INDIRECTO · AVANZADO

# Cochinillo asado al kamado, por cuartos y con la piel crujiente

*Es el asado de Navidad hecho en kamado y con la verdad por delante: entero no cabe. Dos cuartos, indirecto a 150 °C con agua bajo la carne y un acabado a 250 °C para que la piel se ampolle y cruja.*



| PREPARACIÓN | COCCIÓN | COMENSALES | TEMPERATURA |
|---|---|---|---|
| 30 min | 210 min | 4 | 150 °C |

## Ingredientes

- **2 ud** cuartos de cochinillo, uno delantero y uno trasero (medio animal, unos 2,4 kg en total)
- **40 g** manteca de cerdo, a temperatura ambiente
- **3 ud** hojas de laurel
- **1 ud** cebolleta en aros finos
- **1 cda** vinagre de vino blanco
- **25 g** sal gruesa
- **600 ml** agua para las bandejas (y algo más para rellenar)
- **1 ud** lechuga romana, para la ensalada
- **3 cda** aceite de oliva virgen extra

## Pasos

1 SECAR LA PIEL LA VÍSPERA

Seca los dos cuartos con papel de cocina, sobre todo la piel. Reparte la sal gruesa por la cara interior y pasa una capa fina por la piel. Colócalos piel arriba sobre una rejilla, encima de una fuente, y déjalos destapados en la balda más baja de la nevera, lejos de lo que vaya a comerse sin cocinar, entre 12 y 24 horas: el aire frío reseca la piel, y una piel seca es la que luego se ampolla en vez de quedar correosa. Sácalos 45 minutos antes de asar.

2 ENCENDER Y MONTAR EL INDIRECTO

Vacía la ceniza y llena la cámara de fuego hasta el borde con el carbón de marabú de NaturBraza: recargar con la carne dentro obliga a sacar parrilla, cuartos y deflector. Enciende en uno o dos puntos y deja la tapa abierta 10 minutos. Coloca el deflector cerámico del Bono y, encima, dos o tres bandejas Weber, las que quepan sin asomar por el borde, con un centímetro de agua y el laurel. Monta la parrilla, cierra y estabiliza 150 °C a la altura de la rejilla, unos 30-40 minutos.

3 PINCHAR Y UNTAR

Con la punta del tenedor de trinchar Victorinox, pincha la piel una docena de veces por cuarto, en ángulo y sin llegar a la carne: buscas una salida para la grasa que hay debajo, no para los jugos. Seca con papel cualquier gota de humedad que haya aparecido. Unta toda la piel con la manteca de cerdo en capa fina, sin olvidar los bordes y las patas, que son lo primero que se tuesta.

4 ASAR A 150 °C

Coloca los cuartos piel arriba, encontrados: la pierna de uno junto a la paletilla del otro, sin que toque la cerámica. Clava la sonda en la parte más gruesa de la pierna, sin tocar hueso, y mantén 150 °C entre 2 y 2,5 horas. Pasados 45 minutos, abre con burping y rellena con agua caliente, despacio y por el borde, las bandejas que aún tengan agua, con una jarra de pico por un hueco de la parrilla. Si una está seca y con grasa, no le eches agua: salpica.

5 COMPROBAR EL PUNTO

Manda la pierna. La fase lenta termina cuando marca 85-88 °C en su parte gruesa y la paletilla no baja de 75 °C en ningún punto: compruébalo pinchando la sonda en dos o tres sitios, siempre lejos del hueso. La señal física acompaña: el hueso de la pata gira con un tirón y la carne cede entre las costillas. Si la pierna se queda en 80 °C, dale otros 15-20 minutos; este asado perdona más el exceso de tiempo que la prisa.

6 ACABAR LA PIEL A 250 °C

Antes de subir, rellena hasta un centímetro, despacio y por el borde, las bandejas que aún tengan agua. Abre del todo las dos ventilaciones y, al pasar de 235 °C, cierra la inferior hasta la mitad: la cerámica sigue subiendo por inercia y se frena en 250 °C. Cuenta 20-30 minutos desde los 250 °C. A los 15, abre con burping, con guantes y la cara apartada; mira la piel y vuelve a cerrar. Si un borde se oscurece, cúbrelo con aluminio.

7 REPOSAR Y CORTAR

Cierra las dos ventilaciones, abre con burping y saca los cuartos con guantes. Déjalos reposar 10 minutos sobre una tabla, piel arriba y sin tapar: el aluminio atrapa vapor y ablanda la piel. Sujeta cada cuarto con el tenedor y córtalo en raciones con las tijeras de aves Fiskars, piel arriba: atraviesan la piel y las costillas blandas de un animal lechal sin aplastar la corteza. Sirve con la ensalada de lechuga y cebolleta aliñada en el último momento.

## Consejos del editor

- Pide al carnicero el medio cochinillo ya partido en cuarto delantero y cuarto trasero: su sierra corta el espinazo limpio, y las tijeras de aves quedan para las raciones, que es donde rinden.
-

En un kamado de 46 cm haz un solo cuarto. El tiempo apenas cambia, porque lo que marca el asado es el grosor de la pierna y no los kilos que haya en la parrilla.

- Para Nochebuena, cuenta hacia atrás unas cuatro horas y media desde la hora de sentarse a la mesa: 40 minutos de encendido, 2-2,5 horas de asado, la subida a 250 °C, 20-30 minutos de acabado y 10 de reposo. Si vas sobrado, la fase a 150 °C aguanta bien un rato más.
- Nunca mojes la piel durante el asado ni le pongas el agua por encima, como se hace con otros asados. El agua va solo en las bandejas; la piel, seca y untada de manteca.

## El equipo de esta receta

### Kamado Bono Grande XXL 59 cm

*Esta receta depende del sitio en la parrilla, y por eso pide un kamado grande. El Kamado Bono Grande XXL mide 59 cm de cuerpo y, según las fichas de distribuidores, unos 49-50 cm de parrilla útil: lo justo para dos cuartos de cochinillo colocados encontrados, sin que la piel toque la cerámica del borde. Trae de serie un deflector cerámico, que es la base del indirecto a 150 °C y el apoyo de las bandejas de agua, así que no hay que comprar nada más para montarlo. Su masa cerámica tarda más en calentarse, 30-40 minutos hasta estabilizar, pero luego sostiene la temperatura durante las dos horas y media de asado con muy poco retoque de las ventilaciones.*

mikamado.es/kamados/kamado-bono-grande-xxl-59

### NaturBraza carbón de marabú, pack de 2 sacos de 5 kg (10 kg)

*Entre el asado lento y el acabado, este cochinillo pide más de tres horas de brasa y una subida final a 250 °C sin recargar a mitad de camino. El carbón de marabú de NaturBraza es madera muy densa: arde despacio, con llama corta y poca ceniza, el perfil que aguanta una cocción larga con las ventilaciones casi cerradas y todavía tiene reserva cuando las abres para subir a 250 °C sin recargar. Por eso se carga la cámara de fuego hasta el borde desde el principio: recargar a mitad de asado obliga a desmontar la parrilla con los cuartos encima.*

mikamado.es/accesorios/naturbraza-carbon-marabu-2x5kg

### Weber 6415 — bandejas de goteo de aluminio, 10 uds de 22 × 15 cm

*Son el horno segoviano metido en el kamado. Las bandejas de goteo Weber miden 22 × 15 cm, así que sobre el deflector del Bono caben dos o tres bajo los dos cuartos. Con un centímetro de agua cumplen dos funciones: mantienen húmeda la cámara durante el asado a 150 °C, como el medio dedo de agua de la fuente de barro, y recogen la grasa que suelta la piel. Mientras les quede agua, el fondo no pasa de unos 100 °C y esa grasa no se requema ni manda humo agrio a la carne, tampoco en el acabado a 250 °C. Al ser aluminio desechable, se tiran al final y el deflector queda sin grasa carbonizada. Son finas: sácalas en fino y llenas, apoyadas en algo rígido.*

mikamado.es/accesorios/weber-bandejas-goteo-aluminio-pequenas-10

### Victorinox Swiss Classic 5.2103.15B: tenedor de trinchar, hoja de 15 cm

*Trabaja dos veces en esta receta, siempre fuera del kamado. Antes de asar, la punta del tenedor de trinchar Victorinox Swiss Classic pincha la piel en superficie, que es el gesto de la receta segoviana: una docena de pinchazos en ángulo por cuarto, sin llegar a la carne, para que la grasa de debajo tenga salida y la piel se ampolle en vez de inflarse en bolsas. Al final, con la pieza reposada sobre la tabla, sujeta cada cuarto mientras las tijeras cortan las raciones, y así la mano no aprieta la piel crujiente. Tiene hoja forjada de 15 cm y mango de plástico, así que no se acerca a la brasa: su sitio es la tabla.*

mikamado.es/accesorios/victorinox-swiss-classic-tenedor-trinchar

### Fiskars Functional Form 1003033: tijeras de aves de 25 cm

*Las tijeras de aves Fiskars están pensadas para pollo y pavo, y aquí trabajan por la misma razón: los huesos de un animal lechal son finos y blandos, del calibre de los de un ave grande. Su hoja dentada de 9,5 cm atraviesa la piel tostada y las costillas del cochinillo de un corte limpio, con la pieza piel arriba, sin la presión hacia abajo de un cuchillo que aplasta la corteza que tanto ha costado conseguir. Con dos cuartos salen raciones regulares sin cambiar de herramienta. Para partir el espinazo de medio animal en crudo, en cambio, la sierra del carnicero es mejor herramienta, y la hoja corta de estas tijeras pedirá varias pasadas.*

mikamado.es/accesorios/fiskars-tijeras-aves-25cm

Receta completa en: mikamado.es/recetas/cochinillo-asado-piel-crujiente-kamado

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