DIRECTO · FÁCIL

Espárragos trigueros a la brasa en kamado

Espárragos trigueros marcados al fuego directo, con su punto crujiente, opción envueltos en jamón serrano y rematados con AOVE, ralladura de limón y escamas de sal. El entrante de primavera más fácil.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
10 min	**8 min**	**4**	**240 °C**

Ingredientes

- **500 g** espárragos trigueros
- **8 ud** lonchas de jamón serrano (opcional)
- **2 pizca** escamas de sal (flor de sal)
- **1 ud** diente de ajo
- **3 cda** aceite de oliva virgen extra (AOVE)
- **1 ud** limón (para la ralladura)
- **1 cdita** pimienta negra recién molida
- **30 g** queso curado para rallar (opcional)

Pasos

1 PREPARA LA BRASA

Enciende el kamado y estabilízalo en fuego directo a 230-250 °C con la rejilla colocada. Deja la tapa cerrada unos minutos para que la cerámica acumule calor; abre las tomas de aire lo justo para una brasa limpia, sin llamaradas.

2 LIMPIA LOS ESPÁRRAGOS

Desecha la parte leñosa de la base: dobla cada espárrago y partirá solo por el punto justo. Si son gruesos, pela ligeramente los 3-4 cm inferiores con un pelador. Sécalos bien para que marquen en vez de cocerse al vapor.

3 ALIÑA EN FRÍO

Pon los trigueros en una fuente, riégalos con el AOVE, añade el ajo prensado, sal y pimienta, y mézclalos con las manos hasta cubrirlos por igual. Si vas a usar jamón, no añadas sal todavía.

4 ENVUELVE EN JAMÓN

Opcional: agrupa los espárragos en manojos de 3-4 y enrolla cada manojo con una loncha de jamón serrano en espiral, dejando las puntas a la vista. La loncha sujeta el manojo y se vuelve crujiente sobre la brasa.

5 A LA BRASA

Coloca los espárragos perpendiculares a las barras (o sobre una cesta de asar) y ásalos 5-7 minutos girándolos cada minuto y medio. Están listos cuando muestran marcas tostadas, ceden ligeramente al apretarlos pero conservan un punto crujiente.

6 TERMINA Y SIRVE

Pasa los espárragos a una tabla, riégalos con un hilo de AOVE en crudo y reparte la ralladura de limón, las escamas de sal y, si quieres, un poco de queso curado rallado. Sírvelos calientes, como entrante o guarnición.

Consejos del editor

- Para saber dónde cortar, dobla el espárrago: se rompe solo justo donde acaba la fibra leñosa. Así no desperdicias la parte tierna.
- Los trigueros finos caen entre las barras: ásalos perpendiculares a la rejilla o usa una cesta de asar para girarlos todos a la vez sin perder ninguno.
- Si los envuelves en jamón serrano, salar de menos: el jamón ya aporta sal y, al tostarse, se vuelve crujiente y perfuma el espárrago.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

El Big Green Egg Large es el kamado de referencia para esta receta: su pared de cerámica gruesa estabiliza el fuego directo en la franja de 230-250 °C que pide el espárrago triguero, sellando su azúcar natural sin secarlo. La parrilla Large da superficie de sobra para asar 500 g de trigueros (o varios manojos con jamón) en una sola tanda, y el control fino del aire evita las llamaradas que quemarían unas verduras tan finas.

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

Orework Carbón de Encina Española 15 kg

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

Weber Cesta de Asar Deluxe Grande de Acero Inoxidable (35×30 cm)

Los espárragos trigueros finos se cuelan entre las barras de la rejilla; esta cesta de asar Weber de acero inoxidable resuelve el problema de raíz. Sus paredes mantienen los trigueros juntos y te permiten voltearlos todos de golpe con un solo gesto, sin perder ninguno ni perseguirlos con las pinzas. Sus 35×30 cm acogen los 500 g de la receta y dejan que la brasa marque por debajo a la vez que el calor del kamado los rodea por arriba.

mikamado.es/accesorios/weber-cesta-asar-deluxe-grande

Rösle Pinzas de Barbacoa Curvadas

Para girar los espárragos de uno en uno y colocar los manojos de jamón sin romperlos hace falta precisión, y estas pinzas curvadas de Rösle la dan: la punta angulada agarra piezas finas y resbaladizas justo a ras de la parrilla, mientras el mango largo mantiene tu mano lejos del calor del fuego directo. Son la herramienta natural para dar la vuelta a los trigueros cada minuto y medio sin desmontar la cesta.

mikamado.es/accesorios/rosle-pinzas-barbacoa-curvadas

Receta completa en: mikamado.es/recetas/esparragos-trigueros-brasa-kamado

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