DIRECTO · FÁCIL

Escalivada al kamado de pimientos y berenjena ahumada

Pimiento rojo, berenjena y cebolla asados enteros sobre la brasa hasta la piel negra, pelados y aliñados solo con AOVE y sal en escamas. La guarnición mediterránea que sale gratis mientras el kamado ya está encendido.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
15 min	**45 min**	**4**	**230 °C**

Ingredientes

- **3 ud** pimientos rojos grandes, carnosos
- **2 ud** berenjenas medianas (preferiblemente moradas, no muy grandes)
- **2 ud** cebollas grandes con piel (tipo Figueres o dulce)
- **4 cda** aceite de oliva virgen extra (Comunidad Valenciana), para aliñar
- **1 diente** ajo crudo en tiras finas (opcional)
- **1 cdita** vinagre de vino o de Jerez suave (opcional)
- **1 pizca** sal en escamas tipo Maldon (al servir)
- **1 pizca** perejil fresco picado (opcional, al servir)

Pasos

1 ENCENDER Y ESTABILIZAR A 230 °C EN DIRECTO

Enciende el kamado en directo, sin deflector, con la rejilla a su altura estándar. Abre el dámper inferior a la mitad y el top vent en torno a un tercio, y deja que la cerámica se estabilice a 230 °C unos 15 minutos. Quieres calor fuerte pero no infernal: a más de 280 °C la piel se quema antes de que la pulpa se haga.

2 PREPARAR LAS VERDURAS ENTERAS

No peles nada y no les pongas aceite todavía. Lava y seca pimientos, berenjenas y cebollas. Pincha las berenjenas 3-4 veces con una brocheta o un cuchillo fino para que el vapor escape y no revienten en la brasa. Deja la cebolla con su primera piel: hará de protección y se descarta luego.

3 ESCALONAR LA ENTRADA SEGÚN TIEMPOS

Empieza por las cebollas, que son las más lentas (40-45 min), colocándolas hacia un lateral de la rejilla. A los 15 minutos añade los pimientos rojos (25-30 min). A los 20 minutos suma las berenjenas (20-25 min). Así todo termina más o menos a la vez sobre los 45 minutos totales.

4 GIRAR PARA CARBONIZAR TODAS LAS CARAS

Gira los pimientos cada 6-7 minutos con unas pinzas hasta que la piel esté negra y ampollada por las cuatro caras. La berenjena gírala un par de veces; está lista cuando se desinfla y se siente blanda al apretar. La cebolla se ennegrece por fuera y se ablanda dentro; no te asustes de lo quemada que parezca.

5 SUDAR 15 MINUTOS TAPADAS

Según vayan estando, pásalas a un bol grande y tápalo con film, o mételas en una bolsa cerrada. Déjalas sudar 15 minutos. El vapor que sueltan despega la piel del interior y hace que pelar sea cuestión de segundos. Es el paso que separa una escalivada limpia de una pelea con la piel pegada.

6 PELAR SIN AGUA Y RESERVAR EL JUGO

Pela con los dedos, nunca bajo el grifo: el agua se lleva el aroma ahumado. Retira la piel negra, las pepitas y el rabo de los pimientos. A la berenjena quítale la piel y desecha el extremo. A la cebolla, las capas quemadas de fuera. Cuela y reserva el jugo del bol: es oro líquido para el aliño.

7 CORTAR A TIRAS A MANO

Rasga los pimientos en tiras a lo largo siguiendo sus gajos naturales, mejor con las manos que con cuchillo (el cuchillo aplasta y suelta agua). La berenjena, en tiras o trozos irregulares. La cebolla, en gajos o pétalos. Disponlo todo en una fuente plana, mezclado o por colores si quieres presentación.

8 ALIÑAR CON AOVE Y REPOSAR

Riega con un buen chorro de AOVE valenciano y el jugo reservado, sal en escamas y, si quieres, tiras de ajo crudo y un hilo de vinagre. Deja reposar al menos 20-30 minutos a temperatura ambiente para que los sabores se asienten. Sírvela tibia o del tiempo, con perejil por encima. Está mejor aún al día siguiente.

Consejos del editor

- Las verduras van enteras, secas y SIN aceite a la brasa. Untar de aceite antes solo provoca llamaradas que carbonizan la piel sin cocer el interior. El aceite es para el final, cuando ya están peladas — ahí sí, generoso y bueno.
- No tengas prisa con el color: la piel tiene que quedar completamente negra y ampollada, no dorada. Esa carbonización superficial es la que aporta el sabor ahumado y, además, es la que luego se desprende limpia. Una piel solo tostada se pega y amarga.
-

Un par de chunks de leña de olivo entre las brasas elevan el plato: el olivo da un humo suave y dulzón muy mediterráneo que casa con las verduras sin taparlas. Maderas fuertes como mesquite o hickory aquí sobran — matarían la dulzura del pimiento.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

El Large da parrilla amplia para asar pimientos, berenjena y cebolla enteros a 230 °C en directo para 4.

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

Smokey Olive Wood Tacos de Madera de Olivo 1.5 kg

Tacos de olivo para el velo de humo mediterráneo mientras la verdura se chamusca.

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

Kamado Joe Big Block XL carbón lump 9.1 kg

Carbón lump limpio para llegar a 230 °C de brasa directa.

mikamado.es/accesorios/kamado-joe-big-block-xl-lump

Weber Pinza Precision 46 cm (6760)

Girar las verduras enteras sobre la brasa hasta ennegrecer toda la piel.

mikamado.es/accesorios/weber-pinza-precision-46

Receta completa en: mikamado.es/recetas/escalivada-kamado-pimientos-berenjena

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