INDIRECTO · MEDIO

Galette de nectarina y frambuesa al kamado

Una tarta rústica de verano: masa quebrada hojaldrada, gajos de nectarina madura y frambuesas que estallan en almíbar, horneadas en indirecta sobre piedra hasta que los bordes se doran.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
30 min	**40 min**	**8**	**190 °C**

Ingredientes

- **250 g** Harina de trigo
- **80 g** Azúcar (40 g masa y fruta, 40 g espolvorear)
- **60 ml** Agua helada
- **150 g** Frambuesas frescas
- **150 g** Mantequilla fría en dados
- **1 pizca** Sal
- **4 ud** Nectarinas maduras en gajos
- **1 ud** Huevo para pincelar

Pasos

1 MASA QUEBRADA

Mezcla la harina con la sal y 20 g de azúcar. Añade la mantequilla muy fría y trabájala con las yemas de los dedos hasta lograr migas gruesas con trozos visibles de mantequilla. Incorpora el agua helada cucharada a cucharada hasta que la masa se una sin amasar. Forma un disco, envuélvelo y enfríalo al menos 1 hora.

2 MACERAR LA FRUTA

Corta las nectarinas en gajos de 1 cm. Mézclalas con 20 g de azúcar y una cucharadita de maicena (o ralladura de limón) y déjalas reposar 15 minutos. Escurre el exceso de jugo. Reserva las frambuesas aparte y añádelas al final para que no se deshagan.

3 PREPARAR EL KAMADO

Enciende el kamado para cocción indirecta: coloca el deflector y, sobre la parrilla, la piedra de horneado. Estabiliza la bóveda en 190 °C y deja que la piedra se precaliente al menos 20 minutos. Una piedra fría es la causa número uno de bases húmedas.

4 FORMAR LA GALETTE

Estira la masa sobre papel de hornear en un círculo de unos 30 cm. Espolvorea una cucharada de almendra molida en el centro, dejando 5 cm de borde libre. Amontona las nectarinas y reparte las frambuesas. Pliega el borde sobre la fruta formando ondas rústicas. Pincela la masa con huevo batido y espolvorea con el azúcar restante.

5 HORNEAR EN INDIRECTA

Desliza la galette con su papel sobre la piedra caliente. Cierra la tapa y hornea 35-45 minutos a 190 °C, hasta que la masa esté dorada y el jugo burbujee por los bordes. Gira la galette a media cocción para que dore por igual; si los bordes se tuestan demasiado, cúbrelos con papel de aluminio.

6 REPOSAR Y SERVIR

Saca la galette y déjala reposar 15 minutos sobre una rejilla: el relleno cuaja y la base termina de crujir. Sírvela templada, cortada en porciones generosas, con nata montada o una bola de helado de vainilla.

Consejos del editor

- Mantén todo frío: mantequilla, agua y la masa ya formada. Si la cocina está caliente, enfría la galette montada 15 minutos antes de hornearla para que los pliegues no se deshagan.
- La capa de almendra molida (o pan rallado) bajo la fruta absorbe el jugo y protege la base. Escurrir bien las nectarinas maceradas evita que la masa quede empapada.
- Vigila la estabilidad de la bóveda con el termómetro de tapa: la piedra precalentada y el deflector son lo que diferencia una base crujiente de una cruda. Gira la galette si tu kamado calienta más por un lado.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

El Big Green Egg Large es el horno ideal para esta galette: su pared de cerámica gruesa mantiene los 190 °C estables durante los 45 minutos de horneado, sin los picos de temperatura que queman los bordes de la masa. Su diámetro acoge cómodamente un disco de 30 cm sobre la piedra, y el calor envolvente de la bóveda dora los pliegues mientras la base se cuaja desde abajo.

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

Carboext Carbón 100% de Encina en Trozos, Saco de 15 kg

mikamado.es/accesorios/carboext-encina-15kg

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

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

Ooni - Piedra para pizza de cordierita (tabla para hornear)

La piedra de cordierita de Ooni es el aliado contra la base húmeda, el defecto número uno de las tartas de fruta. Precalentada 20 minutos, almacena calor seco y lo transfiere de golpe a la masa en cuanto la deslizas encima: cuaja la base antes de que el jugo de la nectarina la reblandezca. Su superficie también facilita meter y sacar la galette con el papel de hornear sin deformarla.

mikamado.es/accesorios/ooni-piedra-pizza

Receta completa en: mikamado.es/recetas/galette-nectarina-frambuesa-kamado

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