

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

10 min

COCCIÓN

8 min

COMENSALES

4

TEMPERATURA

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

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

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

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

Rösle Pinzas de Barbacoa Curvadas

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.