INDIRECTO · FÁCIL

Lubina a la sal al kamado, jugosa por dentro

Una lubina entera de 1.2-1.5 kg bajo una costra de sal gruesa, calor indirecto a 200 °C y unos 35 minutos. La sal sella la humedad dentro y el pescado sale jugoso, nada salado, con sabor limpio a mar.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
20 min	**35 min**	**4**	**200 °C**

Ingredientes

- **1 ud** lubina entera fresca de 1.2-1.5 kg, eviscerada pero SIN escamar
- **1.5 kg** sal marina gruesa (1 kg de sal por kilo de pescado, aprox.)
- **2 ud** claras de huevo (para ligar la costra)
- **100 ml** agua fría (un chorro, para humedecer la sal)
- **1 ud** limón (medio en rodajas para el vientre, medio para servir)
- **2 ramas** romero fresco
- **3 ramas** tomillo fresco (o eneldo)
- **1 diente** ajo aplastado (opcional, para el vientre)
- **4 cda** aceite de oliva virgen extra (al servir)
- **1 pizca** pimienta negra recién molida (al servir)

Pasos

1 PREPARAR LA LUBINA

Pide la lubina eviscerada pero sin escamar — las escamas son parte de la barrera contra la sal. Sécala por fuera con papel. Rellena el vientre con las rodajas de medio limón, el romero, el tomillo y el ajo aplastado. No salpimientes la carne: la costra hace ese trabajo desde fuera.

2 MONTAR EL DEFLECTOR Y ESTABILIZAR 200 °C

Enciende el carbón, coloca el deflector para cocción indirecta y estabiliza el kamado a 200 °C. Tarda 15-20 minutos. No metas el pescado hasta que la temperatura de cámara aguante 10 minutos sin moverse. Calor indirecto siempre: en directo, la costra se quema por debajo antes de que el pescado se haga.

3 PREPARAR LA MEZCLA DE SAL

Mezcla la sal gruesa con las 2 claras de huevo y un chorro de agua fría hasta una textura de nieve apelmazada que mantenga la forma al apretarla. La clara es el aglutinante: hace que la costra cuaje rígida y no se desmorone. Calcula 1 kg de sal por kilo de pescado, más un extra para sellar bien.

4 FORMAR LA CAMA Y CUBRIR

Sobre una bandeja apta para kamado o una piedra, extiende una cama de sal de 1 cm con la silueta del pescado. Acuesta la lubina encima y cúbrela por completo con el resto de la sal, apretando para sellar — solo deben asomar la cabeza y la cola si quieres. Cierra cualquier hueco: por ahí escapa el vapor.

5 HORNEAR A CALOR INDIRECTO

Mete la bandeja en el kamado y cierra la tapa. Hornea a 200 °C indirectos. Para una pieza de 1.2-1.5 kg cuenta 30-35 minutos: la regla práctica es unos 22-25 minutos por kilo. No abras la tapa para mirar — cada apertura tira la cámara y alarga la curva. La costra se irá dorando y endureciendo.

6 COMPROBAR EL PUNTO CON SONDA

A partir del minuto 25 clava un termómetro de pincho a través de la costra, en el lomo junto a la espina (la zona más gruesa). Busca 55 °C internos. Si aún no llega, cierra y comprueba de nuevo en 3-4 minutos. En cuanto marque 55 °C, saca la bandeja: la inercia hará el resto.

7 REPOSAR Y ROMPER LA COSTRA

Deja reposar 5 minutos: la temperatura sube a 57-58 °C y los jugos se reparten. Golpea la costra con el mango de un cuchillo o un mortero hasta agrietarla y retírala en placas. Saca la piel con las escamas pegadas — se desprende limpia, llevándose la sal consigo. Levanta los lomos del espinazo con una pala flexible.

8 EMPLATAR

Coloca los lomos limpios en platos templados. Un hilo generoso de aceite de oliva virgen extra, pimienta recién molida y un gajo de limón al lado. Pruébalo antes de añadir más sal: casi nunca hace falta. Acompaña con patatas al kamado o una ensalada de tomate de temporada.

Consejos del editor

- El termómetro de pincho instantáneo no es opcional aquí: es literalmente tu único ojo bajo la costra. Sin él, vas a ciegas y la lubina pasa de jugosa a algodonosa en cinco minutos. Un Lavatools Javelin o similar lee en 2-3 segundos a través de la sal.
- No escames el pescado y no abras cortes en la carne. Las escamas y la piel intacta son la barrera que impide que la sal sale el interior. Si tu pescadero te lo escama por costumbre, pídele expresamente que NO lo haga para hacerlo a la sal.
- Olvídate del humo fuerte. La lubina es delicada y un chunk de hickory o mesquite la tapa por completo. Si quieres un matiz, un solo trocito pequeño de manzano o sarmiento de viña basta — pero la versión clásica, solo con buen carbón, ya es redonda.

El equipo de esta receta

Kamado Joe Classic II 18"

El Classic de 18" acoge entera la lubina de 1,2-1,5 kg en indirecto a 200 °C para 4.

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

Kamado Joe Big Block XL carbón lump 9.1 kg

Lump para fijar 200 °C limpios durante los 35 minutos de horneado.

mikamado.es/accesorios/kamado-joe-big-block-xl-lump

Lavatools Javelin PRO Duo termómetro instantáneo

Pinchar en el centro para confirmar que el lomo llega a 55 °C bajo la sal.

mikamado.es/accesorios/lavatools-javelin-pro-duo

Navaris Piedra para Pizza de Cordierita Rectangular XL (38×30×1,5 cm)

mikamado.es/accesorios/navaris-piedra-pizza-rect-38x30

Receta completa en: mikamado.es/recetas/lubina-a-la-sal-kamado

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