

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

25 min

COCCIÓN

16 min

COMENSALES

4

TEMPERATURA

220 °C

Ingredientes

800 g contramuslos de pollo deshuesados, con piel

1 ud lima (zumو 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 entornada para domar las llamas. 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

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

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

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

Lavatools Javelin PRO Duo termómetro instantáneo

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.