AHUMADO · AVANZADO

Pavo ahumado de Navidad al kamado

La receta que jubila al horno familiar el 25 de diciembre: brine de 12 horas, mantequilla bajo la piel, leña de manzano y un pavo entero a 120 °C — tierno por dentro, dorado por fuera, ahumado de verdad.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
720 min	**360 min**	**10**	**120 °C**

Ingredientes

- **4.5 kg** pavo entero fresco (sin menudillos)
- **3 l** agua para el brine
- **1 cabeza** ajo cortado por la mitad
- **3 ramas** romero fresco
- **8 bayas** enebro
- **1 ud** ralladura de limón
- **1 trozo** leña de cerezo (chunk para color)
- **540 g** sal kosher gruesa (180 g por litro de brine)
- **2 ud** manzanas reineta en gajos
- **6 ramas** tomillo fresco
- **2 hojas** laurel
- **150 g** mantequilla pomada
- **4 trozos** leña de manzano (chunks)

Pasos

1 PASO 1 · BRINE 12 HORAS

Calienta 1 litro de agua y disuelve toda la sal. Añade el resto del agua fría, las manzanas, el ajo abierto, las hierbas, el laurel y el enebro. Sumerge el pavo en un cubo o bolsa de brine, asegurándote de que queda cubierto. Refrigera 12 horas (no más, o queda salado).

2 PASO 2 · SECAR Y MANTEQUILLA CON HIERBAS

Saca el pavo del brine, escúrrelo y sécalo muy bien con papel. Mezcla la mantequilla pomada con tomillo picado, romero, dos dientes de ajo machacados y la ralladura de limón. Levanta con cuidado la piel de la pechuga e introduce dos tercios de la mezcla directamente sobre la carne. Unta el resto por encima.

3 PASO 3 · ESTABILIZAR 120 °C

Monta el deflector cerámico. Enciende el carbón en una zona con el método Minion y estabiliza el kamado a 120 °C indirectos durante 30 minutos. Cuando el humo salga azul transparente, añade los chunks de manzano y el de cerezo sobre las brasas.

4 PASO 4 · CARGAR EL PAVO

Coloca el pavo sobre una rejilla en una bandeja de aluminio (los jugos serán la base de la salsa). Mete la bandeja al kamado y clava la sonda en la parte más gruesa de la pechuga sin tocar hueso. Cierra la tapa y no la abras durante 4 horas.

5 PASO 5 · VIGILAR LA SONDA

A partir de las 4 horas la sonda empezará a subir más rápido. Si llega a 60 °C antes de tiempo y la piel todavía no está dorada, sube el kamado a 135 °C abriendo un poco más el dámper inferior. Si la piel oscurece demasiado rápido, baja a 110 °C.

6 PASO 6 · RETIRAR A 75 °C

Saca el pavo cuando la pechuga marque 75 °C internos. Los muslos estarán a 80-82 °C — exactamente lo que necesitan. Lleva el pavo en su bandeja a la cocina para reposar.

7 PASO 7 · REPOSO 30 MINUTOS

Tapa el pavo con dos hojas de papel de aluminio formando una tienda (no apretado) y déjalo reposar 30 minutos. Mientras, cuela los jugos de la bandeja, desgrasa por arriba y reduce con un poco de caldo y vino blanco para la salsa.

8 PASO 8 · TRINCHAR Y SERVIR

Separa los muslos primero, luego las alas, y por último corta las pechugas en lonchas de 1 cm contra la fibra. Sirve con la salsa pan-drippings, puré de patata y un encurtido de cebolla roja con vinagre de manzana.

Consejos del editor

- Si el pavo está congelado, descongela 48 horas en nevera antes del brine. Nunca a temperatura ambiente.
- Calcula 4 kg de carbón vegetal lump para una cocción de 6 horas. Si tu kamado es más pequeño que 18 pulgadas, divide el pavo en piezas: pechugas y muslos por separado.
- No piques las hierbas demasiado finas para la mantequilla — un picado medio aguanta mejor el calor y libera aroma poco a poco.
- Si la piel queda blanda al final, sube el kamado a 175 °C los últimos 20 minutos. Vigila bien — pasa de bronceada a quemada en 5 minutos.
- Sirve la salsa pan-drippings caliente en jarra, no por encima del pavo. La piel ahumada pierde gracia si la empapas.

El equipo de esta receta

Kamado Joe Big Joe III 24"

El Big Joe de 24" aloja un pavo entero de 10 comensales con holgura para el deflector.

mikamado.es/kamados/kamado-joe-big-joe-iii

Kamado Joe Big Block XL carbón lump 9.1 kg

Carbón lump de larga duración para aguantar el ahumado sin recargar.

mikamado.es/accesorios/kamado-joe-big-block-xl-lump

Weber Tacos de Manzano para Ahumar 1,5 kg

mikamado.es/accesorios/weber-tacos-manzano-15kg

MixRBBQ Deflectores de Calor de Cerámica Media Luna (Kamado Joe Big Joe I/II/III, pack de 2)

Deflectores media luna del Big Joe para un ahumado 100% indirecto a 120 °C.

mikamado.es/accesorios/mixrbbq-deflector-mediasluna-bigjoe

HIC Kitchen: bolsa de salmuera para pavo, 61 × 60,7 cm y 9 kg de carga

mikamado.es/accesorios/hic-kitchen-bolsa-salmuera-pavo-61x60

Receta completa en: mikamado.es/recetas/pavo-ahumado-navidad

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