SELLADO + INDIRECTO · MEDIO

Picaña entera con sellado inverso al kamado y chimichurri casero

La picaña (tapa de cuadril) es el corte estrella brasileño: tapa de grasa y carne tierna. Aquí se cocina indirecta a 120 °C hasta 50 °C internos, se sella a fuego vivo y se sirve con chimichurri.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
30 min	100 min	6	120 °C

Ingredientes

- **1.2 kg** picaña (tapa de cuadril o rabillo de cadera), entera, con su capa de grasa
- **1 cdta** pimienta negra recién molida
- **4 diente** ajo, muy picado
- **4 cda** vinagre de vino tinto
- **1 pizca** guindilla seca en copos
- **15 g** sal gruesa (y una pizca más para el chimichurri)
- **1 manojo** perejil fresco, solo hojas y tallos tiernos
- **2 cda** orégano seco
- **150 ml** aceite de oliva virgen extra
- **2 cda** agua caliente, para el chimichurri

Pasos

1 SALAR LA PICAÑA

Seca la pieza con papel y, con un cuchillo bien afilado, marca la grasa en cuadrícula de 1 cm sin llegar a la carne. Sala por todos los lados con la sal gruesa y la pimienta, y déjala reposar 30-45 minutos a temperatura ambiente mientras enciendes el kamado. No pases de una hora fuera de la nevera.

2 ENCENDER CON DEFLECTOR

Llena el hogar con carbón, enciende y coloca el deflector con la rejilla encima. Abre del todo los tiros hasta llegar a 100 °C y entonces cierra la entrada inferior hasta dejar una rendija de un dedo y la salida superior a un cuarto: la cámara tiene que estabilizarse en 120 °C. Cuenta 15-20 minutos de estabilidad antes de meter la carne.

3 COLOCAR LA SONDA

Clava la sonda inalámbrica en el centro de la parte más gruesa, en horizontal y sin tocar la grasa; el extremo del mango, donde va el sensor de cámara, tiene que quedar fuera de la carne. Coloca la picaña con la grasa hacia arriba sobre la rejilla, lejos del borde, y empareja la sonda con el móvil con el objetivo en 50 °C.

4 COCINAR INDIRECTA

Cierra la tapa y no la abras. Mantén la cámara en 120 °C ajustando solo el tiro inferior en pequeños pasos y vigila la temperatura interna en el móvil. Según el grosor, tarda 60-80 minutos en llegar a 50 °C. Si la cámara se va por encima de 140 °C, cierra el tiro un poco más y espera.

5 PREPARAR EL CHIMICHURRI

Mientras tanto pica el perejil a cuchillo, no en batidora. Mézclalo con el ajo, el orégano, la guindilla, el vinagre, el aceite, el agua caliente y una pizca de sal. Déjalo reposar a temperatura ambiente al menos 30 minutos; la salsa gana cuando el ajo se suaviza con el vinagre.

6 SACAR Y PREPARAR EL SELLADO

A 50 °C internos, ponte guantes de barbacoa y abre con burping (tapa 5 cm, unos 5 segundos, cara apartada). Saca la picaña con las pinzas, retira la sonda y déjala sobre una tabla. Con los guantes, levanta la rejilla, quita el deflector caliente y vuelve a colocar la rejilla; abre del todo los tiros y deja subir la cámara a 250 °C o más, unos 10 minutos.

7 SELLAR A FUEGO VIVO

Con la rejilla limpia sobre la brasa, coloca la picaña con la grasa hacia abajo 1-2 minutos, hasta que dore y crepite; vigila las llamaradas por la grasa que gotea. Dale la vuelta y sella la carne 1 minuto por lado y los cantos 30 segundos. Cierra la tapa entre vueltas, siempre con burping al abrir.

8 REPOSAR, CORTAR Y SERVIR

Pasa la pieza a una tabla y déjala reposar 10 minutos sin tapar. Corta lonchas de 1-1,5 cm a contrafibra, con la grasa hacia arriba, y sirve enseguida con el chimichurri. Cierra los dos tiros del todo para apagar la brasa.

Consejos del editor

- No recortes la grasa: lo que se come es la corteza que forma al sellar. Solo si la capa de grasa supera los 2 cm, recórtala a 1 cm para que se funda en la cocción y no quede gomosa.
- Si la cámara se pasa de 140 °C al empezar, la picaña llega a 50 °C antes de lo previsto y pierde margen para el sellado. Estabiliza antes de meter la carne y consulta la guía de problemas de temperatura si la brasa se desboca.
- Un toque de humo suave queda bien: dos o tres tacos de cerezo o de encina repartidos en la brasa al encender, antes de estabilizar la cámara, para que el humo denso inicial pase antes de meter la carne. Mete la picaña con humo limpio y tenue, nunca denso y blanco.
- Seca bien la superficie justo antes del sellado: si hay humedad, la carne se cuece al vapor en vez de dorar. Unos segundos con papel de cocina marcan la diferencia.

El equipo de esta receta

ThermoPro TempSpike TP961: sonda inalámbrica Bluetooth 150 m

La receta se gobierna por temperatura interna, y la TempPro TempSpike TP961 permite seguir los 50 °C desde el móvil sin abrir la tapa. Según su ficha, la sonda lleva dos sensores (carne de -10 a 100 °C y cámara de -10 a 300 °C), el repetidor Booster usa 2 pilas AAA y el alcance Bluetooth llega a 150 m. La pega: hay que sacarla antes del sellado, porque las llamaradas pueden pasar de esos 300 °C.

mikamado.es/accesorios/thermopro-tempspike-tp961-inalambrico

AB Gripper XL 46 cm: pinzas de acero inox con bisagra

Sacar la picaña a 50 °C y darle la vuelta durante el sellado son movimientos sobre una brasa a 250 °C o más. Las AB Gripper XL miden 46 cm, son de acero inoxidable 304 con bisagra y mantienen la mano lejos del fuego sin pinchar la carne. La pega: con más de un kilo de pieza, agárrala por el cuerpo y no por la grasa, que se desgarra; y unas pinzas tan largas dan menos tacto en bocados pequeños.

mikamado.es/accesorios/ab-gripper-pinzas-barbacoa-xl-46

Kamado Joe Classic III 18"

El sellado inverso pide un kamado que sostenga 120 °C con estabilidad y suba a 250 °C o más en minutos al retirar el deflector. El Kamado Joe Classic III tiene 46 cm de parrilla, cerámica densa que retiene bien el calor y el sistema Divide & Conquer para montar el deflector y la rejilla; la picaña cabe entera con holgura. La pega: pesa 108 kg sin carro (127 con él), así que no es un kamado que se mueva de sitio con facilidad.

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

Jealous Devil 100% Quebracho Blanco carbón lump 15.8 kg

Son cerca de dos horas de fuego, con una fase suave a 120 °C y otra que sube a 250 °C o más. El Jealous Devil es carbón en trozo 100 % de quebracho blanco paraguayo, una madera muy densa, con solo un 3 % de ceniza aproximado según su ficha y un aroma neutro que deja hablar a la carne y a los tacos de ahumar. La pega: los trozos son muy grandes y, si enciendes con chimenea pequeña, conviene partirlos antes.

mikamado.es/accesorios/jealous-devil-quebracho-lump-charcoal

Rösle guantes de cuero para barbacoa: largos, talla universal

Retirar el deflector caliente con la cámara por encima de 120 °C y abrir la tapa a 250 °C exige protección real. Los guantes de Rösle son de cuero, con forro interior de algodón y poliéster y 41,5 cm de largo según su ficha, así que cubren también el antebrazo. La pega: no se lavan, y el cuero no es lo ideal para tocar carne grasienta; para eso están las pinzas.

mikamado.es/accesorios/rosle-guantes-cuero-barbacoa

Receta completa en: mikamado.es/recetas/picana-reverse-sear-chimichurri-kamado

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