DIRECTO · FÁCIL

Níscalos a la plancha de acero con ajo y perejil al kamado

Los níscalos del pinar entran en seco sobre acero a 250 °C: primero sueltan su agua, después se doran. El ajo y el perejil llegan al final, en el último minuto. La receta de otoño más corta y más fácil de estropear.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
20 min	**10 min**	**4**	**250 °C**

Ingredientes

- **700 g** níscalos frescos (rovellones), medianos y firmes
- **15 g** hojas de perejil fresco
- **1 cdta** sal en escamas
- **60 g** jamón serrano en taquitos (opcional)
- **1 cdta** vinagre de Jerez
- **0.5 ud** limón, solo la ralladura (opcional)
- **3 ud** dientes de ajo
- **4 cda** aceite de oliva virgen extra (arbequina o picual)
- **1 pizca** pimienta negra recién molida
- **0.5 cdta** pimentón de la Vera dulce (opcional)
- **1 ud** cayena seca desmenuzada (opcional)
- **4 ud** rebanadas de pan de hogaza

Pasos

1 LIMPIAR EN SECO

Retira la tierra de los níscalos con un cepillo de cerdas suaves o un pincel y repasa el sombrero con un trapo apenas húmedo. Corta la base terrosa del pie y parte por la mitad los ejemplares muy grandes; los medianos van enteros. No los pases por el grifo: la seta absorbe agua como una esponja, y esa agua es justo la que luego te impide dorarlos.

2 PICAR LA AJADA

Pica muy fino los dientes de ajo y las hojas de perejil, y mézclalos en un bol con dos cucharadas de aceite de oliva, la cayena desmenuzada y el pimentón. Déjalo a mano junto a la plancha: entra todo de golpe en el último minuto y no tendrás tiempo de picar nada con las setas ya sobre el acero.

3 CALENTAR LA PLANCHA

Enciende el kamado para cocción directa y estabilízalo en 250 °C con la tapa cerrada. Coloca la Petromax Griddle FS38 de acero macizo —o la Lodge Plancha Grill Reversible 42×24 cm por su cara lisa— sobre la parrilla y déjala 12-15 minutos. El acero necesita ese rato para cargar calor en todo su espesor, no solo en la cara de arriba.

4 LEER LA SUPERFICIE

Apunta el termómetro infrarrojo de Ooni al centro de la plancha: debe marcar 230-250 °C. La cúpula del kamado y el acero no van a la par, y es la superficie la que cocina. Si se queda corta, abre un poco más la rejilla inferior y espera tres minutos; si pasa de 270 °C, cierra un punto la chimenea y deja que baje.

5 PRIMER LADO, LÁMINAS ABAJO

Coloca los níscalos con las láminas hacia abajo, sin aceite y sin amontonarlos: entre pieza y pieza debe caber un dedo. Oirás un siseo constante durante 2-3 minutos; es el agua de las láminas evaporando contra el acero. No los muevas, no los aplastes y no los sales todavía. Si no caben, hazlos en dos tandas.

6 VOLTEAR AL SOMBRERO

Con la Espátula Precision de Weber, da la vuelta a cada níscalo y déjalos 3-4 minutos con el sombrero abajo. El agua que quede saldrá por la cavidad de las láminas, ahora hacia arriba. Busca un dorado color avellana en el borde del sombrero; si la plancha ha perdido temperatura, abre un poco la entrada de aire y dale un minuto más.

7 AJO, PEREJIL Y ACEITE

Vuelve a voltearlos con las láminas hacia arriba y reparte la mezcla de ajo, perejil y aceite dentro de la cavidad de cada sombrero. Cuenta 60 segundos: el ajo debe perfumar y apenas tomar color, nunca dorarse del todo. La cavidad hace de cazuelita y mantiene el ajo lejos del acero, que es donde se quemaría en segundos.

8 SALAR Y SERVIR

Pásalos a una fuente templada, riega con el aceite restante y unas gotas de vinagre de Jerez, y termina con sal en escamas, pimienta y, si te gusta el contraste, una ralladura fina de limón. Si usas jamón, saltea los taquitos 30 segundos en la plancha ya libre y espárcelos por encima. Sirve de inmediato, con pan para rebañar.

Consejos del editor

- Elige níscalos medianos y firmes, con el sombrero todavía curvado hacia dentro; los muy abiertos suelen venir pasados, con más agua y con larvas en el pie.
- No abarrotes la plancha: cada seta necesita contacto pleno con el acero y un dedo de aire alrededor, así que salen mejor dos tandas cortas que una sola larga.
-

Si no los has recogido tú, cómpralos en plaza o en frutería de confianza, y no cocines nunca una seta silvestre que no hayas identificado con seguridad.

- Los pies y los recortes no se tiran: dóralos en la misma plancha al final, cuando ya está libre, y guárdalos para un arroz o unos huevos rotos.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

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

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

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

Petromax Griddle / Recipiente de Fuego FS38 de Acero Macizo 38 cm

El níscalo entra en seco, y eso solo funciona si el acero ha cargado calor en todo su espesor: la Petromax Griddle FS38 maciza aguanta los 250 °C aunque le caiga de golpe una tanda de setas frías y llenas de agua. Sobre la parrilla se pegarían, se romperían al voltearlas y su jugo caería a las brasas; aquí el agua hierve, se va en vapor y el borde dora. En mi Big Green Egg Large, sus 38 cm redondos entran con holgura.

mikamado.es/accesorios/petromax-griddle-firebowl-fs38

Ooni - Termómetro infrarrojo digital para horno de pizza

La cúpula del kamado puede marcar 250 °C mientras el acero va treinta grados por detrás, y es la superficie la que cocina. El termómetro infrarrojo de Ooni se apunta al centro de la plancha y da la lectura en el acto: por debajo de 230 °C la seta se queda pálida y suelta agua; por encima de 270 °C el ajo del último minuto se quema antes de perfumar. Sin él, los 12-15 minutos de precalentamiento son una suposición.

mikamado.es/accesorios/ooni-termometro-infrarrojo

Weber Espátula Precision (6769)

El níscalo se voltea dos veces y llega frágil a la segunda: primero de láminas a sombrero, después al revés para llenar la cavidad con la ajada. Una espátula gruesa lo parte por la mitad. La Espátula Precision de Weber tiene el filo fino y el cuello acodado que hacen falta para pasar por debajo del sombrero entero y levantarlo de una pieza, y su mango largo mantiene la mano lejos de un acero que está a 250 °C.

mikamado.es/accesorios/weber-espatula-precision

Receta completa en: mikamado.es/recetas/niscalos-plancha-acero-ajo-perejil-kamado

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