DIRECTO · MEDIO

Contramuslos de pollo tandoori al kamado

Yogur, garam masala y brasa: los contramuslos de pollo tandoori al kamado salen jugosos por dentro y lacados de especias por fuera, y una raita de pepino fresca corta el picante.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
25 min	16 min	4	220 °C

Ingredientes

- **800 g** contramuslos de pollo deshuesados, con piel
- **1 ud** lima (zumo y ralladura)
- **2 cdita** garam masala
- **2 cdita** pimentón, mitad dulce y mitad ahumado
- **250 g** yogur griego natural entero
- **2 cda** jengibre fresco y ajo, rallados
- **1 cdita** comino molido
- **1 ud** pepino y un puñado de menta fresca (para la raita)

Pasos

1. MARINAR EL POLLO

   Mezcla la mitad del yogur con el garam masala, el comino, el pimentón, el jengibre y ajo, la ralladura de lima y una cucharadita de sal. Embadurna bien los contramuslos, tápalos y déjalos en la nevera de 4 a 12 horas; cuanto más tiempo, más penetra la especia.

2. PREPARAR LA RAITA

   Ralla el pepino, exprime el exceso de agua con las manos y mézclalo con el yogur restante, la menta picada, el zumo de media lima y una pizca de sal. Reserva en frío: el frescor del pepino equilibra el picante de las especias.

3 ENCENDER EL KAMADO

Enciende el kamado para cocción directa, sin deflector, con la parrilla de hierro fundido colocada para que acumule calor. Estabiliza la cúpula en torno a 220 °C: lo bastante caliente para marcar la piel, sin llegar al sellado violento de un chuletón.

4 SELLAR LA PIEL

Escurre el exceso de marinada y coloca los contramuslos con la piel hacia abajo. La grasa goteará y provocará alguna llamarada: mueve las piezas a una zona menos viva si se encienden. Sella 5-6 minutos hasta que la piel esté dorada y se despegue sola.

5 VOLTEAR Y TERMINAR

Da la vuelta a los contramuslos y termínalos otros 8-12 minutos, con la tapa cerrada: si la grasa prende, se doma cortando aire por la rueda de abajo, nunca abriendo la tapa. Están listos cuando un termómetro marca 75 °C en el centro; los muslos admiten incluso 78-80 °C y quedan más tiernos.

6 REPOSAR Y SERVIR

Deja reposar 5 minutos para que los jugos se redistribuyan. Sirve los contramuslos enteros o en tiras, con la raita de pepino, gajos de lima y unas hojas de cilantro. Acompáñalos con pan naan o arroz basmati.

Consejos del editor

- Seca bien la piel antes de marinar: una superficie seca dora mejor y se vuelve crujiente sobre la brasa.
- Si quieres más humo, añade un par de trozos pequeños de madera frutal a la brasa; con ave basta poca cantidad.
- No deseches la marinada: hervida un par de minutos se convierte en una salsa segura para pincelar al final.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

El Big Green Egg Large es el caballo de batalla para esta receta: su diámetro acoge cómodamente ocho contramuslos a fuego directo y su cerámica mantiene los 220 °C estables aunque la grasa del pollo provoque llamaradas. La masa térmica recupera la temperatura en segundos cada vez que abres la tapa para voltear las piezas.

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

Orework Carbón de Encina Española 15 kg

mikamado.es/accesorios/orework-encina-espanola-15kg

Weber Tacos de Manzano para Ahumar 1,5 kg

mikamado.es/accesorios/weber-tacos-manzano-15kg

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

La parrilla de hierro fundido del Large acumula mucho más calor que la rejilla de acero estándar, justo lo que necesita la piel del contramuslo para marcarse y soltarse sola sin pegarse. Sus barras anchas dejan las marcas de parrilla profundas que caramelizan el yogur de la marinada y dan ese aspecto de horno tandoor.

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

Lavatools Javelin PRO Duo termómetro instantáneo

Con ave, acertar el punto es cuestión de seguridad además de textura: el termómetro instantáneo Lavatools Javelin PRO Duo confirma en 2-3 segundos que el centro del contramuslo ha superado los 75 °C, sin tener que cortar la pieza y perder los jugos. Su lectura rápida evita abrir la tapa más de lo necesario y enfriar el kamado.

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

Receta completa en: mikamado.es/recetas/contramuslos-pollo-tandoori-kamado

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