DIRECTO · FÁCIL

Coles de Bruselas a la brasa con panceta al kamado, tostadas en hierro

Coles partidas por la mitad, cara cortada contra una plancha de hierro fundido a 230 °C, dados de panceta y un final de vinagre de Jerez y miel. La guarnición de octubre a marzo que quita el amargor tostando, no hirviendo.



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

Ingredientes

- **800 g** coles de Bruselas firmes y cerradas, mejor de 2 a 4 cm
- **2 cda** aceite de oliva virgen extra
- **2 cda** vinagre de Jerez
- **1 cdta** sal en escamas
- **30 g** avellanas tostadas, troceadas (opcional)
- **150 g** panceta curada o ahumada en taco, en dados de 1 cm
- **1 ud** chalota en láminas finas
- **1 cda** miel de azahar o de romero
- **0.5 cdta** pimienta negra recién molida

Pasos

1 ENCENDER CON LA PLANCHA DENTRO

Llena la caja de fuego del Konnected Joe, que no usa cesta de carbón, hasta arriba con carbón de quebracho Jealous Devil, por encima del encendedor automático, monta el Divide & Conquer y coloca la plancha Half Moon fría, cara lisa arriba, en una mitad; la rejilla de serie en la otra. Enciende y fija 230 °C. La plancha sube con el kamado, sin choque térmico. Cuando la cámara se estabilice, deja 10-15 minutos más para que el hierro se cargue de calor de punta a punta.

2 PREPARAR LAS COLES

Mientras se calienta, corta la base de cada col y retira las hojas exteriores amarillas o sueltas. Parte por la mitad, de arriba abajo, las de más de 2 cm y en cuartos las que pasen de 4 cm; deja enteras las de 2 cm o menos, que irán a la rejilla. Sécalas bien con un paño, porque el agua en la superficie hierve antes de tostar. Mézclalas en un bol con el aceite, la sal y la pimienta, frotando para que la cara cortada quede bien untada.

3 FUNDIR LA PANCETA

Abre la tapa con burping: súbela unos 5 cm, espera unos 5 segundos y ábrela del todo, con guantes y la cara apartada. Reparte los dados de panceta sobre la plancha y cierra. A los 3 minutos remueve con las pinzas y añade la chalota. En 5-6 minutos en total la grasa se habrá fundido y los bordes estarán dorados. Retira panceta y chalota con las pinzas a un plato y deja la grasa en la plancha.

4 TOSTAR LA CARA CORTADA

Coloca las coles partidas sobre la grasa, una a una, con la cara cortada contra el hierro. Las enteras pequeñas, en la rejilla de la otra mitad. Cierra la tapa y no las toques durante 6-8 minutos a 230 °C. Moverlas antes rompe el contacto y la costra no se forma. Están listas para girar cuando la cara cortada esté marrón muy oscuro, casi negra en los bordes.

5 GIRAR Y TERMINAR

Abre con burping y gira cada mitad con las pinzas OXO de 40 cm, que llegan hasta el borde más alejado de la plancha sin acercar la mano al hierro. Rueda las enteras de la rejilla un cuarto de vuelta. Cierra y cocina 5-7 minutos más. Comprueba con la punta de un cuchillo la col más gruesa: debe entrar con un poco de resistencia en el corazón, tierna pero no blanda.

6 GLASEAR

Mezcla en un vaso el vinagre de Jerez con la miel hasta disolverla. Pasa las coles de la rejilla a la plancha, devuelve la panceta y la chalota, junta todo y vierte la mezcla por encima. Remueve con las pinzas durante 1 minuto, tapa abierta: el vinagre hierve, se reduce y la miel se pega a la costra. No lo alargues, porque el azúcar sobre hierro a 230 °C se quema rápido.

7 SERVIR

Retira la plancha del kamado con guantes de verdad, que el asa está a la misma temperatura que la cámara, o sirve directamente desde ella con las pinzas a una fuente templada. Prueba de sal, añade las avellanas tostadas si las usas y lleva a la mesa en los 5 minutos siguientes, antes de que la costra se ablande con el vapor de las propias coles.

Consejos del editor

- Dentro de cada grupo, que el tamaño sea parecido: las mitades de coles de 3-4 cm se hacen a la vez sobre la plancha, pero una col de 5 cm partida solo por la mitad se quema por fuera antes de hacerse por dentro. Por eso las de más de 4 cm van en cuartos.

- No metas las coles mojadas ni recién sacadas de la nevera en bloque sobre el hierro: el agua frena el tostado y el contraste térmico no le hace ningún favor a la plancha. Sécalas y déjalas 15 minutos a temperatura ambiente.
- Para una versión sin cerdo, sustituye la panceta por 2 cucharadas más de aceite y añade 1 cucharadita de pimentón de la Vera al glaseado: conserva el punto ahumado.
- Limpia la plancha aún tibia con una espátula y agua caliente, sécala sobre el kamado que se apaga y dale una capa muy fina de aceite. El azúcar de la miel no debe quedarse pegado de una semana a otra.

El equipo de esta receta

Kamado Joe Plancha Reversible de Hierro Fundido Half Moon (Classic)

La receta entera depende de que la cara cortada toque metal caliente sin moverse durante ocho minutos, y eso exige masa térmica. La plancha reversible Half Moon de hierro fundido de Kamado Joe ocupa media rejilla del sistema Divide & Conquer de 46 cm: en ella se funde la panceta y se tuestan las mitades, mientras la otra mitad queda libre para las coles pequeñas enteras y para que el aire siga circulando por la cúpula. Kamado Joe la da como compatible con la gama Classic y con el Konnected Joe. La cara lisa es la que interesa aquí; la estriada sirve para marcar, no para tostar.

mikamado.es/accesorios/kamado-joe-half-moon-griddle-classic

Kamado Joe Konnected Joe

Esta guarnición obliga a abrir la tapa cinco veces en veinticinco minutos: panceta, chalota, coles, giro y glaseado. El Konnected Joe enciende el carbón por sí mismo y su controlador digital ajusta el ventilador para sostener la temperatura fijada, así que la cámara vuelve a 230 °C sin que tengas que tocar los tiros entre apertura y apertura. Usa el diámetro de 46 cm y el sistema Divide & Conquer de la gama Classic, que es lo que permite montar la plancha de media luna en una mitad y la rejilla en la otra. Cada apertura en caliente, con burping.

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

Jealous Devil 100% Quebracho Blanco carbón lump 15.8 kg

Tostar sobre hierro pide un lecho que dé calor alto y parejo durante toda la cocción. El carbón de quebracho blanco de Jealous Devil es 100 % quebracho, una madera muy densa, de ahí su nombre de «quiebra hacha», y viene en trozos grandes que dejan pasar bien el aire que empuja el ventilador del Konnected Joe. Al ser carbón vegetal en trozos, sin aglomerantes, no deja sabores raros en unas coles que absorben todo lo que flota en la cámara. Como todo lump denso, puede chisporrotear en el encendido: deja que el Konnected Joe termine de prenderlo con la tapa cerrada antes de abrir.

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

OXO Good Grips pinzas largas 40cm

Girar mitades de col una a una sobre una plancha a 230 °C, con la cúpula del kamado encima, es trabajo de precisión y de distancia. Las pinzas OXO Good Grips de 40 cm tienen el largo justo para llegar al borde más alejado de la plancha sin que el antebrazo pase por encima del hierro, y la punta tiene agarre suficiente para dar la vuelta a una col de 3 cm sin aplastarla ni arrancarle la costra. Sirven también para remover la panceta y para mezclar el glaseado en el último minuto.

mikamado.es/accesorios/oxo-good-grips-pinzas-40cm

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