INDIRECTO · FÁCIL

Crumble de manzana al kamado en dutch oven

Manzana en gajos con canela y avena, horneada en cocotte de hierro a 190 °C indirectos con un soplo de humo de manzano.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
20 min	**40 min**	**6**	**190 °C**

Ingredientes

- **1.2 kg** manzanas ácidas tipo reineta o Granny Smith (unas 6-7 medianas), peladas y en gajos
- **2 cdita** canela molida (1 para la manzana, 1 para el crumble)
- **150 g** harina de trigo
- **130 g** mantequilla fría sin sal, en dados (más una nuez para engrasar la cocotte)
- **1 pizca** sal fina (realza el caramelo y la mantequilla)
- **6 bolas** helado de vainilla de calidad (al servir)
- **1 ud** limón (la ralladura y el zumo)
- **150 g** azúcar moreno (90 para la manzana, 60 para el crumble)
- **100 g** copos de avena (avena fina de toda la vida)
- **40 g** almendra laminada o picada (opcional, da textura mediterránea)
- **1 puñado** virutas de manzano remojadas 20 min (para el ahumado suave)

Pasos

1 MACERAR LA MANZANA

Pela y descorazona las manzanas y córtalas en gajos de un dedo de grosor — ni láminas finas (se deshacen) ni trozos enormes (quedan crudos). Mézclalas en un bol con la ralladura y el zumo de limón, 90 g de azúcar moreno y una cucharadita de canela. El limón frena la oxidación y aporta acidez que equilibra el dulce. Déjalas 10 minutos mientras montas el kamado.

2 HACER EL CRUMBLE A MANO

En otro bol mezcla la harina, la avena, 60 g de azúcar moreno, una cucharadita de canela y una pizca de sal. Añade la mantequilla fría en dados y arénala con la punta de los dedos hasta una textura de migas gruesas con grumos del tamaño de un guisante. La mantequilla debe estar fría: si se funde, el crumble se apelmaza y no queda crujiente. Mezcla la almendra al final.

3 MONTAR DEFLECTOR Y ESTABILIZAR 190 °C

Enciende el carbón, coloca el deflector para cocción indirecta y estabiliza el kamado a 190 °C. Tarda 15-20 minutos. No metas el crumble hasta que la temperatura de cámara aguante 10 minutos sin moverse. En directo el azúcar y la mantequilla se queman; el deflector es innegociable para cualquier postre.

4 LLENAR LA COCOTTE

Engrasa la cocotte de hierro con una nuez de mantequilla. Escurre el exceso de líquido de las manzanas y repártelas en la base en una capa pareja. Cubre toda la superficie con el crumble suelto, sin apretar — el aire entre las migas es lo que las dorará. Deja un dedo de borde libre para que el relleno pueda burbujear sin desbordar.

5 AÑADIR EL MANZANO Y METER AL KAMADO

Escurre las virutas de manzano remojadas y esparce un puñado sobre la brasa, junto a uno de los lados del deflector. Coloca la cocotte destapada en el centro de la rejilla y cierra la tapa. El humo debe ser un hilo fino y azulado, nunca una nube blanca densa — eso amargaría el postre.

6 HORNEAR 40 MINUTOS

Hornea a 190 °C indirectos unos 40 minutos. A los 25 minutos echa un vistazo rápido: si la cobertura se dora demasiado por un lado, gira la cocotte 180°. Está lista cuando el crumble tiene un dorado uniforme y el relleno burbujea visiblemente por los bordes. Si pinchas una manzana con un palillo, debe ceder sin resistencia.

7 REPOSAR Y SERVIR CON HELADO

Saca la cocotte con guantes y déjala reposar 10 minutos: el relleno está hirviendo y quema, y ese descanso lo espesa hasta una textura de mermelada. Sirve directamente de la cocotte a la mesa, aún caliente, con una bola de helado de vainilla por ración. El contraste caliente-frío y el helado derritiéndose sobre el crumble crujiente es el momento del plato.

Consejos del editor

- Si tu kamado es pequeño (un MiniMax o un Joe Jr), la cocotte queda muy cerca del deflector y la base se cocina más rápido. En ese caso, eleva la cocotte sobre una rejilla extra o tres bolas de papel de aluminio para crear cámara de aire — ganas 2-3 cm que evitan que el fondo se tueste antes de tiempo.
- Mantequilla fría, sin excepciones. Es el error número uno del crumble: si la mantequilla se ablanda mientras montas el kamado, mete el bol del crumble 10 minutos al congelador antes de hornear. La mantequilla fría que se funde dentro del horno es lo que crea las migas crujientes; la mantequilla blanda hace una pasta que queda gomosa.
-

Adelántalo: puedes tener la manzana macerada y el crumble arenado en la nevera por separado hasta 6 horas antes. Solo monta la cocotte justo antes de hornear para que el crumble no se humedezca con el jugo de la manzana. Es el postre perfecto para cuando ya tienes el kamado caliente del plato principal.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

El Large hornea el crumble en cocotte en indirecto a 190 °C con sitio para el taco de manzano.

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

Orework Carbón de Encina Española 15 kg

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

Onlyfire GCG-8552 Sistema de Cocción (2 parrillas + rack + 2 deflectores) para Kamado Large

mikamado.es/accesorios/onlyfire-gcg8552-sistema-coccion

Lodge Cocotte Esmaltada de Hierro Fundido 2,84 L (Roja)

La manzana con canela y avena se hornea y se dora dentro de la cocotte de hierro.

mikamado.es/accesorios/lodge-cocotte-esmaltada-284l

Inkbird IBT-4XS termómetro Bluetooth

Mantiene la cúpula en 190 °C estables durante el horneado.

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

Receta completa en: mikamado.es/recetas/crumble-manzana-dutch-oven-kamado

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