional
- **10 g** sal gorda o en escamas
- **2 ud** tomates maduros
- **1 ud** cogollo de lechuga
- **10 ml** vinagre de vino

Pasos

1 PREPARAR

Saca las chuletillas de la nevera 20-30 minutos antes de asarlas y sécalas bien con papel de cocina, por las dos caras: la humedad en la superficie retrasa el dorado. No las sales todavía. Mientras tanto, corta los tomates en gajos, la cebolleta en juliana fina y el cogollo en cuartos, y deja la ensalada montada en la fuente, sin aliñar, para que no se ablande.

2 CARGAR EL CARBÓN

Llena el hogar del BBQ-Toro Haiiro 32 con carbón de quebracho BlackSellig, partiendo antes los trozos más grandes, y amontónalo hacia una mitad para dejar la otra casi vacía: zona directa y zona sin brasa. La temperatura la marcan los tiros, no la cantidad de carbón, y lo que sobre se apaga al cerrar y sirve para el siguiente encendido. Enciende en el lado cargado con una o dos pastillas de cera o un soplete eléctrico, nunca con líquido de encendido.

3 PRECALENTAR

Coloca la rejilla, cierra la tapa y abre el tiro inferior del todo y el superior unos tres cuartos. Deja que el kamado suba hasta 250-280 °C en el termómetro de tapa y que el carbón del lado cargado esté cubierto de ceniza blanca. La rejilla se calienta con él, y una rejilla caliente es la que marca y suelta la carne sin desgarrarla.

4 ABRIR Y LIMPIAR

Abre con burping: sube la tapa unos 5 cm, espera unos 5 segundos y ábrela del todo, con guantes y la cara apartada, como explica la guía de problemas de temperatura. Cepilla la rejilla en caliente con el cepillo triangular Weber, y después pásale un papel de cocina doblado y untado en aceite, sujeto con las pinzas Rösle, nunca con los dedos. El papel con aceite sirve también para arrastrar cualquier cerda suelta del cepillo: mira la rejilla antes de poner la carne.

5 PRIMERA TANDA

Con la tapa abierta, coloca las chuletillas sobre la zona de brasa, separadas un dedo entre sí y con el hueso hacia el lado sin brasa. Déjalas quietas 2-3 minutos, hasta que la cara de abajo suelte sola. Si la grasa prende y aparece llama, no tapes ni entornes la tapa: mueve esa chuletilla a la zona sin brasa con las pinzas Rösle y devuélvela cuando la llama se apague.

6 UN SOLO GIRO

Dales la vuelta una vez, agarrándolas por el hueso con las pinzas, sin pincharlas, y asa la segunda cara otros 2-3 minutos. El punto se lee a ojo y al tacto: dorado parejo, grasa del borde tostada y carne firme que cede al apretar. Si usas termómetro, el USDA fija 63 °C con 3 minutos de reposo; sacarlas a 60 °C es elección de punto.

7 SALAR Y REPOSAR

Pasa las chuletillas a una fuente templada, espolvorea la sal gorda por encima en ese momento y déjalas reposar 2-3 minutos mientras asas la siguiente tanda. Antes de cada tanda, cepilla otra vez la rejilla con el cepillo Weber y repasa con el papel aceitado: los restos de la anterior se pegan a la carne nueva. Para dos, cuenta con dos o tres tandas según quepan sin tocarse.

8 SERVIR Y APAGAR

Aliña la ensalada con el aceite de oliva virgen extra, el vinagre y una pizca de sal, y sirve las chuletillas recién reposadas, con un gajo de limón para quien lo quiera. Se comen con la mano, por el hueso. Cierra la tapa y los dos tiros del kamado: sin aire, el quebracho que queda se apaga y puedes reutilizarlo en el siguiente encendido.

Consejos del editor

-

Pide al carnicero chuletillas de palo de lechal con el hueso limpio. Si te ofrecen recental o pascual, la receta funciona, pero la chuleta es mayor y pide un minuto más por lado y vigilar el punto con más cuidado.

- Las llamaradas se apagan quitando la carne de encima de la brasa, no tapando. Ten siempre libre la zona sin brasa: si la llenas de chuletillas, te quedas sin sitio donde esconder la que prenda.
- Para acompañarlas al estilo de asador, haz antes unos pimientos de Padrón a la brasa y guárdalos templados: necesitan la misma temperatura alta y salen en pocos minutos.
- Si sois cuatro, un kamado de 32 cm obliga a demasiadas tandas y las primeras chuletillas se enfrían. Para esa mesa conviene un kamado de 38 o 46 cm; la guía de tamaños lo cruza con comensales.

El equipo de esta receta

BBQ-Toro Haiiro 32 cm

Unas chuletillas para dos no necesitan un kamado de seis comensales cargado de carbón. El BBQ-Toro Haiiro 32 es un kamado de cerámica compacto, pensado para uno o dos, que con poca brasa llega a los 250-280 °C de esta receta y trae termómetro de tapa para saber cuándo abrir. Su límite es la superficie: las chuletillas van separadas y sobre la zona con brasa, así que para dos se asan en dos o tres tandas seguidas. Para cuatro conviene un kamado mayor; para la cena de pareja, basta con encadenar las tandas.

mikamado.es/kamados/bbq-toro-haiiro-32

BlackSellig Steakhouse10: carbón de quebracho blanco en trozos, 20 kg

El asador castellano pide fuego vivo y estable, y el carbón de quebracho blanco de BlackSellig es madera muy densa en trozos grandes que aguanta la temperatura alta sin deshacerse en finos. Las horas de brasa que anuncia la ficha son cifras del vendedor; a esta receta le basta media hora de calor sostenido; aun así, el hogar se llena: lo que no se quema se recupera al cerrar los tiros. Conviene partir los trozos más grandes antes de cargar el hogar pequeño del kamado, y amontonarlos hacia un lado para dejar una zona sin brasa donde rescatar la chuletilla que prenda.

mikamado.es/accesorios/blacksellig-carbon-quebracho-20kg

Rösle Pinzas de Barbacoa Curvadas

Las chuletillas de lechal se agarran por el hueso, se giran una sola vez y, si la grasa prende, se apartan de la brasa en un segundo. Las pinzas curvadas de Rösle son de acero inoxidable 18/10 de 35 cm, una longitud que en un kamado pequeño y poco profundo deja la mano lejos del calor sin perder precisión. La curva acompaña la muñeca sobre una rejilla baja y la punta cierra firme sobre un hueso fino sin aplastar la carne ni pincharla. Sirven también para sujetar el papel con aceite al engrasar la rejilla.

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

Weber 6277: cepillo triangular de cerdas de acero inoxidable, 30 cm

Una chuletilla fina sobre una rejilla sucia se queda pegada y pierde la costra al girarla. El cepillo triangular Weber 6277, de cerdas de acero inoxidable y 30 cm de largo total, trabaja sobre la rejilla caliente, que es como se limpia un kamado, y el cabezal triangular llega al borde. En esta receta se usa antes de la primera tanda y entre tandas, para quitar los restos de la anterior. Por su longitud, con guante, y después repasa la rejilla con el papel aceitado, que arrastra cualquier cerda suelta. Es para rejillas de acero o hierro sin esmaltar: comprueba en el manual de qué es la tuya.

mikamado.es/accesorios/weber-cepillo-triangular-inox-6277

Receta completa en: mikamado.es/recetas/chuletillas-cordero-lechal-brasa-kamado

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