DIRECTO · MEDIO

Codornices a la brasa con glaseado de miel y romero

Codornices abiertas en mariposa y asadas a fuego directo en el kamado, laqueadas con miel, soja y romero: piel crujiente, carne jugosa y un bocado de caza menor listo en cuestión de minutos.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
25 min	**15 min**	**4**	**250 °C**

Ingredientes

- **8 ud** codornices enteras, abiertas en mariposa
- **2 cda** salsa de soja
- **2 ud** ramas de romero fresco
- **1 ud** limón (zumo y ralladura)
- **3 cda** miel (de romero o milflores)
- **3 cda** aceite de oliva virgen extra
- **2 ud** dientes de ajo, laminados
- **1 pizca** sal en escamas y pimienta negra recién molida

Pasos

1 MARIPOSA Y MARINADO

Con tijeras de cocina, corta a ambos lados del espinazo de cada codorniz, retíralo y aplasta el ave presionando sobre la pechuga. Sécalas bien y úntalas con el aceite, el ajo, la ralladura de limón, sal y pimienta. Deja marinar 20-30 minutos a temperatura ambiente mientras enciendes el kamado.

2 PREPARAR EL GLASEADO

En un cazo pequeño calienta la miel con la soja, el zumo de limón y las hojas de una rama de romero picadas. Lleva a un hervor suave 1-2 minutos hasta que ligue ligeramente y reserva. Debe quedar fluido pero con cuerpo, listo para pincelar.

3 ENCENDER EL KAMADO

Enciende el kamado para cocción directa, sin deflector, y estabiliza la cúpula entre 240 y 260 °C. Coloca la parrilla de hierro fundido y deja que se caliente unos minutos hasta que esté bien caliente; engrásala ligeramente justo antes de asar.

4 ASAR PIEL ABAJO

Coloca las codornices abiertas con la piel hacia abajo y ásalas 4-5 minutos, hasta marcar la piel y fundir la grasa. Si salta alguna llamarada por la grasa, desplaza el ave a una zona menos directa unos segundos. Voltéalas cuando la piel esté dorada y crujiente.

5 VOLTEAR Y GLASEAR

Dales la vuelta y pincela el glaseado por la piel. Repite cada 30-40 segundos en capas finas durante los últimos 2-3 minutos, dejando que cada capa caramelice antes de la siguiente. Retira cuando la pechuga marque 74 °C o los jugos salgan claros; en total son 12-15 minutos.

6 REPOSAR Y SERVIR

Deja reposar las codornices 3-4 minutos sobre una tabla templada para que los jugos se reasienten. Pincela una última capa de glaseado, esparce unas hojas de romero fresco y sal en escamas, y sirve con gajos de limón. Se comen con las manos.

Consejos del editor

- El azúcar de la miel se quema rápido: aplica el glaseado solo al final y, si ves que oscurece de más, mueve el ave a una zona menos directa unos segundos.
- Seca muy bien la piel antes de asar y úntala con un hilo de aceite: la humedad es el enemigo de una piel crujiente.
- Son aves diminutas y se pasan en un instante. Usa un termómetro instantáneo, no el tacto, y retíralas cuando la pechuga marque 74 °C, el mínimo de seguridad para aves: en piezas tan pequeñas el calor residual apenas suma.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

El Big Green Egg Large es el corazón de esta receta: su cerámica retiene un calor directo estable entre 240 y 260 °C, justo lo que pide la codorniz para dorar la piel y cocerse rápido sin secarse. La cúpula cerrada irradia calor por arriba mientras la brasa marca por abajo, y su control de aire fino te deja domar las llamaradas de grasa que provoca un ave pequeña y jugosa. Tamaño Large para asar las ocho codornices en mariposa de una sola tanda.

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

Carboext Carbón 100% de Encina en Trozos, Saco de 15 kg

mikamado.es/accesorios/carboext-encina-15kg

Big Green Egg Parrilla de Hierro Fundido Large (35 cm)

La parrilla de hierro fundido del Large acumula y devuelve un calor intenso que es perfecto para esta cocción directa: sella la piel de la codorniz al instante y deja esas marcas profundas de parrilla que el acero fino no logra. Al estar bien caliente reduce el riesgo de que el ave se pegue, algo crítico cuando vas a voltearla y glasearla con miel pegajosa. Caliéntala unos minutos y engrásala justo antes de poner las codornices.

mikamado.es/accesorios/bge-cast-iron-cooking-grid-large

Weber Brocha de Barbacoa de Silicona 40 cm

El glaseado de miel, soja y romero se aplica en capas finas en los últimos minutos, y para eso una brocha de silicona como esta Weber de mango largo de 40 cm es la herramienta exacta: las cerdas reparten una laca uniforme sin arrastrarla, soportan el calor sin chamuscarse y mantienen tu mano lejos de la brasa directa. Al ser de silicona se limpia al instante de los restos pegajosos de miel, algo que las brochas de cerda natural odian.

mikamado.es/accesorios/weber-brocha-silicona-40

Lavatools Javelin PRO Duo termómetro instantáneo

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

Receta completa en: mikamado.es/recetas/codornices-brasa-miel-kamado

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