INDIRECTO · MEDIO

Codillo de cerdo a la cerveza al kamado: braseado en olla y piel crujiente

El codillo de la mesa rusa de Nochevieja, la rulka, hecho en dos fases: entre 2,5 y 3 horas de braseado en olla de hierro con cerveza a 150 °C y un final en seco a 230 °C para que la piel se ampolle y cruja.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
25 min	**230 min**	**4**	**150 °C**

Ingredientes

- **2 ud** codillos traseros de cerdo con piel, de 1-1,2 kg cada uno
- **2 ud** cebollas grandes, en gajos
- **5 g** alcaravea (comino de prado) en grano
- **10 ud** granos de pimienta negra
- **2 cda** mostaza de grano, para la salsa y para servir
- **1 l** cerveza lager tostada (tipo märzen) o negra, a temperatura ambiente
- **1 ud** cabeza de ajos, partida por la mitad
- **3 ud** hojas de laurel
- **30 g** sal gruesa, repartida entre la carne y la piel
- **500 g** chucrut, para acompañar

Pasos

1 PREPARAR LOS CODILLOS

Seca los codillos y frótalos con dos tercios de la sal gruesa, sobre todo en la carne del corte. Ponlos tumbados en la olla vacía, sin nada debajo, encontrados (el grueso de uno junto a la punta del otro), y coloca la tapa. Si no entran a lo largo, pide en la carnicería que corten la punta del hueso. Si la tapa no asienta porque abultan en altura, esta olla no los admite: usa codillos delanteros, más pequeños, y guíate por la sonda. Déjalos 20-30 minutos a temperatura ambiente mientras enciendes.

2 ENCENDER Y MONTAR LA INDIRECTA

Llena la caja de fuego del Konnected Joe con carbón de quebracho Jealous Devil por encima de los agujeros de aire, casi hasta el borde: son casi cuatro horas y una subida final a 230 °C sin recargar. Usa trozos grandes y no los apelmaces. Coloca los dos deflectores cerámicos en el nivel inferior del Divide & Conquer y la rejilla encima. Enciende con el botón del panel y marca 150 °C. Espera a que la temperatura se estabilice y el humo salga fino y limpio antes de meter la olla.

3 MONTAR LA OLLA

En la olla Overmont, a temperatura ambiente, tumba los codillos directamente sobre el fondo y reparte a su alrededor la cebolla en gajos, la cabeza de ajos, el laurel, la pimienta y la alcaravea. Vierte la cerveza por un lado, sin mojar la parte de arriba, hasta cubrir más o menos un tercio de la altura de los codillos. La piel de arriba queda fuera del líquido todo el braseado; la de abajo se ablanda y se seca en la segunda fase. Si 1 l no llega a esa altura, completa con agua.

4 BRASEAR TAPADO

Abre el kamado con burping: sube la tapa unos 5 cm, espera unos 5 segundos y ábrela del todo, con guantes. Pon la olla tapada en el centro de la rejilla, cierra y deja que el ventilador sostenga los 150 °C durante 2 horas sin abrir. El líquido se queda a hervor suave dentro de la olla aunque la cámara esté a 150 °C. Pasado ese tiempo, abre otra vez con burping y retira la tapa de la olla con guantes.

5 DESTAPAR Y COMPROBAR EL COLÁGENO

Sigue con la olla destapada a 150 °C entre 30 y 60 minutos más: la piel empieza a secarse y el líquido se concentra. A las 2,5 horas totales, pincha la parte más gruesa junto al hueso, sin tocarlo, con el termómetro DOQAUS. Busca 93-96 °C y, sobre todo, que la sonda entre sin resistencia. Si todavía tira, otros 20-30 minutos y vuelve a medir. No pases de las 3,5 horas sin revisar el nivel del líquido.

6 SECAR Y MARCAR LA PIEL

Saca los codillos con unas pinzas y una espumadera a una bandeja, y la olla del kamado a un salvamanteles de madera. Marca en el panel 230 °C y abre la chimenea para que suba. Seca la piel con papel, márcala con un cúter en rombos de 1,5 cm sin llegar a la carne, aprovechando que el braseado la ha ablandado, y frótala con el resto de la sal. Cuela el líquido de la olla y resérvalo.

7 PIEL CRUJIENTE A 230 °C

Con la cámara estable a 230 °C, abre con burping y pon los codillos directamente sobre la rejilla, piel arriba, con una bandeja metálica sobre los deflectores para recoger lo que gotea. Cierra y deja 30-40 minutos, hasta que la piel se hinche en ampollas y suene hueca al golpearla con la pinza. Mira a los 20 minutos, siempre con burping, y gira la pieza si una cara se tuesta más. La miel, la cerveza y la mostaza no tocan la piel.

8 SALSA, REPOSO Y SERVIR

Mientras se tuesta la piel, reduce el líquido colado a fuego vivo en la cocina, 10-15 minutos, hasta que quede la mitad, y liga con una cucharada de mostaza. Deja reposar los codillos 10 minutos sobre una rejilla, no en una fuente, para que la piel no se humedezca por debajo. Sirve uno para cada dos personas, con la salsa aparte, chucrut templado y más mostaza.

Consejos del editor

- La fase de braseado se puede adelantar a la víspera: saca los codillos y el caldo colado de la olla a recipientes poco hondos y mételos en la nevera antes de 2 horas, como pide el USDA. Al día siguiente, calienta los codillos en la olla tapada con un poco de caldo a 150 °C hasta que el centro pase de 74 °C, la cifra del USDA para recalentar sobras, y después sécalos y haz la fase de piel a 230 °C.
- Si a los 40 minutos la piel no se ha hinchado del todo, sube la consigna a 250 °C durante 10 minutos y vigila. Cada apertura a esa temperatura, con burping: unos 5 cm, unos 5 segundos y del todo.
- Evita las IPA muy lupuladas: al reducir el fondo, el amargor del lúpulo se concentra y la salsa sale áspera. Una lager tostada o una cerveza negra suave dan un fondo dulzón que casa con la alcaravea.
- La olla entra a temperatura ambiente en el kamado a 150 °C, un salto moderado para el hierro fundido. Lo que no debe recibir es agua fría estando caliente, ni un cambio brusco al sacarla: nada de refrescarla en la pila. Al sacarla, dos manos, guantes y el salvamanteles de madera preparado de antemano.

El equipo de esta receta

Kamado Joe Konnected Joe

Esta receta tiene dos consignas muy distintas, 150 °C durante tres horas de braseado y 230 °C para la piel, y el Konnected Joe sostiene cada una con su ventilador, que la marca declara para un rango de 107 a 371 °C. Eso quita la parte pesada: no hay que bajar a ajustar la ventilación inferior cada media hora mientras la olla trabaja. Trae de serie los dos deflectores cerámicos y el Divide & Conquer de dos niveles, que es justo el montaje indirecto que pide el codillo en ambas fases, y se enciende con un botón, sin pastillas. Su parrilla es la de 46 cm del formato Classic, donde cabe a lo ancho una olla de 29,7 cm. A cambio, necesita corriente cerca y añade electrónica a un aparato que vivirá a la intemperie.

mikamado.es/kamados/kamado-joe-konnected-joe

Jealous Devil 100% Quebracho Blanco carbón lump 15.8 kg

Casi cuatro horas de kamado encendido, primero a 150 °C y después a 230 °C, sin abrir para recargar: eso pide un carbón que dure y no se deshaga en polvo. El quebracho blanco de Jealous Devil es una madera sudamericana muy densa, y en trozo grande deja huecos para que el aire pase hasta el final de la cocción, algo que importa en un kamado con ventilador, donde el aire forzado tiene que llegar a toda la brasa. La caja de fuego se llena una vez, casi hasta el borde, y la subida de 150 a 230 °C para la piel sale del carbón que ya está encendido. El saco es de 15,8 kg, así que da para varias cocciones largas como esta.

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

Overmont Dutch Oven-L: olla de hierro fundido de 6,3 L y 29,7 cm

La primera fase del codillo es un guiso dentro del kamado, y la olla Overmont de 6,3 L es el recipiente: hierro fundido con tapa, 29,7 cm de diámetro y 36 cm de asa a asa según sus imágenes, así que entra a lo ancho en una parrilla de 46 cm. Su masa de hierro mantiene la cerveza a hervor suave y la tapa pesada retiene el vapor. La ficha la da hasta 250 °C, muy por encima de los 150 °C del braseado. Dos pegas. Por dentro es baja: 6,3 L en 29,7 cm dan unos 9 cm de fondo, así que la prueba en seco con los codillos, la tapa puesta y la cúpula cerrada es obligatoria. Y pesa 6,21 kg vacía: guantes y dos manos. Otra: no es esmaltada y su ficha dice que se oxida si no se seca, así que para un braseado húmedo y largo cuela el caldo en cuanto salgan los codillos, lava, seca al fuego y unta aceite (más en la descripción).

mikamado.es/accesorios/overmont-dutch-oven-hierro-fundido-6-3l

---

DOQAUS termómetro instantáneo de sonda plegable, lectura en 3 s

En un codillo el reloj engaña: dos piezas del mismo peso pueden pedir media hora de diferencia, y lo que decide es si el colágeno se ha fundido. El termómetro DOQAUS responde a esa pregunta con un pinchazo junto al hueso, sin tocarlo: busca 93-96 °C y, sobre todo, que la sonda entre como en mantequilla. Es una sonda de alimentos: no se deja dentro del kamado con la cúpula cerrada ni sirve para medir la cámara.

mikamado.es/accesorios/doqaus-termometro-instantaneo-plegable

---

Receta completa en: mikamado.es/recetas/codillo-cerdo-cerveza-asado-lento-kamado

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