INDIRECTO · FÁCIL

Lomo de cerdo con costra de mostaza y miel

Una receta sin pretensiones que sale impecable a la primera. Mostaza Dijon, miel de azahar y un toque de romero: una corteza dorada que sella los jugos sin secar la pieza.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
10 min	**75 min**	**6**	**180 °C**

Ingredientes

- **1.5 kg** lomo de cerdo deshuesado
- **2 cda** miel de azahar
- **3 dientes** ajo
- **1 cdita** pimienta negra molida
- **3 cda** mostaza Dijon
- **2 ramas** romero fresco
- **1 cda** sal en escamas
- **2 cda** aceite de oliva virgen extra

Pasos

1. GLASEADO

   Mezcla mostaza, miel, ajo picado fino y romero deshojado. Reserva la mitad para el último tercio del horneado.

2. MARCAR LA PIEZA

   Haz cortes superficiales en cruz sobre la capa de grasa (no llegues a la carne). Salpimenta y pinta con la mitad del glaseado.

3. ESTABILIZAR 180 °C

   Configura el kamado para indirecto con deflector. Sube a 180 °C y deja asentar 15 min.

4 COCER

Mete el lomo indirecto unos 50 minutos. A los 40 min pinta con el glaseado reservado y vuelve a pintar 10 min antes de retirar.

5 RETIRAR A 63 °C

Saca cuando el corazón marque 63 °C. Reposará y subirá a 65-67 °C, el punto justo del cerdo.

6 REPOSAR

Deja reposar 10 minutos destapado: si lo tapas con aluminio, el vapor ablanda la costra de mostaza y miel, que es justo lo que has estado construyendo. Corta en rodajas de 1.5 cm contra la fibra.

Consejos del editor

- Sin termómetro de sonda, esta receta es un juego de azar. Cualquier Inkbird sirve.
- Si el glaseado se quema antes de tiempo, baja a 160 °C los últimos 15 minutos.

El equipo de esta receta

Monolith Classic Pro 2.0
mikamado.es/kamados/monolith-classic-pro-2-cart

Weber Briquetas 8 kg
Briquetas para una brasa uniforme y manejable a 180 °C en una receta fácil.
mikamado.es/accesorios/weber-carbon-8kg

Onlyfire GCG-8552 Sistema de Cocción (2 parrillas + rack + 2 deflectores) para Kamado Large
mikamado.es/accesorios/onlyfire-gcg8552-sistema-coccion

Inkbird IBT-4XS termómetro Bluetooth
mikamado.es/accesorios/inkbird-ibt-4xs

Weber Brocha de Barbacoa de Silicona 40 cm
mikamado.es/accesorios/weber-brocha-silicona-40

Receta completa en: mikamado.es/recetas/lomo-cerdo-mostaza-miel

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