DIRECTO · MEDIO

Chuletón gallego al kamado, sear directo

Una pieza de rubia gallega de un kilo, sal Maldon, brasa a 350 °C y nada más. La receta más corta del año y la más difícil de equivocar si se respetan los tiempos.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
60 min	12 min	4	350 °C

Ingredientes

- **1 kg** chuletón de rubia gallega (4-5 cm de grosor)
- **1 cdita** pimienta negra recién molida
- **2 cda** aceite de oliva virgen extra
- **1 ud** sonda de termómetro (Inkbird, Meater o similar)
- **2 cda** sal Maldon en escamas
- **300 g** pimientos de Padrón
- **c/n** sal gruesa para los pimientos

Pasos

1 ATEMPERAR LA PIEZA

Saca el chuletón de la nevera 60 minutos antes de cocinar y déjalo sobre una rejilla, descubierto, a temperatura ambiente. Esto asegura que el centro no esté frío cuando entre al kamado y la cocción sea uniforme.

2 ENCENDER EL KAMADO

Carga el kamado con carbón hasta el borde del cesto, abre la válvula inferior al máximo y la superior tres cuartos. Tarda 15-20 minutos en llegar a 350 °C. No metas la carne hasta que la aguja deje de subir.

3 SALAR 15 MIN ANTES

Quince minutos antes de cocinar, espolvorea sal Maldon generosamente por las dos caras. La sal extrae humedad superficial que luego se reabsorbe — el resultado es una corteza más seca y crujiente.

4 SELLAR 4 MIN POR CARA

Coloca la pieza sobre la rejilla limpia y caliente. 4 minutos sin tocar. Gira 90° si quieres el patrón cruzado y dale la vuelta. Otros 4 minutos en el lado contrario.

5 SONDA 50-52 °C

Pincha la sonda en la parte más gruesa, lejos del hueso. 50 °C es muy poco hecho, 52 °C poco hecho. Si quieres punto, levanta a 55 °C, pero entonces pierdes parte de lo que paga la pieza.

6 REPOSAR SOBRE REJILLA

Saca la pieza y déjala 5 minutos sobre una rejilla (no tabla). El calor residual subirá la temperatura interna 2-3 °C más. Mientras tanto, tira los pimientos al carbón.

7 CORTAR Y SERVIR

Corta contra la fibra, en lonchas gruesas (~1.5 cm). Sirve con los pimientos de Padrón salados al momento y un buen Mencía joven. No añadas más sal en mesa — Maldon ya cumple.

Consejos del editor

- La rejilla tiene que estar realmente caliente y limpia. Si el chuletón se pega al apoyarlo, no estaba lista — espera 2 minutos más.
- Sin sonda esta receta es una lotería. Una Meater Plus o una Inkbird IBT-2X cambia tu vida en el kamado.
- No tapes la carne con aluminio durante el reposo — la rejilla deja circular el aire y conserva la crust crujiente.
- Si quieres un toque ahumado sutil, tira una astilla de roble en el carbón justo antes de meter la carne. Más madera la enmascara.

El equipo de esta receta

Monolith Classic Pro 2.0

mikamado.es/kamados/monolith-classic-pro-2-cart

Jealous Devil 100% Quebracho Blanco carbón lump 15.8 kg

Brasa intensa de quebracho para el golpe de calor directo.

mikamado.es/accesorios/jealous-devil-quebracho-lump-charcoal

Lavatools Javelin PRO Duo termómetro instantáneo

Termómetro instantáneo para clavar el punto al sacar, a 50-52 °C.

mikamado.es/accesorios/lavatools-javelin-pro-duo

Weber Pinza Precision 46 cm (6760)

Girar la pieza de un kilo con seguridad sobre la brasa.

mikamado.es/accesorios/weber-pinza-precision-46

MEATER+ termómetro inalámbrico WiFi

mikamado.es/accesorios/meater-plus-wifi

Receta completa en: mikamado.es/recetas/chuleton-gallego-kamado

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