INDIRECTO · MEDIO

Clafoutis de cerezas en sartén de hierro al kamado

Cerezas oscuras suspendidas en una crema a medio camino entre flan y bizcocho, horneadas en sartén de hierro a 180 °C indirectos. El postre francés de verano que el kamado clava.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
15 min	**35 min**	**6**	**180 °C**

Ingredientes

- **500 g** cerezas maduras (con hueso, a la francesa)
- **100 g** azúcar blanco
- **30 g** almendra molida (refuerza el fondo del hueso de cereza)
- **100 ml** nata para cocinar (18-35 % MG)
- **1 cda** kirsch o brandy (opcional)
- **1 cda** azúcar glas para espolvorear al servir
- **3 ud** huevos L a temperatura ambiente
- **80 g** harina de repostería tamizada
- **250 ml** leche entera
- **1 ud** naranja de la Costa Blanca (ralladura)
- **20 g** mantequilla para engrasar la sartén

Pasos

1 MONTAR DEFLECTOR Y ESTABILIZAR 180 °C

Enciende el kamado, coloca el deflector (plate-setter) y estabiliza la cámara a 180 °C indirectos. Tarda 20-25 minutos. No metas la sartén hasta que el termómetro aguante 10 minutos clavado en 180 °C: un horno que aún sube cuaja el clafoutis por fuera y lo deja crudo dentro.

2 BATIR LA CREMA Y DEJARLA REPOSAR

Bate los huevos con el azúcar hasta espumar ligeramente. Añade la harina tamizada y la almendra molida y bate hasta que no queden grumos. Incorpora la leche, la nata, la ralladura de naranja y el kirsch. Deja reposar la crema 10 minutos: la harina se hidrata y la masa horneada queda más fina, sin sabor a crudo.

3 PRECALENTAR Y ENGRASAR LA SARTÉN

Mete la sartén de hierro vacía en el kamado 5 minutos para que coja calor de base. Sácala con guante, frótala generosamente con la mantequilla por base y paredes —chisporroteará— y distribuye las cerezas en una sola capa. El hierro caliente sella el contacto y da el borde dorado tipo crepe que define un buen clafoutis.

4 VERTER LA CREMA SOBRE LAS CEREZAS

Vuelve a batir la crema un momento y viértela despacio sobre las cerezas hasta cubrirlas casi del todo —deben asomar las puntas. No remuevas dentro de la sartén: la cereza tiene que quedarse en el fondo para que la crema suba a su alrededor al hornear. Lleva la sartén al kamado sin perder tiempo.

5 HORNEAR 35 MIN SIN ABRIR LA TAPA

Coloca la sartén en la rejilla sobre el deflector y cierra el kamado. Hornea 35 minutos a 180 °C sin abrir la tapa. Está listo cuando el clafoutis ha subido hinchado, los bordes están dorados y el centro tiembla pero no es líquido. Un palillo en el centro debe salir limpio o apenas húmedo, nunca con crema cruda.

6 REPOSO 15 MIN, AZÚCAR GLAS Y SERVIR TEMPLADO

Saca la sartén con guante y déjala reposar 15 minutos: el clafoutis bajará y se asentará en una textura tipo flan firme, eso es lo correcto. Espolvorea azúcar glas con un colador justo antes de servir. Sírvelo templado, directamente de la sartén a la mesa; frío pierde el contraste entre la crema cuajada y la cereza jugosa.

Consejos del editor

- Un termómetro de cámara independiente (Inkbird) es más fiable que el manómetro de la cúpula, que mide el aire bajo la tapa, no junto a la sartén. Clava la sonda a la altura de la rejilla y ajusta válvulas a ese número: 180 °C exactos son la diferencia entre un flan sedoso y uno cuajado de más.
- Fuera de temporada de cereza, sustituye por ciruela roja deshuesada en cuartos, albaricoque o uva negra sin pepita —entonces ya no es clafoutis sino flognarde, pero el método y la temperatura no cambian. Evita fruta muy acuosa como melocotón maduro, que aguaría la crema.
- Si vas a deshuesar las cerezas (con niños o invitados nerviosos), añade dos o tres gotas de extracto de almendra amarga a la crema para recuperar el aroma que aporta el hueso. Y reduce el horneado 3-4 minutos: la cereza deshuesada suelta más jugo y la masa cuaja un poco antes.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

El Large mantiene 180 °C indirectos estables para cuajar el clafoutis en sartén para 6.

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

Orework Carbón de Encina Española 15 kg

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

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

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

Petromax Sartén de Fuego FP35 de Hierro Fundido 35 cm con Asas

Sartén de hierro que reparte el calor y cuaja la crema con las cerezas.

mikamado.es/accesorios/petromax-skillet-fp35

Inkbird IBT-4XS termómetro Bluetooth

Mantener los 180 °C indirectos para que el centro quede entre flan y bizcocho.

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

Receta completa en: mikamado.es/recetas/clafoutis-cerezas-sarten-hierro-kamado

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