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	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
20 min	**12 min**	**6**	**185 °C**

Ingredientes

- **300 g** totopos de maíz (nachos)
- **250 g** queso para fundir rallado (mezcla cheddar y monterey jack)
- **200 g** frijoles negros refritos
- **60 g** jalapeños encurtidos en rodajas
- **2 ud** tomates maduros (para el pico de gallo)
- **1 ud** cebolla morada
- **1 puñado** cilantro fresco
- **1 ud** lima (zumo 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

El Big Green Egg Large es el formato de referencia para este aperitivo: su cerámica gruesa mantiene una temperatura indirecta estable de 180-190 °C con la tapa cerrada, justo lo que pide el queso para fundir uniforme sin quemarse. Su diámetro de parrilla acoge cómodamente una sartén de hierro de 30-35 cm para seis comensales, y la cúpula reparte el calor envolvente que dora la capa superior mientras un solo taco de madera perfuma los totopos.

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

Smokey Olive Wood Tacos de Madera de Olivo 1.5 kg

Para este plato buscamos un humo suave, no un ahumado de horas, y los tacos de madera de olivo dan exactamente ese fondo aromático y ligeramente dulce que casa con el queso y los frijoles sin amargar. Basta con un solo taco sobre las brasas limpias para perfumar los totopos en los 10-12 minutos de cocción; el olivo es además una madera muy mediterránea, coherente con el carácter editorial español de la receta y mucho más amable que el mezquite o el hickory para un aperitivo de queso fundido.

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

Carboext Carbón 100% de Encina en Trozos, Saco de 15 kg

mikamado.es/accesorios/carboext-encina-15kg

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

Esta sartén de hierro fundido de 35 cm con asas es el vehículo perfecto para los nachos cargados: su masa acumula calor y reparte la cocción de manera uniforme, evitando que el queso del centro quede crudo mientras los bordes se doran. Las dos asas permiten meterla y sacarla del kamado con guantes sin desmontar las capas, y al ser apta para servir directamente en la mesa conserva el queso fundido y caliente mientras la fuente circula entre seis comensales.

mikamado.es/accesorios/petromax-skillet-fp35

Receta completa en: mikamado.es/recetas/nachos-ahumados-kamado

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