SELLADO + INDIRECTO · MEDIO

Magret de pato reverse-sear, piel crujiente

Dos magrets de 380 g, scoring romboidal en la piel, 15 minutos a 120 °C indirectos y 90 segundos finales a 280 °C. La piel sale como una galleta y la carne, rosa de borde a borde gracias al reverse-sear.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
20 min	**25 min**	**4**	**120 °C**

Ingredientes

- **2 ud** magrets de pato (350-400 g cada uno)
- **1 cdita** pimienta negra recién molida
- **1 cda** miel de romero
- **1 rama** tomillo fresco (opcional, para la salsa)
- **1 cda** sal en grano gruesa
- **1 ud** naranja grande (zumo + un poco de ralladura)
- **1 cda** vinagre de Jerez

Pasos

1 ATEMPERAR Y SECAR

Saca los magrets de la nevera 30 minutos antes. Sécalos con papel por las dos caras. La piel debe estar perfectamente seca antes del scoring para que la grasa funda y no se cueza al vapor.

2 SCORING ROMBOIDAL

Con un cuchillo bien afilado marca la piel en patrón romboidal cada 1 cm: primero líneas diagonales en un sentido, luego en el otro. Cortes profundos en la grasa pero sin tocar la carne. Si llegas a la carne, la salmuera se irá durante la cocción y el magret saldrá seco.

3 SAZONAR

Espolvorea sal grano generosamente por la piel (entra en los cortes del scoring) y moderada por la cara carne. Pimienta negra recién molida por las dos caras. No aceite — el magret tiene grasa de sobra.

4 ESTABILIZAR 120 °C

Configura el kamado para indirecto con deflector. Sube a 120 °C y deja asentar 15 minutos. Comprueba que la temperatura aguanta sin moverse antes de cargar los magrets.

5 FASE INDIRECT, PIEL ARRIBA

Coloca los magrets sobre la rejilla con la piel hacia arriba. Clava la sonda en la zona más gruesa de uno de ellos, lejos del borde. Cocina hasta 50 °C internos — entre 12 y 15 minutos. No abras la tapa.

6 RETIRAR Y SUBIR A 280 °C

Saca los magrets a una tabla. Con guantes retira el deflector (atención: pesa y quema). Abre el dámper inferior y el top vent al máximo. En 5-6 minutos el kamado pasa de 280 °C.

7 SELLADO PIEL ABAJO

Devuelve los magrets a la rejilla con la piel hacia abajo. Cronometra 90 segundos sin moverlos. La piel debe quedar marrón dorado intenso y burbujeante. Da la vuelta y 30 segundos por la cara carne, solo para sellar color. Saca rápido.

8 SALSA RÁPIDA Y CORTE

Pasa una cucharada de la grasa del magret a una sartén caliente. Añade el zumo de naranja, la miel, el vinagre de Jerez y el tomillo. Reduce a fuego medio 3-4 minutos hasta sirope ligero. Mientras, los magrets reposan 5 minutos. Corta en lonchas de 1 cm contra la fibra, salsa por encima y un poco de ralladura de naranja al servir.

Consejos del editor

- Scoring sin cortar carne, repetido: si el cuchillo entra en carne, los jugos se irán al fondo del kamado y el magret saldrá fibroso. Mejor un cuchillo bien afilado y cortes superficiales que profundos a tope.
- La sonda va en la zona más gruesa, no en el borde. Los magrets son piezas con grosor desigual — si pinchas en el lado fino, sacarás todo el lote tarde y el lado grueso saldrá poco hecho.
- Si no tienes kamado a mano, este reverse-sear funciona en una sartén de hierro fundido bien caliente: 12 min indirect en horno a 120 °C y 90 seg en sartén con la grasa que sale. La sonda manda igual.
- La salsa rápida no es opcional. Sin algo ácido y dulce que corte la grasa del pato, el plato se hace pesado a la segunda loncha. Naranja + miel + Jerez es la fórmula minimalista; también funcionan moras, granada o membrillo.

El equipo de esta receta

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

Kamado Joe Big Block XL carbón lump 9.1 kg
Lump que sube rápido a 280 °C para el sellado final de la piel.

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

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

MEATER+ termómetro inalámbrico WiFi
Sonda para sacar el magret a 50 °C antes del golpe final.

mikamado.es/accesorios/meater-plus-wifi

Tojiro DP F-802 – Petty (puntilla) japonés de 15 cm en VG-10
mikamado.es/accesorios/tojiro-dp-petty-15-f-802

Receta completa en: mikamado.es/recetas/magret-pato-reverse-sear-piel-crujiente

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