DIRECTO · FÁCIL

Patatas a la brasa con tocino y eneldo al kamado, al estilo de la dacha

Esta guarnición de la dacha pasa al kamado: patatas en acordeón con láminas de tocino ibérico curado, 40-50 minutos en paquete a 200 °C, tostado final en directo y eneldo, ajo y mantequilla para terminar.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
20 min	**60 min**	**4**	**200 °C**

Ingredientes

- **4 ud** patatas medianas para horno, alargadas, de 200-250 g cada una
- **4 ud** dientes de ajo (2 laminados para dentro, 2 rallados para el final)
- **40 g** mantequilla
- **1 cdta** sal en escamas, para servir
- **1 ud** cebolleta tierna, en aros finos
- **120 g** tocino ibérico curado en lonchas finas (o papada curada), en lugar del salo
- **20 g** eneldo fresco, picado
- **2 cda** aceite de oliva virgen extra
- **1 pizca** pimienta negra recién molida
- **150 g** nata agria (smetana, A para servir

Pasos

1 ENCENDER

Llena la cámara de fuego del BBQ-Toro Haiiro 32 hasta el borde con carbón de marabú NaturBraza y enciende con dos o tres pastillas de cera vegetal en el centro, sin líquidos. Deja la tapa abierta unos 10 minutos, hasta ver brasa viva, y coloca la parrilla sin deflector. Cierra con el tiro inferior a dos dedos y la chimenea a media apertura hasta estabilizar unos 200 °C en el termómetro de la tapa: cuenta 25-30 minutos.

2 CORTAR EN ACORDEÓN

Lava y seca las patatas, sin pelarlas. Apoya cada una entre dos palillos chinos o dos cucharas de madera, que hacen de tope, y córtala en láminas de 3-4 mm sin llegar abajo: queda una base de 1 cm que mantiene la patata entera. Si se balancea, recorta una loncha fina de la base para que asiente plana. Pasa una cucharada de aceite de oliva entre las láminas.

3 RELLENAR

Corta las lonchas de tocino ibérico curado en trozos del ancho de la patata y mete uno cada dos ranuras, sin forzar: el acordeón se abre solo con el calor. En las ranuras libres reparte los dos ajos laminados. No añadas sal, que el tocino curado ya la aporta. Termina con pimienta negra recién molida por encima y la otra cucharada de aceite.

4 ENVOLVER

Corta cuatro hojas de papel de horno y cuatro de aluminio de unos 30 cm. Coloca cada patata sobre el papel de horno, que es lo único que toca el tocino, y envuélvela después en aluminio, cerrando por arriba con un pliegue doble y dejando algo de aire dentro. El papel separa la grasa salada del metal caliente; el aluminio retiene el vapor que cuece el interior.

5 ASAR EN PAQUETE

Abre el domo con burping: sube la tapa unos 5 cm, espera unos 5 segundos y ábrela del todo, con guantes. Coloca los cuatro paquetes sobre la parrilla con la pinza Weber Precision, con el pliegue hacia arriba, y cierra. A los 20-25 minutos, abre de nuevo con burping y gira cada paquete 180° sobre la parrilla, sin darle la vuelta y con el pliegue siempre arriba, para repartir el calor de la brasa. En total, 40-50 minutos a 200 °C con la tapa cerrada.

6 COMPROBAR EL PUNTO

Abre el domo con burping (unos 5 cm, unos 5 segundos y del todo, con guantes) y abre un paquete apartando la cara, porque el vapor quema. Pincha la patata por la parte más gruesa con un cuchillo fino: tiene que entrar sin resistencia hasta la base. Para confirmar el centro, el termómetro DOQAUS da la lectura en unos 3 segundos; como referencia de técnica, una patata asada está hecha en torno a 95-99 °C. Si le falta, cierra el paquete y dale 10 minutos más.

7 TOSTAR EN DIRECTO

Retira aluminio y papel con la pinza y pasa las patatas directamente a la parrilla, con las láminas hacia arriba. Deja los tiros como estaban, porque el rato de tapa abierta ya aviva la brasa, y cierra 10-15 minutos, hasta que los bordes estén dorados y el tocino crujiente. Si a los 5 minutos no pasa de 200 °C, abre el tiro inferior un dedo para llegar a 210-220 °C. Si la grasa levanta llama, cierra la tapa del todo; nunca entornada, y para reabrir haz burping.

8 TERMINAR Y SERVIR

Mientras se tuestan, derrite la mantequilla en la cocina con los dos ajos rallados y mezcla la mitad del eneldo. Abre el domo con burping y pasa las patatas a una fuente con la pinza, riega las láminas con la mantequilla y añade la sal en escamas, el resto del eneldo y la cebolleta. Sirve con la nata agria al lado y cómelas en las dos horas siguientes.

Consejos del editor

- Con patatas nuevas pequeñas no merece la pena el acordeón: pártelas por la mitad, mete una loncha de tocino entre las dos mitades, ciérralas en el paquete y empieza a comprobar el punto a los 30 minutos.
- Si sobran, quítales el aluminio antes de guardarlas y llévalas a la nevera dentro de las dos horas siguientes. Una patata asada que se queda envuelta en aluminio a temperatura ambiente es el caso clásico de botulismo.
- La grasa que queda en el fondo del paquete tiene todo el sabor del tocino y del ajo: viértela sobre las patatas al servir en lugar de tirarla con el papel.
- En un kamado de 46 cm la parrilla tiene aproximadamente el doble de superficie que en uno de 32 cm: dobla las cantidades y deja un par de centímetros entre paquetes para que el calor circule.

El equipo de esta receta

BBQ-Toro Haiiro 32 cm

Una guarnición para cuatro no pide un kamado grande. El BBQ-Toro Haiiro 32 es un mini kamado de cerámica de 32 cm en el que caben cuatro paquetes de patata mediana con aire alrededor, seis como mucho si son pequeñas. La cerámica sostiene los 200 °C de la receta con la tapa cerrada, y el termómetro de la tapa que trae de serie basta para vigilar la hora de asado. Trae termómetro en la tapa y asas de bambú, y eso facilita sacar los paquetes y pasar las patatas a la parrilla para tostarlas. Para el plato principal y la guarnición a la vez se queda corto: está pensado para uno o dos comensales.

mikamado.es/kamados/bbq-toro-haiiro-32

NaturBraza carbón de marabú, pack de 2 sacos de 5 kg (10 kg)

La receta pide una hora larga de fuego directo estable a 200 °C y un último empujón a 210-220 °C para tostar. El carbón de marabú de NaturBraza viene en dos sacos de 5 kg y, según la ficha, es solo madera de marabú sin aditivos. El marabú es una madera muy densa: su carbón arde despacio, con llama corta, y deja poca ceniza. En la cámara de fuego pequeña de un mini kamado eso importa, porque la ceniza tapa enseguida la entrada de aire. Con la ceniza que tapa la entrada de aire, conviene vaciarla con el atizador antes de encender y no mezclar polvo del fondo del saco.

mikamado.es/accesorios/naturbraza-carbon-marabu-2x5kg

Weber Pinza Precision 46 cm (6760)

Aquí la pinza mueve paquetes de aluminio llenos de vapor y grasa caliente, y después patatas abiertas en acordeón que se rompen si se aprietan. La Weber Pinza Precision mide 46 cm, así que la mano queda lejos de la brasa al colocar y girar los paquetes a fuego directo. Su dentado fino agarra el pliegue del aluminio sin rasgarlo y levanta la patata por la base sin partir las láminas, y el mango angulado no resbala con la grasa del tocino. Es acero inoxidable entero y va al lavavajillas, que se agradece después de una receta que suelta tanta grasa.

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

DOQAUS termómetro instantáneo de sonda plegable, lectura en 3 s

En esta receta el punto lo da el cuchillo, y el termómetro instantáneo sirve para confirmar el centro de la patata más gruesa sin dejar el paquete abierto más de la cuenta. El DOQAUS sirve para confirmar el centro de la patata más gruesa, entrando en vertical hasta la base. Como referencia de técnica, una patata asada está hecha en torno a 95-99 °C. La trasera magnética no se pega a la cerámica: cuélgalo del gancho.

mikamado.es/accesorios/doqaus-termometro-instantaneo-plegable

Receta completa en: mikamado.es/recetas/patatas-brasa-tocino-eneldo-kamado

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