

DIRECTO · MEDIO

Dorada a la espalda al kamado, con refrito de ajo, guindilla y limón

Dorada abierta en libro a la brasa directa, piel abajo primero, y un refrito caliente de ajo, guindilla y limón al sacarla. Pescado del Mediterráneo de Torre vieja, listo en 18 minutos. 2 raciones.



PREPARACIÓN

15 min

COCCIÓN

18 min

COMENSALES

2

TEMPERATURA

220 °C

Ingredientes

2 ud doradas de ración (350-450 g cada una), abiertas en libro por el pescadero

4 ud dientes de ajo en láminas finas

1 ud limón (la mitad en zumo para el refrito, la mitad en gajos para servir)

1 puñado perejil fresco picado

2 ud trozos de leña de olivo (humo mediterráneo suave, opcional)

6 cda aceite de oliva virgen extra (3 para el pescado, el resto para el refrito)

1 ud guindilla seca (cayena), entera o en aros

1 cda vinagre de Jerez (alternativa o complemento al limón)

1 cdita sal en escamas (más sal fina para sazonar el interior)

1 pizca pimienta negra recién molida

Pasos

1 ENCENDER DIRECTO Y CALENTAR LA PLANCHA A 220 °C

Enciende el carbón para cocción directa (sin deflector) y, si quieres humo, echa los dos trozos de olivo sobre la brasa. Coloca la plancha de media luna o la cesta de asar sobre la rejilla y deja que se caliente con el kamado hasta 220 °C. El metal tiene que estar bien caliente antes de que entre el pescado: una plancha tibia es lo que hace que la piel se pegue.

2 PREPARAR Y SAZONAR LA DORADA ABIERTA

Seca muy bien las doradas abiertas con papel, sobre todo la piel: la humedad es enemiga del crujiente. Sazona el interior de la carne con sal fina y un poco de pimienta, y pinta toda la superficie, piel incluida, con un par de cucharadas de AOVE. Una piel seca y ligeramente aceitada es la que se vuelve papel crujiente sobre la plancha caliente.

3 ASAR PIEL ABAJO SIN TOCARLA, 12-14 MIN

Coloca las doradas piel abajo sobre la plancha caliente y cierra la tapa. No las muevas: el calor de cúpula cocina la carne de abajo a arriba mientras la piel se sella y se dora. A los 12-14 minutos la carne estará casi hecha, opaca, y la piel crujiente. Sabrás que está lista porque, al intentar levantarla, la dorada se suelta sola del metal; si se resiste, dale un minuto más.

4 VUELTA CORTA POR LA CARNE, 2-3 MIN

Con una espátula ancha (o girando la cesta entera), da la vuelta a las doradas y márcalas por el lado de la carne solo 2-3 minutos, lo justo para dorar la superficie y terminar el centro. La carne debe quedar jugosa, a 55-58 °C en la parte más gruesa del lomo: se separa en lascas pero sigue brillante. No la pases de punto o se secará.

5 HACER EL REFRITO DE AJO Y GUINDILLA

Mientras el pescado termina, calienta el resto del AOVE en una sartén pequeña a fuego medio. Echa las láminas de ajo y la guindilla y dóralas despacio hasta que el ajo esté apenas rubio y aromático, sin que llegue a quemarse (el ajo quemado amarga todo el refrito). Retira del fuego en ese punto: el calor residual lo termina de dorar.

6 REMATAR CON VINAGRE O LIMÓN FUERA DEL FUEGO

Con la sartén ya fuera del fuego pero aún caliente, añade el vinagre de Jerez y/o el zumo de medio limón: estallará y chisporroteará, que es justo lo que buscas. Ese golpe ácido al final corta la grasa del ajo y levanta todo el plato. Mantén el refrito caliente para volcarlo sobre el pescado nada más servirlo.

7 EMPLATAR Y SERVIR CHISPEANDO

Pasa las doradas a los platos con cuidado, piel arriba para lucir el crujiente. Vuelca el refrito caliente por encima —chispeará al contacto con el pescado—, esparce perejil picado y sal en escamas, y acompaña con los gajos de limón. Sirve de inmediato: la piel crujiente es efímera y se ablanda en cuanto el pescado se enfría.

Consejos del editor

- La piel abajo es el seguro contra el desastre. Una dorada abierta sobre los barrotes de la rejilla casi siempre se pega y se rompe al darle la vuelta; sobre una plancha o cesta caliente, piel abajo, la grasa de la propia piel la despega sola. No fuerces nunca el pescado: si al intentar levantarlo se resiste, es que aún no está sellado. Espera, dale un minuto más y se soltará limpio. Esa paciencia es la diferencia entre servir una dorada entera y servir lascas.

- Mide la temperatura, no el reloj. Una dorada de ración se hace en 18 minutos, pero el peso y el grosor varían, y un pescado pasado de punto es seco e irrecuperable. Clava un termómetro instantáneo en la parte más gruesa del lomo: a 55-58 °C está en su punto, jugoso y en lascas. Si no tienes sonda, separa la carne junto a la espina con la punta de un cuchillo: debe estar opaca y desprenderse fácil, pero todavía brillante. En cuanto dudes, sácala: el calor residual termina la cocción en el plato.
- El ajo del refrito se dora, no se quema. La línea entre un ajo rubio y aromático y un ajo quemado y amargo es de segundos, y el ajo quemado arruina todo el refrito por mucho buen aceite y limón que lleve. Trabaja a fuego medio, no fuerte, y retira la sartén del fuego cuando el ajo esté apenas dorado: el calor residual lo termina sin pasarse. Y añade el vinagre o el limón siempre fuera del fuego, porque al estallar salpica y porque el ácido directo sobre la llama pierde su frescura.

El equipo de esta receta

Kamado Joe Plancha Reversible de Hierro Fundido Half Moon (Classic)

mikamado.es/accesorios/kamado-joe-half-moon-griddle-classic

Smokey Olive Wood Tacos de Madera de Olivo 1.5 kg

mikamado.es/accesorios/smokey-olive-wood-olive-chunks-1-5kg

Lavatools Javelin PRO Duo termómetro instantáneo

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

Receta completa en: mikamado.es/recetas/dorada-a-la-espalda-kamado

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