

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

10 min

COCCIÓN

75 min

COMENSALES

6

TEMPERATURA

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

Tapa con aluminio y deja 12 minutos. 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

Kamado Joe Classic III 18"

18" de sobra para un lomo entero de 6 raciones en cocción indirecta

mikamado.es/kamados/kamado-joe-classic-iii

BBQ Future Deflectores de Calor de Cerámica Media Luna (Kamado Joe Classic I/II/III, pack de 2)

Deflectores media luna para asar a 180 C indirectos sin quemar la costra de miel

mikamado.es/accesorios/bbq-future-deflector-mediasluna-classic

Weber Briquetas 8 kg

Briquetas para una brasa uniforme y manejable a 180 C en una receta fácil

mikamado.es/accesorios/weber-carbon-8kg

MEATER+ termómetro inalámbrico WiFi

Sonda para sacar el lomo jugoso justo a temperatura interior

mikamado.es/accesorios/meater-plus-wifi

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.