DIRECTO · FÁCIL

Melocotón a la parrilla con miel y helado de vainilla al kamado

Mitades de melocotón con marcas de parrilla doradas, un hilo de miel, tomillo y una quenelle de helado de vainilla. Ocho minutos al directo y tienes el postre de verano del kamado.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
10 min	**8 min**	**4**	**210 °C**

Ingredientes

- **4 ud** melocotones maduros pero firmes (o nectarinas), partidos por la mitad y deshuesados
- **1 cda** azúcar moreno (ayuda a caramelizar la cara cortada)
- **4 ramitas** tomillo fresco
- **1 pizca** sal en escamas tipo Maldon (al servir, equilibra el dulce)
- **30 g** almendra laminada tostada (opcional, para un crujiente mediterráneo)
- **20 g** mantequilla derretida (o 1 cda de aceite suave) para pincelar la cara cortada
- **3 cda** miel de azahar o de romero
- **1 ud** naranja (la ralladura; un chorrito de zumo opcional)
- **4 bolas** helado de vainilla de calidad (o mascarpone batido / yogur griego con miel)

Pasos

1 ELEGIR Y PREPARAR LA FRUTA

Usa melocotones maduros pero firmes: deben ceder un poco al apretar sin estar blandos. Pártelos por la mitad siguiendo el surco natural, gira las dos mitades en sentido contrario y retira el hueso. Si está pegado, ayúdate de una cuchara. Una fruta demasiado madura se deshace en la piedra; una verde no caramelizа.

2 MONTAR EL KAMADO AL DIRECTO Y PRECALENTAR LA PIEDRA

Enciende el carbón sin deflector, en cocción directa, y estabiliza la cerámica a 210 °C. Coloca la piedra de esteatita o la plancha de hierro sobre la rejilla y deja que se caliente 10 minutos junto al kamado. Una superficie lisa y bien caliente es lo que evita que el melocotón se pegue y suelte jugo a la brasa.

3 PINCELAR Y AZUCARAR LA CARA CORTADA

Pincela la cara cortada de cada mitad con mantequilla derretida (o aceite) y espolvorea un toque de azúcar moreno. La grasa conduce el calor en los primeros segundos y ayuda a marcar; el azúcar acelera la caramelización superficial y da ese brillo dorado. No pongas miel todavía: a esta temperatura se quemaría y amargaría.

4 MARCAR LA CARA CORTADA, 4-5 MINUTOS

Coloca las mitades con la cara cortada hacia abajo sobre la piedra a 210 °C y no las toques durante 4-5 minutos. La paciencia es clave: si mueves la fruta antes de tiempo arrancarás la pulpa caramelizada. Estarán listas cuando levanten solas y muestren marcas doradas oscuras, no negras.

5 VOLTEAR AL LADO PIEL, 2-3 MINUTOS

Dales la vuelta con unas pinzas y deja 2-3 minutos sobre el lado de la piel para que la pulpa se temple sin deshacerse. En el último minuto tira una ramita de tomillo sobre la piedra junto a la fruta: se tuesta y la perfuma. Retira cuando la pulpa esté tierna pero aún sostenga su forma.

6 GLASEAR CON MIEL FUERA DEL FUEGO

Pasa los melocotones a un plato y riega la cara cortada con un hilo de miel y un poco de ralladura de naranja. El calor residual de la fruta funde la miel sin quemarla. Glasear fuera del fuego es lo que mantiene la miel brillante y aromática en vez de amarga y quemada.

7 SERVIR CALIENTE CON HELADO FRÍO

Sirve dos mitades por persona en plato de cerámica clara, aún calientes. Forma una quenelle de helado de vainilla con dos cucharas y colócala al lado, no encima, para que el contraste caliente-frío dure. Remata con tomillo fresco, almendra laminada tostada y una pizca de sal en escamas. Come en el momento, antes de que el helado se rinda.

Consejos del editor

- El punto de la fruta lo es todo. Un melocotón demasiado maduro se convierte en mermelada en cuanto toca la piedra; uno verde no tiene azúcar que caramelizar y queda ácido y duro. Busca una fruta que ceda ligeramente al apretar con el pulgar pero que aún sostenga su forma al partirla. Si solo tienes melocotones algo verdes, dales un día en una bolsa de papel con un plátano.
- Nunca pongas la miel sobre la fruta dentro del kamado. La miel se quema a partir de unos 150 °C y a 210 °C amarga en segundos, además de gotear a la brasa y ahumar mal el postre. Pincela mantequilla y azúcar para marcar, y reserva la miel para glasear fuera del fuego, con el calor residual. Esa es la diferencia entre un postre brillante y uno con regusto a quemado.
- Si no tienes piedra ni plancha, puedes hacerlo directamente sobre la rejilla bien limpia y caliente, pincelada con aceite, pero asume que perderás algo de pulpa al voltear y que la miel y el jugo caerán a la brasa. Un truco

intermedio: una hoja doble de papel de aluminio sobre la rejilla, aunque no marcarás líneas tan limpias como con la esteatita.

El equipo de esta receta

Kamado Joe Classic II 18"

El Classic II de 18" va sobrado para asar las mitades de melocotón al directo.

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

TODOBRASA Carbón Marabú Premium Ecológico 10 kg

Carbón que da brasa viva para caramelizar en 8 minutos.

mikamado.es/accesorios/todobrasa-marabu-premium-10kg

Kamado Joe SoapStone parrilla de piedra

mikamado.es/accesorios/kamado-joe-soapstone

Weber Pinza Precision 46 cm (6760)

Girar las mitades de melocotón sin romper la pulpa.

mikamado.es/accesorios/weber-pinza-precision-46

Weber Brocha de Barbacoa de Silicona 40 cm

mikamado.es/accesorios/weber-brocha-silicona-40

Receta completa en: mikamado.es/recetas/melocoton-a-la-parrilla-miel-helado-kamado

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