SELLADO + INDIRECTO · MEDIO

Conejo al ajillo al kamado, abierto en libro y reverse-sear

Conejo de granja abierto en libro, cocido en indirecto a 140 °C sobre una media luna con deflector y sellado al final sobre hierro fundido con aceite de ajo y romero. Dos zonas a la vez en un kamado de 46 cm, sin tocar nada en caliente.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
30 min	55 min	4	140 °C

Ingredientes

- **1 ud** conejo de granja entero, de 1,3-1,5 kg, sin cabeza
- **100 ml** aceite de oliva virgen extra
- **2 ud** ramas de romero fresco
- **1 cdta** pimentón dulce de la Vera
- **1 ud** limón
- **15 g** sal gruesa
- **6 ud** dientes de ajo, laminados
- **2 ud** ramas de tomillo fresco
- **1 cdta** pimienta negra recién molida
- **1 puñado** perejil fresco, picado

Pasos

1 ABRIR EL CONEJO EN LIBRO

Coloca el conejo boca arriba. Con el deshuesador curvo Arcos 2900 corta el vientre a lo largo del esternón y sigue por los cartílagos de las costillas hasta las patas delanteras. Ábrelo con las manos y presiona el espinazo con la palma hasta que cede y la pieza queda plana. Corta un centímetro en la articulación de cada muslo con la cadera, sin desprenderlos, para que se abran. Retira riñones, hígado y grasa suelta, y resérvalos.

2 SALAR EN SECO

Seca la pieza con papel de cocina y reparte los 15 g de sal gruesa por las dos caras, algo más en los muslos. Ponla sobre una rejilla con una bandeja debajo y déjala en la nevera destapada 2 horas, o hasta 12 si tienes tiempo. La sal entra en la carne, la superficie se seca y dora mejor en el hierro. Sácala 30 minutos antes de asar.

3 CONFITAR EL ACEITE DE AJO

Pon los ajos laminados en un cazo con los 100 ml de aceite, dos ramas de romero y el tomillo. Fuego mínimo durante 10-12 minutos: el ajo tiene que ablandarse sin tomar color; si chisporrotea, el fuego está alto. Aparta, añade el pimentón y la pimienta fuera del fuego y deja infusionar. Este aceite se usa al final del sellado, nunca durante la fase indirecta.

4 MONTAR DOS ZONAS Y ENCENDER

Carga el Konnected Joe con el quebracho de Jealous Devil amontonado hacia la mitad derecha del cestillo. En el soporte de medias lunas, coloca a la izquierda la media luna deflectora en el nivel bajo y una rejilla encima; a la derecha, sin deflector, la rejilla de hierro fundido media luna en el nivel bajo. Enciende sobre la mitad derecha, cierra el domo y estabiliza 140 °C con el ventilador del panel o con la ventilación inferior abierta un dedo.

5 INDIRECTO CON DOS SONDAS

Clava una sonda del Inkbird IBT-4XS en el centro del muslo más grueso, sin tocar hueso, y otra en el lomo, junto al espinazo. Coloca el conejo abierto, con el hueso hacia abajo, sobre la rejilla de la mitad con deflector, con los muslos mirando al centro del kamado, que es la parte más caliente de esa zona. Cierra y no abras: a 140 °C el muslo tarda entre 35 y 45 minutos en llegar a 60-62 °C.

6 AVIVAR LA MITAD DIRECTA

Cuando el muslo marque 60-62 °C, saca el conejo a una bandeja con las sondas puestas: en los minutos siguientes muslo y lomo se igualan en vez de seguir subiendo. Abre del todo la ventilación inferior y la superior, o sube la consigna del panel a 220 °C, y espera 5-8 minutos: la brasa de la mitad derecha se aviva y el hierro fundido coge temperatura. Para volver a abrir el domo con la brasa viva haz burping: abre cinco centímetros, espera unos cinco segundos y abre del todo. Nunca dejes el domo a medio abrir.

7 SELLAR CON EL ACEITE DE AJO

Pasa el conejo a la rejilla de hierro fundido, con la cara de la carne hacia abajo, y cierra el domo. Dale 3-4 minutos por cara, con una sola vuelta. En el último minuto de cada cara pincela con el aceite de ajo sin encharcar; si gotea y llamea, cierra el domo y espera unos segundos. El lomo llega a 70-72 °C antes que los muslos: si se adelanta mucho, saca la pieza a una tabla, sepárala por delante de la cadera con el deshuesador y devuelve solo los muslos al hierro; costillar y lomo esperan en la fuente.

8 REPOSAR Y SERVIR

Retira los muslos cuando marquen 70-72 °C y pasa todo a una fuente caliente. Reposa 5 minutos destapado para que la corteza no se ablande. Mientras, el hígado y los riñones se hacen 2 minutos sobre el hierro con una gota del aceite. Trocea con el deshuesador: muslos, lomo en dos, costillar. Rocía con el resto del aceite y sus ajos confitados, el zumo de medio limón y el perejil.

Consejos del editor

- Pide en la carnicería un conejo de granja de 1,3-1,5 kg: por debajo, el lomo es tan fino que se pasa antes de que el muslo llegue a 60 °C; por encima, la pieza abierta no cabe en una media luna de un kamado de 46 cm sin pisar el lado directo.
- Si en la fase indirecta el lomo va más de 8 °C por delante del muslo, cúbrelo con un trozo de papel de aluminio apoyado, sin envolver: frena la radiación sobre la parte fina y deja el resto de la pieza como está.
- La disposición en medias lunas permite una guarnición a la vez: unos pimientos o cebolletas sobre la rejilla del lado indirecto mientras el conejo sella en el hierro, sin abrir el domo más veces de las necesarias.
- Un conejo entero de granja no necesita marinada previa ni remojo en leche: eso son recetas de caza para tapar el sabor de un animal salvaje. Aquí la sal seca y el aceite de ajo al final hacen todo el trabajo.

El equipo de esta receta

Kamado Joe Konnected Joe

El Konnected Joe es el Classic de 46 cm de Kamado Joe con encendido eléctrico y control de temperatura por ventilador desde el panel. En esta receta pesan dos cosas: que trae de serie el soporte de medias lunas con su deflector partido, que es lo que permite montar zona indirecta y zona directa al mismo tiempo sin retirar nada en caliente, y que el ventilador sostiene los 140 °C de la fase larga sin ajustar la ventilación inferior a mano. Para el sellado basta subir la consigna y abrir la superior. El diámetro de 46 cm admite un conejo de 1,3-1,5 kg abierto en libro sobre una media luna; con uno mayor la pieza pisa el lado directo antes de tiempo.

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

Jealous Devil 100% Quebracho Blanco carbón lump 15.8 kg

El quebracho blanco es una madera muy densa, y esa densidad es lo que interesa aquí: una brasa compacta que se mantiene encendida a 140 °C durante los 35-45 minutos de indirecto sin apagarse ni disparar la temperatura, y que responde con calor radiante cuando se abren las ventilaciones para el sellado. Produce poca ceniza, y eso importa en una cocción con el carbón concentrado en media cesta, porque la ceniza acumulada bajo la mitad directa taponaría la entrada de aire justo cuando hace falta. Con el carbón amontonado a un lado, un kamado de 46 cm consume una cantidad pequeña del saco de 15,8 kg en cada sesión.

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

Kamado Joe rejilla de hierro fundido media luna (Classic)

La rejilla de hierro fundido media luna de Kamado Joe está hecha para el soporte de medias lunas del Classic, así que encaja en el hueco que deja el deflector en el lado directo sin adaptadores. Es la pieza que hace el sellado: el hierro fundido almacena más calor que una rejilla de acero inoxidable y lo devuelve por contacto, de modo que la carne magra del conejo dora en 3-4 minutos por cara sin necesitar más tiempo, que es lo que la seca. Colocada en el nivel bajo del soporte queda más cerca de la brasa y coge temperatura durante los 5-8 minutos de avivado. Al final, el hígado y los riñones se hacen en la misma superficie.

mikamado.es/accesorios/kamado-joe-half-moon-cast-iron-grate

Inkbird IBT-4XS termómetro Bluetooth

El Inkbird IBT-4XS lleva cuatro sondas y conexión Bluetooth al móvil, y aquí trabajan dos: una en el centro del muslo y otra en el lomo, junto al espinazo. Es lo que resuelve el problema de fondo del conejo asado, que sus dos partes no acaban a la vez. La aplicación muestra las dos lecturas y avisa al llegar a la consigna, primero a los 60-62 °C que marcan el paso a la zona directa y después a los 70-72 °C finales, sin abrir el domo para mirar. Las dos sondas libres pueden ir a la guarnición del lado indirecto o a un segundo conejo si se cocina para más gente.

mikamado.es/accesorios/inkbird-ibt-4xs

Arcos Serie 2900 Deshuesador Curvo Semiflexible 140 mm

Abrir un conejo en libro es trabajo de hoja fina y flexible, no de cuchillo de chef: hay que seguir el esternón y los cartílagos de las costillas y luego cortar un centímetro en la articulación de cada muslo sin llegar a separarlo. El deshuesador curvo semiflexible de la serie 2900 de Arcos, con 140 mm de hoja, sigue el hueso, entra en la articulación y no se clava en la carne magra. Al terminar sirve para trocear la pieza reposada en muslos, lomo y costillar. Es un cuchillo de carnicería española, con hoja de acero inoxidable y mango de polipropileno, fácil de mantener afilado.

mikamado.es/accesorios/arcos-2900-deshuesador-curvo-140

Receta completa en: mikamado.es/recetas/conejo-ajillo-reverse-sear-kamado

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