AHUMADO · AVANZADO

Costillar de ternera ahumado al kamado (short ribs), 8-9 h a 120 °C con encina

Tres huesos de costillar de ternera, sal, pimienta y humo de encina a 120-125 °C. Ocho o nueve horas después, el colágeno se ha fundido, la corteza queda oscura y la sonda entra como en mantequilla.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
40 min	540 min	6	120 °C

Ingredientes

- **2 ud** tiras de costillar de ternera de 3 huesos, de unos 1,6-2 kg cada una
- **30 g** sal gruesa
- **3 cda** pimienta negra recién molida, gruesa
- **1 cda** ajo en polvo
- **1 cda** pimentón dulce (opcional)
- **3 cda** mostaza suave, como pegamento del rub
- **200 ml** vinagre de manzana rebajado con agua, en un pulverizador
- **4 ud** tacos de encina o roble del tamaño de un puño
- **1 carga** carbón vegetal en trozo para fuego largo
- **2 ud** pliegos de papel de carnicero (opcional)

Pasos

1 PREPARAR Y SAZONAR EL COSTILLAR

Saca el costillar de la nevera 30-40 minutos antes. Sécalo con papel, recorta la grasa dura y retira solo la membrana del lado del hueso. Unta una capa fina de mostaza, mezcla la sal, la pimienta, el ajo y el pimentón y cubre toda la pieza con esa mezcla. Deja que repose mientras enciendes el kamado; si lo haces la noche anterior, sazona con solo sal y guárdalo sin tapar en la nevera.

2 ENCENDER Y ESTABILIZAR A 120-125 °C

Llena el hogar con carbón, enciende un solo punto y deja que el fuego se extienda despacio. Entierra los tacos de encina entre la brasa, coloca el deflector y la rejilla y cierra la tapa con los tiros casi cerrados: entrada inferior abierta un par de dedos y salida superior a la mitad. Espera 30-45 minutos a que la cámara se estabilice en 120-125 °C y el humo se aclare. Corrige de poco en poco: la cerámica tarda en reaccionar.

3 PONER LA CARNE Y LA SONDA

Con guantes, abre con burping: sube la tapa unos 5 cm, espera unos 5 segundos y abre del todo con la cara apartada. Inserta la sonda en la parte más gruesa del primer costillar sin tocar el hueso y coloca las tiras con la carne hacia arriba sobre la rejilla, sobre el deflector. Cierra y recupera los 120-125 °C. Anota la hora: a partir de aquí cuentan 8-9 horas, pero manda el punto, no el reloj.

4 HUMO Y PRIMERA CORTEZA

Durante las primeras 3-4 horas no abras la tapa: la temperatura se lee en el termómetro y en la sonda. Después, si la superficie parece seca, rocía vinagre rebajado con agua en las zonas más oscuras, siempre abriendo con burping y guantes. Si la cámara sube de 130 °C, cierra un poco más la entrada inferior; si baja de 115 °C, ábrela medio dedo. No añadas más tacos a mitad de cocción: habría que sacar carne, rejilla y deflector, y el humo tardío amarga.

5 MESETA Y ENVUELTO OPCIONAL

Hacia 65-75 °C internos la subida se para durante horas: es la meseta. Si la corteza está firme y de color caoba, puedes envolver cada costillar bien apretado en dos vueltas de papel de carnicero y devolverlo a la rejilla volviendo a clavar la sonda a través del papel en la parte más gruesa. Sin envolver también llega, solo con más espera. No subas el fuego para acortar.

6 COMPROBAR EL PUNTO CON LA SONDA

A partir de 93 °C internos empieza a comprobar. La carne está lista cuando la sonda entra entre las costillas y en el centro sin apenas resistencia, normalmente hacia 93-96 °C; si todavía se nota tirante, espera otros 30-45 minutos y vuelve a probar. Para una pieza entera de vacuno de este tamaño, el punto de tiempo y ternura va por encima de la temperatura mínima segura, así que no hay que preocuparse por quedarse corto de grados.

7 REPOSAR ENVUELTO

Con guantes y dos manos, saca las piezas, envuélvelas si no lo estaban y déjalas reposar 45-60 minutos en un sitio templado, tapadas con un paño grueso. Cierra los dos tiros del todo para apagar la brasa y aprovechar el carbón restante. El reposo largo es parte de la receta: la carne suelta jugo si se corta antes.

8 CORTAR Y SERVIR

Corta entre los huesos con un cuchillo largo y sirve cada costilla con su costra, un poco de flor de sal y mostaza fuerte, pepinillos o una ensalada ácida de col. Los jugos que han quedado en el papel o en la bandeja se vierten por encima. Si hay sobras, guárdalas bien tapadas y recaliéntalas con un chorrito de caldo.

Consejos del editor

-

Sazona con más sal de la que parece: una pieza de este grosor necesita sal para que el sabor llegue al centro. Con sal gruesa y pimienta gruesa en partes parecidas, la corteza queda marcada pero no amarga.

- Si la corteza se ve negra demasiado pronto, no es mala señal por sí sola; es pimienta y grasa. Lo que sí es mala señal es un humo espeso y blanco: mira la guía de humo amargo y creosota y deja que el fuego respire.
- Es una cocción de más de ocho horas: comprueba el nivel de carbón antes de empezar y no abras cada poco. Si cocinas de noche, una luz sujeta al tirador permite mirar el termómetro y el humo sin linterna en la mano.
- Cada apertura con la cámara caliente es riesgo de llamarada: usa siempre burping, sube la tapa unos 5 cm, espera unos 5 segundos y abre del todo con la cara apartada.

El equipo de esta receta

Kamado Bono Media 51 cm

Un costillar de tres huesos ocupa mucho sitio: el Kamado Bono Media tiene 51 cm según su ficha, espacio para dos tiras sobre el deflector, que viene incluido en su lote de seis accesorios. Su rango de 70 a 400 °C cubre de sobra los 120-125 °C que pide esta receta. Pega honesta: no es una marca premium con recambios oficiales europeos, y en 8-9 horas toca vigilar carbón y tiros; con dos tiras, gíralas a mitad para igualar el calor.

mikamado.es/kamados/kamado-bono-media-51

Orework Carbón de Encina Española 15 kg

El Orework es carbón de encina española (Quercus ilex) producido en Cáceres. La encina es una madera dura y densa, de combustión larga y perfil aromático sutil, lo que encaja con un fuego de 8-9 horas a baja temperatura sin cargar ceniza ni sabor fuerte. Pega: es carbón vegetal, no aporta tanto humo como los tacos, así que sigue haciendo falta la madera de ahumado para el perfil.

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

Fiskars X7-XS: hacha pequeña de 35,5 cm para madera fina

Para partir los tacos de encina o roble a medida del hogar, la Fiskars X7-XS es un hacha pequeña de 35,5 cm y unos 640 g, con mango de plástico reforzado con fibra de vidrio y funda incluida; la ficha la da para ramas de hasta 7 cm de diámetro. Es cómoda para tacos y astillas finas. Pega: no es un hacha de leñador, y los troncos gruesos o muy secos son mejor trabajo para una más pesada.

mikamado.es/accesorios/fiskars-hacha-pequena-x7-xs

ThermoPro TempSpike TP961: sonda inalámbrica Bluetooth 150 m

En una cocción de 8-9 horas la TempSpike TP961 (marca TempPro, antes ThermoPro) mide a la vez la temperatura del interior de la carne (hasta 100 °C) y la de la cámara (hasta 300 °C) con una sola sonda inalámbrica y Bluetooth 5.2 de 150 m, y avisa por la app. Es resistente al agua (IP67) y el booster usa 2 pilas AAA. Pega: el sensor interno llega hasta 100 °C, justo por encima de los 95 °C de esta receta, y con dos tiras una sola sonda solo vigila una: pínchala en la más gruesa.

mikamado.es/accesorios/thermopro-tempspike-tp961-inalambrico

Rösle 25448: luz LED universal para el tirador de la tapa

Con ocho o nueve horas por delante, parte de la cocción cae al anochecer. La Rösle luz LED universal se fija al tirador de la tapa con una correa de silicona y ofrece dos niveles de claridad para leer el termómetro, el humo y la carne sin linterna. Pega: necesita 3 pilas AAA no incluidas y la ficha da una duración de unas 4 horas, así que conviene llevar pilas de repuesto y encenderla solo cuando haga falta.

mikamado.es/accesorios/rosle-luz-led-universal-barbacoa

Receta completa en: mikamado.es/recetas/costillar-ternera-ahumado-short-ribs-kamado

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