AHUMADO · FÁCIL

Muslos de pollo ahumados y glaseados al kamado, doce a la vez en soporte

Doce muslos de pollo (la parte baja de la pata, no el contramuslo) colgados en un soporte, humo suave de una mezcla para aves a 150-160 °C y un glaseado de barbacoa casero que entra solo en los últimos 10-15 minutos.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
25 min	**90 min**	**6**	**155 °C**

Ingredientes

- **12 ud** muslos de pollo de tamaño parecido (unos 1,8 kg en total)
- **15 g** pimentón de la Vera dulce (10 g para frotar, 5 g para el glaseado)
- **4 g** pimienta negra molida
- **250 g** kétchup
- **40 g** azúcar moreno
- **15 g** mostaza de Dijon
- **18 g** sal fina
- **6 g** ajo en polvo
- **30 ml** aceite de oliva virgen extra
- **60 g** miel
- **60 ml** vinagre de manzana
- **15 ml** salsa Worcestershire

Pasos

1 RECORTAR Y SALAR

La víspera, seca los muslos con papel de cocina y recorta con las tijeras de aves de Fiskars la piel suelta que cuelga y los restos de grasa del extremo. Espolvorea la sal por todas las caras y deja los muslos en una rejilla sobre una bandeja, destapados, en la balda más baja de la nevera, de 8 a 24 horas. La sal sazona hasta el hueso y el aire frío de la nevera seca la piel, que es la mitad del trabajo para que no quede gomosa.

2 PREPARAR EL GLASEADO

En un cazo, mezcla el kétchup, la miel, el azúcar moreno, el vinagre de manzana, la mostaza, la salsa Worcestershire y 5 g de pimentón. Cuece a fuego suave 8-10 minutos, removiendo, hasta que napa el dorso de una cuchara. Aparta un tercio en un cuenco limpio para servir en la mesa: esa parte no tocará la brocha. El resto, templado, es el que pintarás sobre el pollo.

3 ENCENDER CON HUMO LIMPIO

Llena la caja de fuego de carbón en trozo y enciende un solo foco. Envuelve dos puñados de virutas Weber para aves en aluminio, perfóralo 4-5 veces y ponlo sobre el carbón a un palmo del foco, no encima: prenderá cuando la brasa se extienda. Monta las dos medias lunas del deflector y la parrilla. Lleva la cámara a 150-160 °C a la altura de la rejilla, cerrando las válvulas cuando falten unos 30 °C, porque la cerámica acumula calor, y ten el pollo listo: la viruta humea 10-20 minutos.

4 COLGAR Y SONDAR

Mezcla el aceite con 10 g de pimentón, el ajo y la pimienta, y unta los muslos. Cuélgalos en las ranuras del soporte Blumtal, con la bandeja debajo, y colócalo centrado en la parrilla. Clava tres sondas del Inkbird IBT-4XS en la parte más gruesa de tres muslos, uno del centro y dos de los extremos, sin tocar hueso. Sujeta la cuarta a la rejilla para leer la cámara y cierra la tapa. La tabla de temperaturas da 75 °C en el muslo; subir a 80-85 °C es una elección por textura, no de seguridad.

5 AHUMAR

Deja trabajar el kamado a 150-160 °C sin abrir la tapa. Con muslos de unos 150 g, cuenta de forma orientativa 50-70 minutos hasta que la sonda más lenta marque 75 °C, aunque a los 70 °C ya empieza el paso siguiente; el reloj solo sirve para planificar, manda la sonda. Si la cámara pasa de 165 °C, cierra un poco la válvula superior y espera a ver la tendencia antes de tocar más: la cerámica baja despacio.

6 SUBIR Y GLASEAR

Cuando el muslo más lento llegue a 70 °C, abre las válvulas hasta 180-190 °C sin quitar el deflector: la cerámica tarda unos minutos en subir y el pollo sigue haciéndose. Hacia 75 °C, abre con burping (unos 5 cm, unos 5 segundos, del todo) y pinta los muslos con una capa fina de glaseado. Cierra 5-7 minutos, da otra capa y cierra 5-8 minutos más. Sácalos cuando la sonda más lenta marque 80-85 °C y el glaseado brille sin ennegrecer.

7 REPOSAR Y SERVIR

Saca el soporte con guantes resistentes al calor y déjalo reposar 5 minutos fuera del kamado: el glaseado asienta y deja de pegarse a los dedos. Retira las sondas, pasa los muslos a una fuente y espolvorea un poco de sal en escamas. Sirve con el glaseado reservado en el cuenco limpio, una ensalada de col con vinagre y pan para mojar.

Consejos del editor

- Si tu kamado es de 46 cm (Large o Classic), mide antes de comprar el soporte: su diagonal ronda los 46 cm y puede no entrar. La alternativa es tumbar los muslos sobre la parrilla, en indirecto y a la misma temperatura, dándoles la vuelta a media cocción.
-

El glaseado que sirves en la mesa sale de un cuenco que la brocha no ha tocado. La brocha pasa por piel que todavía se está cocinando, y lo que vuelva con ella al cazo no debe ir crudo a la mesa.

- Un paquete de virutas humea unos 10-20 minutos, según la guía de maderas para ahumar, así que el pollo tiene que estar colgado mientras dura. Si al cerrar la tapa sale humo blanco y espeso, espera a que afine antes de colgarlo: más humo no da más sabor, da amargor.
- Elige muslos de tamaño parecido. Con piezas desiguales, las pequeñas se pasan mientras las grandes todavía no han llegado; si no hay más remedio, sigue con las sondas las piezas más grandes y saca antes las pequeñas que ya marquen 80-85 °C.

El equipo de esta receta

Kamado Bono Grande XXL 59 cm

Esta receta depende de una medida: la diagonal del soporte, unos 46 cm. El Kamado Bono Grande XXL tiene 59 cm de cerámica y una parrilla de unos 49-50 cm, así que el soporte de doce muslos entra centrado con unos 1,5-2 cm libres por esquina, cosa que en una parrilla de 46 cm no está garantizada. Trae de serie el deflector cerámico en dos medias lunas, que cubren la brasa y mantienen el soporte siempre en indirecto, tanto a 150-160 °C durante el ahumado como a 180-190 °C para el glaseado. La ficha no da la altura libre bajo la cúpula, así que los 15 cm del soporte se comprueban con un muslo puesto y la tapa bajada antes de encender.

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

Blumtal soporte inox para 12 muslos de pollo con bandeja, 43 cm

Doce muslos tumbados en la parrilla piden voltearlos uno a uno y se tocan entre sí. El soporte inox de Blumtal los mantiene separados para que el aire caliente y el humo los rodeen por todos los lados, sin vueltas, y su bandeja recoge la grasa y el glaseado que gotean, que de otro modo caerían sobre el deflector y humearían. Mide 43 × 16,5 × 15 cm: su diagonal ronda los 46 cm, por eso aquí va en la parrilla de unos 49-50 cm del XXL y no en una de 46 cm sin medir antes. La ficha lo declara apto para horno pero no publica temperatura máxima, así que en esta receta trabaja siempre en indirecto, nunca sobre brasa directa.

mikamado.es/accesorios/blumtal-soporte-muslos-pollo-inox

Weber 17833: virutas de ahumar para aves, mezcla de frutales y nueces, 700 g

Una cocción de hora y poco con una piel fina y grasa pide humo suave y corto, y eso es lo que da esta bolsa. Las virutas Weber 17833 son la mezcla que la marca prepara para aves, con maderas de hoja caduca, frutales y nueces; la ficha no detalla especies ni proporciones. Al ser viruta y no taco, prende rápido y humea poco tiempo, así que tiene que coincidir con el primer tramo de la cocción, cuando la piel aún está fría y toma la mayor parte del humo. Dos puñados en un paquete de aluminio perforado, sobre el carbón a un palmo del foco, bastan para los doce muslos si entran en cuanto el humo afina.

mikamado.es/accesorios/weber-virutas-aves-17833-700g

Inkbird IBT-4XS termómetro Bluetooth

Con doce muslos repartidos por un soporte de 43 cm, una sola sonda dice poco: las piezas del borde, junto a la cerámica, pueden ir a otro ritmo que las del centro. El Inkbird IBT-4XS trae cuatro sondas con cable y conexión Bluetooth, y aquí trabajan todas: tres en muslos de posiciones distintas y la cuarta sujeta a la rejilla para leer la cámara a la altura del pollo. Con una alarma a 70 °C en las sondas de los muslos, la aplicación marca el momento de abrir las válvulas para subir a 180-190 °C, y otra a 80-85 °C el de sacarlos, sin abrir la tapa para mirar. Esas temperaturas quedan dentro del rango que declara su ficha.

mikamado.es/accesorios/inkbird-ibt-4xs

Fiskars Functional Form 1003033: tijeras de aves de 25 cm

Los muslos llegan de la carnicería con colgajos de piel y restos de grasa en el extremo, que en el soporte cuelgan, se queman antes que el resto y ensucian el glaseado. Las tijeras de aves Fiskars Functional Form, de 25 cm y hoja dentada de acero inoxidable de 9,5 cm, recortan esa piel sobrante en un par de cortes y agarran bien la piel húmeda, donde un cuchillo resbala. Su trabajo aquí termina antes de salar: los muslos se sirven enteros, así que no hacen falta para trinchar. Después de cada pase, abrirlas en mariposa.

Ver más en mikamado.es/accesorios/fiskars-tijeras-aves-25cm

Receta completa en: mikamado.es/recetas/muslos-pollo-ahumados-glaseados-soporte-kamado

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