INDIRECTO · MEDIO

Cobbler de frutos rojos en cocotte al kamado, masa dorada

Fresas, frambuesas y arándanos burbujeando en cocotte de hierro, masa dorada de mantequilla y un toque de naranja. Horno indirecto a 190 °C: el postre de barbacoa de los domingos.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
20 min	**40 min**	**8**	**190 °C**

Ingredientes

- **400 g** fresas, partidas por la mitad (de temporada, huerta de Levante)
- **250 g** arándanos
- **60 g** azúcar blanco para el topping
- **1 ud** naranja (ralladura + 2 cda de zumo)
- **220 g** harina de repostería para el topping
- **180 ml** buttermilk (o leche con 1 cda de limón)
- **35 g** azúcar moreno para espolvorear la superficie
- **250 g** frambuesas
- **120 g** azúcar blanco para la fruta
- **2 cda** maicena (espesa el jugo)
- **1 cda** zumo de limón
- **110 g** mantequilla muy fría en dados
- **1 cda** almendra molida (para la masa del topping)

Pasos

1 MONTAR DEFLECTOR Y ESTABILIZAR 190 °C

Enciende el kamado, coloca el deflector (plate-setter) y estabiliza la cámara a 190 °C indirectos. Tarda 20-25 minutos. No metas la cocotte hasta que el termómetro de cúpula aguante 10 minutos clavado en 190 °C; un horno que aún sube cocina el cobbler de forma irregular.

2 MACERAR LA FRUTA

Mezcla fresas, frambuesas y arándanos con el azúcar blanco, la maicena, la ralladura y el zumo de naranja y el zumo de limón. Deja reposar 10 minutos: la fruta suelta jugo y la maicena se hidrata, así espesa de forma uniforme al hornear sin grumos.

3 HACER LA MASA DEL TOPPING

Mezcla la harina, la almendra molida, 60 g de azúcar y una pizca de sal. Integra la mantequilla muy fría con los dedos hasta tener migas del tamaño de un guisante; deben quedar trozos visibles. Vierte la buttermilk y une con tenedor lo justo: una masa pegajosa y grumosa, sin amasar. La mantequilla fría es lo que da escamas.

4 MONTAR EL COBBLER EN LA COCOTTE

Engrasa la cocotte de hierro con un poco de mantequilla. Vuelca la fruta macerada con su jugo. Deja caer cucharadas irregulares de masa por encima dejando huecos —no la extiendas en capa lisa, esos claros dejan escapar el vapor. Espolvorea azúcar moreno generoso por toda la superficie para una corteza crujiente.

5 HORNEAR 40 MIN SIN ABRIR LA TAPA

Coloca la cocotte destapada en la rejilla sobre el deflector y cierra el kamado. Hornea 40 minutos a 190 °C sin abrir la tapa. Está listo cuando el jugo burbujea por los bordes y el topping está dorado y firme al tacto. Si a los 35 minutos lo ves pálido, sube a 200 °C los últimos 5.

6 REPOSO 15 MIN Y SERVIR CALIENTE

Saca la cocotte con guantes y déjala reposar 15 minutos: el jugo, muy líquido al salir, espesa al enfriarse gracias a la maicena. Sirve caliente, directamente de la cocotte a la mesa, con una bola de helado de vainilla o nata montada por encima.

Consejos del editor

- Un termómetro de cámara independiente (Inkbird) es más fiable que el manómetro de la cúpula, que mide la temperatura del aire bajo la tapa, no junto a la cocotte. Clava una sonda a la altura de la rejilla y ajusta válvulas a ese número.
- Si la fruta es muy ácida, prueba el jugo macerado antes de montar y corrige con una cucharada más de azúcar. Los arándanos de invernadero suelen pedirlo; los de temporada de junio, casi nunca.
- Para un guiño ahumado sutil añade un solo chunk pequeño de cerezo o manzano sobre las brasas al montar el deflector. Más de uno y el postre sabrá a humo; con uno solo, el fondo dulce realza los frutos rojos.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

El Large da espacio sobrado para la cocotte en indirecto a 190 °C para 8 raciones.

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

Lodge Cocotte Esmaltada de Hierro Fundido 2,84 L (Roja)

La fruta burbujea y la masa se dora dentro de la cocotte de hierro esmaltado.

mikamado.es/accesorios/lodge-cocotte-esmaltada-284l

Inkbird IBBQ-4T Termómetro WiFi con 4 Sondas

mikamado.es/accesorios/inkbird-ibbq-4t-wifi

Receta completa en: mikamado.es/recetas/cobbler-frutos-rojos-cocotte-kamado

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