AHUMADO · FÁCIL

Mantequilla y sal ahumadas en frío al kamado, con serrín de haya

Dos básicos de despensa en una sola sesión de humo frío, con el carbón apagado: mantequilla sin sal sobre hielo y sal en escamas en capa fina, con la cámara a 25 °C y nunca por encima de 30 °C.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
20 min	**240 min**	**8**	**25 °C**

Ingredientes

- **250 g** mantequilla sin sal, fría de nevera
- **1 carga** serrín de haya para humo frío, lo que admita la espiral del generador
- **1 ud** vela de té, para prender el serrín
- **100 g** sal en escamas
- **1 kg** cubitos de hielo: 500 g en el molde y el resto de reserva en el congelador
- **1 ud** pan de hogaza o de masa madre, para probar

Pasos

1 MIRAR EL TERMÓMETRO DE LA CALLE

La mantequilla manda el día: se ablanda por encima de los 20 °C y el generador suma algo de calor dentro de la cúpula. Una hora antes, deja una sonda del ThermoPro TP17H fuera, a la sombra. Si ya marca 20 °C o más, la mantequilla empezará a ablandarse antes de tomar humo: mejor de noche o a primera hora. La cerámica, fría del todo; si el kamado se usó la víspera, todavía guarda calor. En la Costa Blanca, de noviembre a abril suele haber ventana.

2 PREPARAR MANTEQUILLA Y SAL

Corta los 250 g de mantequilla fría en dados de 2 cm y extiéndelos en una sola capa en un molde metálico de unos 15 cm, con los dados casi tocándose y sin apilarlos; si prefieres rallarla, que sea recién sacada de la nevera. Devuélvela a la nevera 30 minutos mientras montas el resto. Extiende los 100 g de sal en escamas en otro molde o plato de 15 cm, seco, en una capa fina de pocos milímetros.

3 PRENDER EL SERRÍN

Carga la espiral de la base Weber 17636 con serrín de haya de grillart hasta el borde del canal y alísalo con una espátula, sin compactarlo, para que la brasa avance pareja. Acerca la llama de una vela de té al extremo del canal y retírala en cuanto el serrín humee. Comprueba fuera, unos minutos, que el hilo de humo sigue, y baja la base a la parrilla del carbón, vacía y sin ceniza, corrida hacia un lado, como pide la guía, para que el humo suba junto a los moldes.

4 MONTAR LA CÁMARA

Coloca la rejilla del Kamado Bono Media. A un lado, un molde con 500 g de hielo y, apoyado encima, el de la mantequilla. Al otro lado, la sal, lo más lejos posible del hielo. Deja aire entre los moldes y el borde. Fija la sonda del ThermoPro con la punta al aire a la altura de la rejilla, junto a la mantequilla. Cierra la cúpula: tiro inferior a 1 cm, superior a la mitad.

5 VIGILAR LA PRIMERA HORA

Mantén la cámara en 25 °C. Si sube de ahí, cambia el hielo fundido por el de reserva y vacía el agua lejos de la sal. Por encima de 30 °C, abre la cúpula; si no baja, para y lleva la mantequilla a la nevera. Si el humo sale blanco y denso, abre algo más el tiro inferior, como explica la guía del humo amargo. Cada 30 minutos, remueve la sal con una cuchara.

6 SACAR LA MANTEQUILLA

A la hora, prueba un dado sobre un trozo de pan: debe saber a humo de haya limpio, sin amargor. Si le falta, déjala hasta las 2 horas como mucho, probando cada media hora. Sácala también antes si los dados pierden el canto o brillan de grasa. Al salir, tápala y llévala directa a la nevera; vuelve a cerrar la cúpula enseguida para no perder el humo de la sal.

7 TERMINAR LA SAL

La sal sigue sola, removida cada 30 minutos, hasta un total de 2-4 horas. Pruébala a partir de las 2 horas: la escama gana un color tostado y un olor a humo que se nota al abrir la cúpula. Cuando te guste, sácala y déjala enfriar y secar al aire unos minutos. Guárdala en un frasco de cristal seco y bien cerrado, lejos de la humedad.

8 SALAR Y REPOSAR LA MANTEQUILLA

Con la mantequilla a temperatura de cocina unos minutos, aplástala en un bol con una espátula y añade media cucharadita de la sal ahumada, o más al gusto. Forma un cilindro con papel de horno, enróllalo apretando y cierra los extremos. Una noche en la nevera reparte el humo y lo suaviza. Consérvala envuelta en la nevera y trátala como una mantequilla abierta: gástala pronto y nunca más allá de la fecha de la original.

Consejos del editor

- La sal absorbe la humedad del aire y del hielo que se funde. Si sale algo apelmazada, extiéndela en un plato unas horas en un sitio seco antes de meterla en el frasco, y no la guardes junto a la cafetera ni el fregadero.
- Rallada en vez de en dados, la mantequilla tiene más superficie y toma humo antes: empieza a probarla a la media hora. Ponla sobre papel de horno en el molde para recogerla sin que se apelmace.
-

Para regalar en Navidad, envuelve en papel de horno el cilindro de mantequilla, átalo y añade un frasco pequeño de sal ahumada. Escribe en la etiqueta que la mantequilla va en la nevera, que se gaste pronto y la fecha límite de la mantequilla original.

- Una rodaja de mantequilla ahumada encima de un chuletón recién reposado, o unas escamas de sal ahumada sobre un pan de cristal con tomate, son los usos más directos.

El equipo de esta receta

Kamado Bono Media 51 cm

Para humo frío no hace falta un kamado grande, sino una caja cerámica estanca con dos tiros que deje el humo quieto alrededor de la comida. En el Kamado Bono Media de 51 cm, la rejilla de hierro fundido de 44,5 cm, según la ficha del recambio de la marca, admite dos moldes de 15 cm uno junto a otro con holgura: la mantequilla sobre su hielo a un lado y la sal al otro, con aire entre ellos para que el humo pase. Abajo, la parrilla del carbón recibe la base de 20 x 20 cm corrida hacia un lado. Ese día no se enciende: la cerámica tiene que estar fría del todo, y con el tiro inferior a un centímetro el humo circula despacio.

mikamado.es/kamados/kamado-bono-media-51

Weber 17636: base de ahumado en frío en espiral, 20 x 20 cm

Sin carbón encendido, el humo tiene que salir de algo que apenas caliente, porque la mantequilla se ablanda por encima de los 20 °C. La base Weber 17636 es una bandeja de 20 x 20 cm con un canal en espiral que se llena de serrín y se prende por un extremo con una vela de té: la brasa avanza despacio y suelta un hilo de humo con muy poco calor. En esta receta la sesión es corta para la mantequilla, de 1 a 2 horas, y algo más larga para la sal, hasta 4; Weber habla de humo durante horas sin dar una cifra fija. Comprueba que la parrilla del carbón de tu kamado admite 20 x 20 cm.

mikamado.es/accesorios/weber-cold-smoked-base-generador-humo-frio

grillart serrín de haya 0,5-1,0 mm para ahumado en frío, 3 kg

La espiral de la base pide serrín fino, no virutas ni pellets. El serrín de haya de grillart tiene un grano de 0,5 a 1,0 mm según su ficha, que lo recomienda para generadores de humo frío; la pareja con la base Weber es una deducción por el tamaño de grano, no una compatibilidad declarada. La haya es una madera suave, de humo dulce y discreto, y eso importa con la mantequilla: la grasa láctea absorbe el humo con facilidad y una madera fuerte la dejaría con sabor a cenicero. En la sal, el mismo humo suave deja un fondo tostado que no tapa lo que sazona. El saco de 3 kg da para muchas cargas.

mikamado.es/accesorios/grillart-harina-haya-ahumado-frio-3kg

ThermoPro TP17H: termómetro de 4 sondas con cable, -10 a 300 °C

En esta receta la cifra que decide es baja, 25 °C de objetivo y 30 °C de techo, y el termómetro de la cúpula no la lee. El ThermoPro TP17H tiene cuatro sondas con cable y un rango declarado desde -10 °C, así que una tarde de diciembre no lo deja ciego. Aquí trabajan dos: una con la punta al aire a la altura de la rejilla, junto a la mantequilla, que es la que manda, porque la mantequilla avisa antes que la sal; y otra fuera, a la sombra, que dice antes de prender el serrín si hoy se puede. La sonda va con la punta al aire, sin tocar el molde, porque si no marcaría la temperatura del metal y no la de la cámara. Se lee en la pantalla, sin app.

mikamado.es/accesorios/thermopro-tp17h-4-sondas-cable

Receta completa en: mikamado.es/recetas/mantequilla-sal-ahumadas-en-frio-kamado

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