AHUMADO · MEDIO

Pierna de cordero ahumada al Levante

Una pierna de cordero deshuesada, marinada en romero, limón y aceite de la Costa Blanca, ahumada con madera de almendro local. El homenaje del kamado al campo alicantino.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
180 min	**240 min**	**6**	**130 °C**

Ingredientes

- **2.2 kg** pierna de cordero deshuesada y atada
- **4 ramas** romero fresco
- **1 ud** limón (ralladura y zumo)
- **1 cdita** pimienta negra molida
- **800 g** patatas pequeñas (para guarnición)
- **6 cda** aceite oliva virgen extra DOP (Costa Blanca)
- **5 dientes** ajo machacado
- **1 cda** sal en escamas
- **3 trozos** leña de almendro local (chunks)
- **1 cuenco** allioli tradicional para servir

Pasos

1 PASO 1 · MARINAJE 3 HORAS

Pica el romero, machaca el ajo y mézclalos con el aceite de oliva, la ralladura, el zumo de limón, sal y pimienta. Pinta la pierna por todas las caras y déjala 3 horas a temperatura ambiente en una bandeja. Dale la vuelta cada hora.

2 PASO 2 · ESTABILIZAR 130 °C

Enciende solo una zona del carbón (método Minion) y monta el deflector. Estabiliza el kamado a 130 °C indirectos durante 25 minutos. Cuando el humo salga azul transparente, añade los chunks de almendro.

3 PASO 3 · CARGAR LA PIERNA

Escurre la pierna del marinaje y sécala bien con papel. Colócala sobre la rejilla con la grasa hacia arriba. Clava la sonda en el centro geométrico de la pieza y cierra la tapa.

4 PASO 4 · AHUMAR 3-4 HORAS

Mantén 130 °C constantes. No abras la tapa hasta que la sonda marque 50 °C — cualquier apertura cuesta 15 minutos de cocción. Vigila el humo: si se vuelve blanco y denso, abre un poco el dámper inferior.

5 PASO 5 · RETIRAR A 65 °C

Saca la pierna cuando la sonda marque 65 °C internos. Llévala a una tabla, cúbrela holgada con papel de aluminio y déjala reposar 15 minutos. La temperatura subirá a 67-68 °C — el punto medio perfecto.

6 PASO 6 · PATATAS EN EL MISMO KAMADO

Mientras reposa, sube el kamado a 220 °C abriendo el dámper inferior. Aliña las patatas en cuartos con aceite, sal y romero y mételas en una bandeja durante 30 minutos. Toman el aroma de almendro residual.

7 PASO 7 · TRINCHAR FINO

Retira la cuerda de la pierna. Corta en lonchas finas (3-4 mm) contra la fibra con un cuchillo cebollero bien afilado. Sirve inmediatamente con allioli y las patatas ahumadas.

Consejos del editor

- Si vives en la Comunidad Valenciana o Murcia, pide poda de almendro en un vivero local — suele estar gratis o muy barata. Sécala 6 meses al sol antes de usarla.
- No marines más de 4 horas — la acidez del limón empieza a "cocinar" la carne en frío y deja una textura harinosa en la superficie.
- El cordero al kamado se come mejor caliente pero no quemando. Si lo dejas reposar más de 20 minutos, lonchéalo y caliéntalo brevemente en su jugo antes de servir.
- Para una versión más festiva, sustituye una rama de romero por hojas de hierbabuena fresca en el marinaje. Funciona especialmente bien si sirves con cuscús de cordero.

El equipo de esta receta

Kamado Joe Classic II 18"

El 18" basta para una pierna deshuesada de 6 comensales en indirecto.

mikamado.es/kamados/kamado-joe-classic-ii

Orework Carbón de Encina Española 15 kg

Carbón de encina española para una brasa estable de ahumado largo.

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

BWAY Legna Tris: virutas de olivo, naranjo y almendro (3×400 ml)

mikamado.es/accesorios/maderas-ahumar-olivo-naranjo-almendro-bway

BBQ Future Deflectores de Calor de Cerámica Media Luna (Kamado Joe Classic I/II/III, pack de 2)

Deflectores media luna del Classic para ahumar a 130 °C sin calor directo.

mikamado.es/accesorios/bbq-future-deflector-mediasluna-classic

Inkbird IBT-4XS termómetro Bluetooth

Sonda Bluetooth para llevar la pierna al punto rosado controlando los 130 °C.

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

Receta completa en: mikamado.es/recetas/cordero-ahumado-levante

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