INDIRECTO · MEDIO

Pechuga de pavo con hueso inyectada al kamado, jugosa para una Navidad pequeña

El pavo de Navidad para cuatro a seis: una pechuga con hueso inyectada con caldo y mantequilla, asada en indirecta a 165 °C sin humo y sacada a 74 °C. Pensada para un kamado pequeño, no se seca.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
30 min	**120 min**	**6**	**165 °C**

Ingredientes

- **1 ud** pechuga de pavo entera con hueso y piel, de 1,8-2,2 kg
- **40 g** mantequilla sin sal
- **2 ud** dientes de ajo laminados, para infusionar
- **1 cdita** pimentón dulce
- **2 cda** aceite de oliva virgen extra
- **400 ml** agua para la bandeja de goteo
- **120 ml** caldo de ave sin sal, para la inyección
- **10 g** sal fina (4 g para la inyección y 6 g para la piel)
- **4 ud** ramas de tomillo fresco
- **1 cdita** pimienta negra recién molida
- **1 ud** cebolla en cuartos, para la bandeja
- **100 ml** vino blanco seco, para el jugo

Pasos

1 PREPARAR LA INYECCIÓN

Calienta el caldo con el ajo laminado y dos ramas de tomillo, sin que llegue a hervir, y déjalo infusionar 10 minutos fuera del fuego. Cuélalo con un colador fino sobre un vaso alto, añade la mantequilla y 4 g de sal y remueve hasta que se funda. Úsalo tibio: si se enfría, la mantequilla cuaja en la aguja. Ni pimienta en grano ni ajo picado dentro de la mezcla, porque taparían la aguja de la jeringa Rösle.

2 INYECTAR Y SAZONAR

Seca la pechuga con papel. Carga la jeringa Rösle (50 ml) y pincha cada lóbulo cada 3-4 cm, en ángulo y siguiendo la fibra, empujando el émbolo mientras retiras la aguja. Dos cargas, unos 100 ml en total. Limpia lo que rebose y tira el líquido sobrante. Unta la piel con el aceite, los 6 g de sal, la pimienta y el pimentón, y vuelve a meterla en la nevera. Sácala al encender el carbón: la estabilización del kamado sirve de atemperado; si a los 45 minutos no está estable, devuélvela a la nevera hasta que lo esté.

3 ENCENDER EL CARBÓN

Vacía la ceniza del Kamado Bono Minimo y llena el hogar con carbón de marabú de NaturBraza hasta cubrir bien los orificios, con algo de reserva: son unas dos horas a 165-175 °C, no un ahumado de toda la noche. Enciende en uno o dos puntos y deja la tapa abierta 10 minutos. No añadas tacos de madera; espera a que el humo blanco del encendido desaparezca antes de montar el indirecto.

4 MONTAR EL INDIRECTO A 165 °C

Coloca el deflector del Minimo, tres bolas de aluminio encima como separadores y sobre ellas una bandeja con 400 ml de agua, la cebolla y el resto del tomillo, con 2-3 cm libres hasta el borde del deflector: ese aire evita que el jugo se queme. Pon la parrilla y una sonda del CIRYCASE a su altura, con la punta al aire, sujeta con una bola de aluminio (la ficha no incluye clip) y el cable sobre la junta. Cierra los tiros 30-40 °C antes del objetivo, como explica la tabla de temperaturas, y estabiliza 10 minutos a 165 °C.

5 CARGAR HUESO ABAJO

Abre la tapa con burping: súbela unos 5 cm, espera unos 5 segundos y abre del todo, con guantes y la cara apartada. Coloca la pechuga con el hueso hacia abajo, centrada sobre la bandeja, para que el costillar haga de rejilla. Si el agua de la bandeja ha bajado a la mitad, rellena con agua caliente. Clava la segunda sonda del CIRYCASE en horizontal, desde el costado, hasta el centro del lóbulo más grueso, sin tocar la quilla. Cierra: sin vuelta ni pincelado, la tapa se queda cerrada hasta el final.

6 ASAR Y DORAR LA PIEL

Mantén 165 °C a la altura de la rejilla. Cuando la pechuga marque 60 °C, abre un poco el tiro inferior para llevar la cámara a 175 °C y ciérralo en parte unos grados antes de llegar: la cerámica sube con facilidad y baja con pereza, así que no te pases. Si la piel oscurece antes de tiempo, cierra un punto el tiro y no abras la tapa; la cámara bajará despacio. Con 1,8-2,2 kg, cuenta unas 1,5-2 horas en total, pero la sonda decide.

7 COMPROBAR Y SACAR A 74 °C

Cuando la sonda marque 74 °C, abre con burping, igual que al cargarla, con guantes y la cara apartada. Pincha el otro lóbulo y la zona junto a la quilla con el ThermoPro TP19H, sin tocar hueso. Si algún punto marca menos de 74 °C, cierra y vuelve a medir en 5-10 minutos. Con todo a 74 °C o más, fuera.

8 REPOSAR Y HACER EL JUGO

Deja la pechuga 20 minutos en una tabla, cubierta con papel de aluminio sin apretar: el centro sube todavía unos grados y los jugos se asientan. Mientras, cuela el líquido de la bandeja a un cazo, retira la grasa de la superficie con una cuchara, añade el vino blanco y reduce a fuego medio unos 5 minutos, hasta que el jugo quede ligado y sin olor a alcohol.

9 TRINCHAR

Separa cada lóbulo de la quilla con un cuchillo largo, pegando la hoja al hueso de arriba abajo, y saca las dos piezas enteras. Córtalas en lonchas de 1 cm a contrapelo de la fibra, con la piel encima. Sirve con el jugo caliente aparte, en una jarra, para no empapar la piel. Guarda el costillar en la nevera antes de dos horas: con agua nueva y la cebolla de la bandeja da un caldo para el día siguiente.

Consejos del editor

- Encarga la pechuga con unos días de margen y pide el peso y el largo. La parrilla del Minimo ronda los 33-34 cm: para que el calor suba por los bordes del deflector sin tostar las puntas, la pieza no debería pasar de unos 26 cm en su lado más largo, con 3-4 cm de aire a cada lado. Mídela sobre la tabla antes de encender. Si te llega una de 3 kg o más larga, va mejor en un kamado de 46 cm.
- Inyección con sal y salmuera no se suman. Si prefieres poner la pechuga en salmuera, inyecta después solo caldo y mantequilla, sin los 4 g de sal, y deja la piel con aceite, pimienta y pimentón, sin los 6 g de sal, o la carne quedará salada.
- Para Nochebuena o Nochevieja, cuenta hacia atrás unas tres horas y media desde la cena: inyección, encendido y estabilización, 1,5-2 horas de asado y 20 minutos de reposo. Si vas sobrado, baja la cámara a 160 °C; la pechuga aguanta mejor una cocción algo más lenta que una prisa al final.
- Desmonta y lava la jeringa nada más usarla, pasando agua caliente por la aguja: la mantequilla fría cuaja dentro y la deja inservible hasta la próxima.

El equipo de esta receta

Kamado Bono Minimo 40 cm

Una pechuga para cuatro a seis no pide un kamado grande, y encender uno grande para dos horas es gastar carbón. El Kamado Bono Minimo tiene 40 cm de cuerpo y una parrilla de unos 33-34 cm según el fabricante: una pechuga de 1,8-2,2 kg debería entrar centrada si no pasa de unos 26 cm de largo (mídela antes), y el aire que queda alrededor es lo que necesita una cocción indirecta para que el calor que sube por los bordes del deflector no queme los extremos. Trae de serie el deflector cerámico, así que el indirecto se monta sin comprar nada más, y la masa cerámica mantiene los 165-175 °C con muy poco retoque de los tiros. Su límite está claro: una pechuga de 3 kg o un pavo entero piden más diámetro.

mikamado.es/kamados/kamado-bono-minimo-40

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

Sin madera de ahumar, el único sabor que puede venir del fuego es el de una brasa limpia, y ahí el carbón lo es todo. El carbón de marabú de NaturBraza arde despacio y de forma pareja, lo justo para dos horas de indirecto a 165-175 °C con reserva para la subida final que dora la piel, sin abrir la tapa a recargar. Cuando se va el humo blanco del encendido, no queda nada que tape el sabor de la pechuga: pavo y mantequilla.

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

Rösle 25058: jeringa de inyectar marinada de 50 ml, inox 18/10

Es la herramienta que hace que esta pechuga no se seque. La jeringa Rösle de 50 ml, en acero inoxidable 18/10 y polipropileno, lleva el caldo con mantequilla al centro de un músculo que la sal tardaría horas en atravesar desde fuera: dos cargas, unos 100 ml, bastan para una pechuga de 2 kg. La capacidad obliga a recargar, pero en una pieza de este tamaño son dos viajes al vaso. La condición es la mezcla: colada y tibia, sin ajo picado ni pimienta en grano, porque la aguja se atasca; la ficha no publica su calibre. Se desmonta y se lava nada más usarla, y es apta para lavavajillas.

mikamado.es/accesorios/rosle-jeringa-marinar-inox-50ml

CIRYCASE Termómetro de Dos Sondas de 16,3 cm con Temporizador

Esta receta se cocina con dos números y el termómetro CIRYCASE da los dos sin abrir la tapa. Sus dos sondas de 16,3 cm, con cable, se reparten así: una clavada en horizontal en el centro del lóbulo más grueso de la pechuga y otra colocada a la altura de la rejilla, que es la temperatura que importa y no la que marca la esfera de la cúpula. Con ellas sabes cuándo pasar de 165 a 175 °C, al llegar la pechuga a 60 °C, y cuándo abrir, a 74 °C. La ficha declara ±1 °C y un techo de 300 °C, de sobra para un indirecto. Una reserva: la ficha cita un apagado automático a los 10 minutos sin aclarar si afecta con las sondas puestas; pruébalo antes de la cena y, si se apaga, enciéndelo en cada vistazo.

mikamado.es/accesorios/cirycase-termometro-doble-sonda

ThermoPro TP19H: termómetro instantáneo de sonda plegable, hasta 300 °C

Una pechuga con hueso tiene dos lóbulos que no siempre van a la par, y la sonda fija solo vigila uno. El ThermoPro TP19H es un termómetro instantáneo de sonda plegable, de unos 11 cm, que sirve para la comprobación final: abres con burping, pinchas el otro lóbulo y la zona junto a la quilla, lees y cierras. La ficha declara ±0,5 °C y da la respuesta en 1 segundo en un punto de la ficha y en 3 en otro, así que conviene contar con 3. No es para dejarlo dentro: es de mano, con cuerpo de plástico, y se usa con guantes y fuera del calor directo de la rejilla.

mikamado.es/accesorios/thermopro-tp19h-termometro-instantaneo

Receta completa en: mikamado.es/recetas/pechuga-pavo-hueso-inyectada-kamado

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