INDIRECTO · FÁCIL

Peras al vino tinto en dutch oven esmaltado al kamado, con canela y naranja

Pocha peras Conferencia en tinto joven con canela y naranja, en un dutch oven esmaltado a 160 °C indirectos en el kamado. Reduce el almíbar con la olla destapada y déjalas una noche en la nevera: postre de víspera y sin masa.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
20 min	**90 min**	**4**	**160 °C**

Ingredientes

- **4 ud** peras Conferencia firmes, de unos 200 g cada una
- **120 g** azúcar
- **1 ud** rama de canela
- **1 ud** anís estrellado (opcional)
- **200 g** mascarpone o nata para montar, para servir
- **750 ml** vino tinto joven y afrutado (Garnacha, Tempranillo joven o Monastrell)
- **1 ud** naranja (la piel en tiras, sin la parte blanca, y el zumo)
- **2 ud** clavos de olor
- **0.5 ud** limón, para frotar las peras peladas

Pasos

1 ENCENDER Y ESTABILIZAR A 160 °C

Llena el hogar del Kamado Bono Media con carbón de marabú de NaturBraza; lo que no se queme se apaga al cerrar los tiros y sirve para la próxima vez, enciende un solo punto en el centro y coloca los dos deflectores laterales, juntos, con la rejilla encima. Deja subir con los tiros abiertos y empieza a cerrarlos hacia los 130 °C para no pasarte. Busca 160 °C estables a la altura de la rejilla durante 10 minutos. Si vienes de otro asado, abre con burping (tapa 5 cm, unos 5 segundos, guantes y cara apartada), recarga solo lo que falte y monta los deflectores.

2 PREPARAR LAS PERAS

Pela las cuatro peras con un pelador, dejando el rabo si lo tienen, y pártelas por la mitad a lo largo. Saca el corazón y las pepitas con una cucharilla o un sacabolas y frota cada mitad con el medio limón para que no se oscurezcan mientras hierve el almíbar. Elige piezas de tamaño parecido, de unos 200 g: una pera mucho más gruesa sigue dura cuando las demás ya están tiernas.

3 HERVIR EL ALMÍBAR EN EL FOGÓN

En el dutch oven esmaltado, sobre el fogón de la cocina, pon el vino, el azúcar, la canela, los clavos, el anís, la piel de naranja y su zumo. Calienta a fuego medio, removiendo, hasta que el azúcar se disuelva y el vino rompa a hervir, unos 8-10 minutos. Así la olla entra caliente al kamado y el esmalte no recibe un cambio brusco de temperatura al tocar la rejilla.

4 POCHAR EN EL KAMADO

Mete las mitades de pera en el almíbar con el corte hacia abajo, en una sola capa y apretadas; si alguna no cabe, va encima y se cambia de sitio al darles la vuelta. Tapa la olla, colócala en el centro de la rejilla sobre los deflectores y cierra la cúpula. Cuece 20 minutos a 160 °C sin abrir: con la olla tapada, el vino se mantiene en un hervor suave y el azúcar no se agarra al fondo.

5 DAR LA VUELTA Y COMPROBAR

Abre el kamado con burping: sube la tapa unos 5 cm, espera unos 5 segundos y abre del todo, con guantes y la cara apartada (por qué). Destapa la olla, gira las peras con una cuchara para que la cara redonda se tiña y vuelve a tapar. Cuece 10-25 minutos más. Están cuando la punta de un cuchillo entra en la parte gruesa sin resistencia y la pera conserva la forma.

6 REDUCIR CON LA OLLA DESTAPADA

Saca las peras a una fuente con una espumadera y deja la olla destapada sobre la rejilla. Abre un dedo más el tiro inferior y deja subir a 175-180 °C. Reduce el almíbar entre 30 y 60 minutos, hasta que pierda más o menos la mitad y cubra el dorso de una cuchara. Manda la textura, no el reloj, y no lo apures hasta caramelo: en frío espesa más. Si tienes prisa, termina la reducción en el fogón a fuego medio.

7 ENFRIAR Y REPOSAR LA NOCHE

Saca la olla del kamado con guantes y retira la canela, los clavos y el anís. Pasa las peras y el almíbar a un recipiente bajo de vidrio, porque el hierro guarda el calor y enfría despacio. Las peras salieron del fuego al empezar la reducción: guárdalas tapadas en la nevera antes de que pasen 2 horas desde ese momento. Al día siguiente sírvelas frías o templadas unos minutos, con mascarpone o nata montada. Aguantan 3-4 días en frío.

Consejos del editor

- Para niños o para quien no bebe, cambia el vino por mosto tinto y no añadas azúcar, o como mucho 20 g: el mosto ya trae en torno a 14-15 g de azúcar por cada 100 ml, casi tanto como los 120 g de la versión con vino. Añade el zumo de otro medio limón para darle acidez. Cocer más tiempo la versión con vino no la vuelve apta: el alcohol baja con las horas, pero no desaparece.

- No uses para esta receta un dutch oven de hierro desnudo: más de una hora de vino ácido se come el curado y puede dar sabor metálico. Ese hierro se reserva para lo seco y muy caliente, como el pan; para el almíbar, esmalte.
- Si el kamado viene de un asado a 200 °C o más, cierra los tiros casi del todo en cuanto retires la carne. Para montar los deflectores, abre con burping: sube la tapa unos 5 cm, espera unos 5 segundos y abre del todo, con guantes y la cara apartada, porque con los tiros cerrados la entrada brusca de aire puede devolver una llamarada (flashback). Con la olla tapada, unos grados de más solo acortan el pochado: empieza a probar con el cuchillo a los 10 minutos de darles la vuelta.
- Nada de madera de ahumar. Con la olla tapada el humo no llega a las peras, y en la reducción destapada un humo denso se queda en el azúcar del almíbar. Con el carbón bien prendido, lo que llega a la olla abierta son gases de combustión casi limpios: como mucho, un matiz tostado discreto.

El equipo de esta receta

Kamado Bono Media 51 cm

Esta receta pide dos cosas al kamado: sitio para una olla de unos 32 cm de asa a asa y una cámara que sostenga 160 °C más de una hora con poco aire. El Kamado Bono Media cumple las dos. Su parrilla mide unos 44,5 cm según el fabricante, así que el dutch oven queda centrado sobre los deflectores con margen a los lados; en un kamado de 33-34 cm de parrilla iría demasiado justo. Trae de serie dos deflectores laterales que, juntos, tapan toda la brasa, y eso es lo que impide que la brasa queme el azúcar del fondo. Y la masa de cerámica permite pochar a 160 °C y subir luego a 175-180 °C para reducir sin cambiar de aparato ni encender el horno de casa.

mikamado.es/kamados/kamado-bono-media-51

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

Pochar y reducir suman más de una hora con los tiros casi cerrados, y en ese régimen interesa un carbón que arda despacio. El carbón de marabú de NaturBraza viene de una madera muy densa: pesa mucho para lo que abulta, quema con llama corta y, según la ficha, deja poca ceniza, aunque no publica cifra. Con el hogar lleno hay combustible de sobra para llegar a 160 °C, sostenerlos durante el pochado y subir a 175-180 °C en la reducción sin recargar con la olla dentro; la temperatura la manda el aire de los tiros, no la cantidad de carbón, y lo que sobra se apaga al cerrarlos. Si vienes de un asado, el marabú que queda en el hogar sirve de base. La ficha no da origen ni calibre del trozo: criba el polvo del fondo del saco antes de cargar.

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

Lodge Cocotte Esmaltada de Hierro Fundido 2,84 L (Roja)

El vino tinto es ácido y aquí pasa más de una hora en la olla, entre el pochado y la reducción. Por eso la pieza es el dutch oven esmaltado de Lodge: el esmalte vitrificado no reacciona con el vino, no hay curado que se pierda ni deja fondo metálico en el almíbar. Sus 2,84 L dan para cuatro peras partidas y la botella de vino, y la masa del hierro acumula calor y lo cede de forma estable, lo que, sumado al calor que en el kamado llega por todos los lados, evita que el azúcar se agarre al fondo. El fabricante la da por buena hasta 260 °C, pomo de acero incluido. Entra al kamado ya caliente del fogón: el esmalte no tolera cambios bruscos.

mikamado.es/accesorios/lodge-cocotte-esmaltada-284l

Receta completa en: mikamado.es/recetas/peras-al-vino-tinto-dutch-oven-kamado

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