DIRECTO · FÁCIL

Gambón rojo a la brasa al kamado en 6 minutos

Gambones rojos sobre plancha de hierro al rojo, ajo laminado, guindilla y un buen chorro de AOVE: 6 minutos de cocción, cáscara crujiente y carne jugosa. El aperitivo que abre cualquier comida de verano en la terraza.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
10 min	**6 min**	**4**	**280 °C**

Ingredientes

- **16 ud** gambones rojos grandes, frescos y enteros (unos 4 por persona)
- **1 ud** guindilla seca (cayena) partida en dos
- **1 pizca** sal en escamas tipo Maldon (al final)
- **1 ud** limón en gajos (al servir)
- **4 dientes** ajo laminado fino
- **4 cda** aceite de oliva virgen extra de la Comunitat Valenciana
- **2 cda** perejil fresco picado

Pasos

1 ENCENDER Y ABRIR A TOPE

Enciende un buen lecho de carbón sin deflector. Abre el dámper inferior al 80 % y el top vent al máximo para llevar el kamado a 280 °C en directo. Coloca la plancha de hierro sobre la rejilla los últimos 8-10 minutos para que llegue al rojo: una gota de agua debe evaporarse al instante.

2 PREPARAR EL GAMBÓN (SIN PELAR)

No peles los gambones: la cáscara entera protege la carne del fuego brutal y guarda el jugo. Sécalos bien con papel —el agua superficial enfría la plancha y los cuece al vapor— y úntalos con un hilo finísimo de AOVE. Si te incomodan las antenas largas, recórtalas con tijeras, pero deja cabeza y cáscara.

3 A LA PLANCHA, PRIMERA CARA

Coloca los gambones sobre la plancha al rojo sin amontonarlos. Oirás el chisporroteo al instante. Déjalos 2 minutos sin tocarlos: la cáscara vira a un naranja intenso y se forma costra. No los muevas antes —si los manoseas pierdes el sellado y sueltan agua.

4 VOLTEAR UNA SOLA VEZ

Con unas pinzas curvadas voltea cada gambón una única vez y déjalo otros 2 minutos por la segunda cara. La carne está hecha cuando pasa de translúcida a blanca opaca y la cola se curva ligeramente. El total no debe superar los 6 minutos: el gambón rojo se hace muy rápido y un minuto de más lo seca.

5 AJO Y GUINDILLA EN EL JUGO

El último minuto, echa el ajo laminado y la guindilla a un lado de la plancha, sobre el jugo anaranjado que han soltado las cabezas. Riega con el resto del AOVE. El ajo debe dorarse, no quemarse —si coge color marrón oscuro amarga. Mueve los gambones por ese aceite aromatizado justo antes de retirarlos.

6 EMPLATAR Y REMATAR

Pasa los gambones a una fuente caliente y vuelca por encima el ajo, la guindilla y todo el aceite con el jugo de las cabezas. Sal en escamas, perejil fresco picado y un gajo de limón al lado. Sirve de inmediato, sin reposo: el gambón se come al instante, en cuanto se pueda agarrar con la mano.

Consejos del editor

- Frescura por encima de todo: compra el gambón el mismo día en lonja o pescadería de confianza y que llegue al kamado sin descongelaciones raras. El cuerpo debe estar firme, la cabeza bien pegada y oler a mar limpio, nunca a amoníaco. En marisco, la materia prima es el 90 % del plato.
- No abarrotes la plancha. Si pones demasiados gambones juntos, la temperatura cae, sueltan agua y se cuecen al vapor en vez de marcarse. Mejor dos tandas rápidas que una agobiada: la plancha de hierro recupera el calor en segundos entre tanda y tanda.
- Guantes de barbacoa a mano. A 280 °C en directo, mover la plancha o acercarse a voltear es jugar con fuego literal. Unos guantes resistentes al calor te dan margen para colocar el hierro y manejar las pinzas sin prisas ni quemaduras.

El equipo de esta receta

Big Green Egg MiniMax

El MiniMax basta y sobra para un aperitivo rápido de gambones a fuego directo para 4.

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

Jealous Devil 100% Quebracho Blanco carbón lump 15.8 kg

Quebracho que alcanza y sostiene los 280 °C de brasa fuerte para sellar la cáscara.

mikamado.es/accesorios/jealous-devil-quebracho-lump-charcoal

Lodge Plancha Cuadrada de Hierro Fundido 11" (28 cm)

mikamado.es/accesorios/lodge-plancha-cuadrada-11

WMF BBQ Guantes de Cuero Resistentes al Calor 40 cm (Par)

Manejar la plancha candente y la tapa a 280 °C con seguridad.

mikamado.es/accesorios/wmf-bbq-guantes-cuero-40cm

Rapicca Guantes de Barbacoa XL 43 cm

mikamado.es/accesorios/rapicca-guantes-bbq-xl-43

Receta completa en: mikamado.es/recetas/gambon-rojo-brasa-kamado

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