

INDIRECTO · FÁCIL

Nachos ahumados al kamado en bandeja de hierro

El aperitivo para compartir definitivo: capas de totopos, queso fundido, frijoles y jalapeños en una sartén de hierro, con un humo suave de olivo de 10-12 minutos y pico de gallo recién hecho por encima.



PREPARACIÓN

20 min

COCCIÓN

12 min

COMENSALES

6

TEMPERATURA

185 °C

Ingredientes

300 g totopos de maíz (nachos)

200 g frijoles negros refritos

2 ud tomates maduros (para el pico de gallo)

1 puñado cilantro fresco

250 g queso para fundir rallado (mezcla cheddar y monterey jack)

60 g jalapeños encurtidos en rodajas

1 ud cebolla morada

1 ud lima (zum y gajos)

Pasos

1 PREPARA EL INDIRECTO

Enciende el kamado, coloca el deflector para cocción indirecta y estabiliza la temperatura entre 180 y 190 °C. Cuando las brasas estén limpias, añade un taco de madera de olivo para generar un humo suave y aromático.

2 HAZ EL PICO DE GALLO

Pica fino el tomate, media cebolla morada y parte del cilantro. Mézclalos con el zumo de media lima y una pizca de sal. Resérvalo en frío: irá por encima al final, nunca al fuego, para que aporte frescura y contraste.

3 MONTA LAS CAPAS

En una sartén de hierro fundido, extiende una capa de totopos, reparte frijoles a cucharadas, espolvorea queso y unos jalapeños. Repite hasta dos o tres capas, terminando con una buena capa de queso por arriba para que selle el conjunto.

4 AHÚMA CON LA TAPA

Coloca la sartén en el kamado, cierra la tapa y cocina en indirecto 10-12 minutos. El queso debe burbujear y fundir por completo y los bordes dorarse ligeramente. El humo del olivo perfuma los totopos sin reblandecerlos.

5 CORONA EN FRÍO

Saca la sartén del kamado. Reparte el pico de gallo frío por encima, esparce más cilantro y, si quieres, unas láminas de aguacate o un hilo de crema agria. Los toppings húmedos van siempre fuera del fuego para no cocer la base.

6 SIRVE PARA COMPARTIR

Lleva la sartén directamente a la mesa, con gajos de lima al lado para exprimir al gusto. Sírvelos al momento, mientras el queso sigue fundido y caliente. Es un plato de comer con las manos: hunde, tira y disfruta del hilo de queso.

Consejos del editor

- Usa totopos gruesos y robustos, no los finos de bolsa barata: aguantan el peso del queso y los frijoles sin desmoronarse bajo el humo.
- Ralla tú el queso a partir de un bloque. El queso prerallado lleva antiaglomerantes que funden peor y dejan una textura más harinosa.
- Con un solo taco de madera basta. Demasiado humo amarga el queso; aquí buscamos un fondo aromático, no un ahumado intenso de varias horas.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

mikamado.es/kamados/big-green-egg-large

Petromax Sartén de Fuego FP35 de Hierro Fundido 35 cm con Asas

mikamado.es/accesorios/petromax-skillet-fp35

Smokey Olive Wood Tacos de Madera de Olivo 1.5 kg

mikamado.es/accesorios/smokey-olive-wood-olive-chunks-1-5kg

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