INDIRECTO · FÁCIL

Manzanas asadas con moscatel y canela al kamado, rellenas de nueces

Manzanas reinetas rellenas de mantequilla, azúcar moreno, canela y nueces, regadas con moscatel y asadas en indirecto a 180 °C. Un postre de otoño que se sirve tibio, con nata o helado.



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

Ingredientes

- **6 ud** manzanas reinetas de unos 200-250 g
- **70 g** azúcar moreno
- **60 g** nueces peladas, tostadas y picadas
- **1 pizca** sal fina
- **1 ud** naranja, solo la piel rallada y unas gotas de zumo
- **80 g** mantequilla a temperatura ambiente
- **2 cdta** canela molida
- **30 g** pasas sin pepitas (opcional)
- **150 ml** moscatel de Alicante o de Valencia
- **300 ml** nata para montar, o helado de vainilla al gusto

Pasos

1 MONTAR EL KAMADO EN INDIRECTO

Llena el hogar con carbón en trozo limpio y enciéndelo. Coloca el deflector y la rejilla, cierra la tapa y lleva la cámara a 180 °C con la entrada inferior abierta apenas un dedo y la salida superior a media apertura, ajustando según tu kamado. Espera 20-25 minutos hasta que la temperatura se mantenga sin oscilar y no salga humo blanco. Mientras tanto, prepara las manzanas.

2 DESCORAZONAR Y MARCAR LA PIEL

Lava y seca las manzanas. Quita el corazón con un descorazonador sin atravesar la base, dejando un hueco de unos 2-3 cm de ancho. Con la punta de un cuchillo, traza una línea poco profunda alrededor del ecuador de cada manzana: así la piel se abre sin reventar. Si alguna no se sostiene de pie, recorta una rodaja muy fina de la base.

3 PREPARAR EL RELLENO

Mezcla la mantequilla con el azúcar moreno, la canela, la sal y la piel rallada de naranja hasta formar una pasta homogénea. Incorpora las nueces picadas y las pasas, si las usas. Reparte el relleno en los huecos, presionando con una cucharilla y dejando un pequeño montoncito por encima.

4 COLOCAR Y REGAR CON MOSCATEL

Coloca las manzanas en la fuente (o cuatro en la cocotte de 24 cm), juntas pero sin apretarse. Vierte el moscatel en el fondo, no sobre el relleno, junto con unas gotas de zumo de naranja. Basta una capa fina que moje el fondo (en la cocotte, unos 100 ml): con más líquido, la fruta se cuece en vez de asarse.

5 ASAR TAPADAS LA PRIMERA MEDIA HORA

Abre el kamado con burping (levanta la tapa 5 cm unos segundos y luego ábrela del todo) y, con guantes, coloca el recipiente en la rejilla, sobre el deflector, y cierra. Si usas la cocotte, ponle la tapa; con la fuente, cúbrela con papel de aluminio sin apretar. Asa 25-30 minutos a 180 °C para que la fruta se ablande al vapor sin que la piel se seque.

6 DESTAPAR, ROCIAR Y DORAR

Abre con burping y guantes, retira la tapa o el aluminio y rocía cada manzana con el jugo del fondo con una cuchara. Cierra y asa otros 15-25 minutos destapadas, rociando una vez más a mitad, hasta que la piel se arrugue y se dore, y un palillo entre en la carne sin resistencia. Si el fondo oscurece demasiado, baja la temperatura con la entrada inferior.

7 REPOSAR Y SERVIR

Saca el recipiente con guantes, usando las dos manos, y deja reposar las manzanas diez minutos: el azúcar está muy caliente. Monta la nata sin azucarar demasiado o saca el helado. Sirve cada manzana con su jugo reducido, una cucharada de nata o una bola de helado y unas nueces por encima. Cierra los dos tiros para apagar la brasa.

Consejos del editor

- Haz el corte alrededor del ecuador antes de rellenar: es lo que evita que la piel reviente y deja que la fruta se expanda sin romperse.
- Si el azúcar del fondo empieza a oscurecer, añade dos cucharadas de moscatel o de agua. Un caramelo oscuro amarga el jugo, y es fácil de evitar vigilando el último cuarto de hora.
- Aprovecha el kamado caliente: si acabas de asar una carne en indirecto a 180 °C, las manzanas entran justo después sin tocar nada. Cuenta que el postre se sirve tibio, así que prográmalo mientras comen el plato principal.
- Una pizca de sal en el relleno realza la canela y el moscatel. Si la nata te parece sosa, una cucharadita de azúcar y un poco de piel de naranja rallada la animan sin tapar la fruta.

El equipo de esta receta

Kamado Bono Grande XXL 59 cm

Es el tamaño que deja meter la fuente de 41,5 cm plana: el Kamado Bono Grande XXL tiene una parrilla de unos 49-50 cm, y su bundle de seis accesorios incluye el deflector que pide este asado indirecto a 180 °C. Con seis manzanas queda espacio para que el aire circule alrededor de la fuente. Pega honesta: casi 100 kg de cerámica tardan en estabilizarse y gastan bastante carbón por encendido, así que para un postre suelto compensa sobre todo si aprovechas el calor de una carne previa.

mikamado.es/kamados/kamado-bono-grande-xxl-59

Jealous Devil 100% Quebracho Blanco carbón lump 15.8 kg

Una hora a 180 °C pide un carbón limpio que no deje sabor en la fruta. El Jealous Devil es carbón en trozo de quebracho blanco en piezas grandes, con poca ceniza (en torno al 3 %) y un aroma neutro, según su ficha, y una carga de hogar lleno cubre de sobra el asado sin recargar. Pega honesta: está pensado para calor alto y sesiones muy largas, así que a 180 °C hay que llevar los tiros casi cerrados y es fácil pasarse si se abren de más.

mikamado.es/accesorios/jealous-devil-quebracho-lump-charcoal

Rösle 25233: fuente de acero inox 18/10 de borde alto

Es el recipiente de asado de la receta: acero inoxidable 18/10 de 41,5 x 22,5 cm y unos 4,7 cm de alto según la ficha, con 3 litros de capacidad. Pide una rejilla de unos 47 cm o más para entrar plana. Caben seis manzanas en dos filas y el borde retiene el moscatel y la mantequilla sin que se derramen. Sirve además para llevar el postre a la mesa. Pega: el acero inoxidable conduce peor que el hierro y no da el efecto de olla tapada, así que hay que cubrirlo con aluminio la primera media hora, y el azúcar quemado en el borde del fondo cuesta de quitar.

mikamado.es/accesorios/rosle-fuente-universal-pro-barbacoa

Staub Cocotte redonda: cacerola de hierro fundido esmaltado de 24 cm

Es la alternativa tapada para cuatro manzanas: hierro fundido esmaltado de 24 cm y 3,8 L, con tapa de hierro y pomo metálico resistente hasta 250 °C según la ficha. El esmalte interior se limpia fácilmente y el hierro reparte el calor, de modo que la fruta queda más jugosa. Pega real: pesa unos 4,6 kg, así que hay que sacarla con guantes y las dos manos con el azúcar hirviendo; en indirecto a 180 °C no hay problema, pero conviene no pasar de 250 °C ni dejarla vacía mucho rato sobre fuego directo.

mikamado.es/accesorios/staub-cocotte-redonda-24-hierro-fundido

---

Receta completa en: mikamado.es/recetas/manzanas-asadas-moscatel-canela-kamado

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