DIRECTO · FÁCIL

Pimientos de Padrón a la brasa en kamado

El aperitivo más rápido del verano: pimientos de Padrón salteados a fuego vivo en sartén de hierro sobre el kamado, con AOVE y sal en escamas. Listos en ocho minutos, unos pican y otros no.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
5 min	**8 min**	**4**	**260 °C**

Ingredientes

- **400 g** pimientos de Padrón
- **1 puñado** sal en escamas (tipo Maldon)
- **1 ud** limón (en gajos, para servir)
- **1 pizca** pimentón de la Vera (opcional, para espolvorear)
- **2 cda** AOVE (aceite de oliva virgen extra)
- **1 pizca** sal gruesa (opcional, para terminar)
- **1 cdita** AOVE extra para terminar (opcional)
- **1 ud** diente de ajo laminado (opcional, para aromatizar el aceite)

Pasos

1 ENCIENDE EL KAMADO

Prepara el kamado para cocción directa y estabilízalo entre 250 y 270 °C, con la rejilla baja y cerca de las brasas. Coloca una sartén o plancha de hierro fundido dentro mientras sube la temperatura para que el hierro se precaliente bien.

2 SECA LOS PIMIENTOS

Lava los pimientos de Padrón y sécalos muy bien con un paño; el agua salpica y enfría el hierro. Déjalos enteros, con el rabito, que sirve para comerlos con los dedos. No los sales todavía.

3 ENGRASA EL HIERRO

Con la sartén ya ardiendo, añade el AOVE: debe brillar y ondear, no humear de forma agresiva. Si quieres, echa el ajo laminado unos segundos para aromatizar y retíralo antes de que se queme.

4 SALTEA A FUEGO VIVO

Echa los pimientos de golpe; deben crepitar al instante. Saltéalos 6-8 minutos agitando la sartén o moviéndolos con pinzas, para que la piel se ampolle y se marque por varias caras. Estarán listos cuando estén blandos, brillantes y con manchas tostadas.

5 SALA FUERA DEL FUEGO

Retira la sartén del kamado y, todavía calientes, espolvorea generosamente con sal en escamas. Remueve para que la sal se adhiera al aceite. Un toque opcional de pimentón de la Vera aporta aroma ahumado.

6 SIRVE AL MOMENTO

Pásalos a una fuente o tabla y sírvelos calientes, con gajos de limón al lado y un hilo final de AOVE si quieres. Es un aperitivo de comer con los dedos: agarra por el rabito y muerde. Recuerda: unos pican y otros no.

Consejos del editor

- El hierro debe estar realmente caliente antes de echar los pimientos: si la sartén está tibia, sudan en lugar de ampollar y quedan correosos.
- No llenes la sartén en exceso. En un puñado por tanda los pimientos tienen sitio para tocar el hierro; amontonados se cuecen al vapor. Hazlos en dos veces si hace falta.
- Cierra un poco la tapa del kamado entre tandas para no perder temperatura; el hierro recupera el calor más rápido con el domo aprovechando las brasas.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

El Big Green Egg Large es el corazón de esta receta: su cerámica gruesa retiene un calor estable y permite cocción directa a 250-270 °C, justo el fuego vivo que ampolla la piel de los Padrón en minutos. El tamaño Large deja espacio de sobra para una sartén de hierro de 35 cm y mantiene la temperatura aunque abras la tapa para remover entre tandas.

mikamado.es/kamados/big-green-egg-large

Kamado Joe Big Block XL carbón lump 9.1 kg

El fuego vivo de este aperitivo pide un buen carbón de encina en trozos grandes. El lump Big Block XL de Kamado Joe alcanza alta temperatura con rapidez y la sostiene sin altibajos, ideal para mantener la sartén de hierro a 250-270 °C mientras haces tanda tras tanda. Al ser carbón limpio, aporta un fondo de brasa sutil sin sabores resinosos que enmascaren el AOVE y la sal en escamas.

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

Petromax Sartén de Fuego FP35 de Hierro Fundido 35 cm con Asas

Una sartén de hierro fundido es imprescindible aquí, porque los pimientos son pequeños y se colarían entre las barras de la parrilla. La Petromax FP35 mide 35 cm y tiene dos asas, así que cabe un puñado generoso y puedes agitarla sobre las brasas para que los Padrón ampollen por varias caras. El hierro acumula inercia térmica y apenas pierde calor al echar los pimientos, de modo que el salteado arranca al instante.

mikamado.es/accesorios/petromax-skillet-fp35

WMF BBQ Pinzas de parrilla 44 cm con bloqueo y acero Cromargan

mikamado.es/accesorios/wmf-bbq-pinzas-44cm-bloqueo

Receta completa en: mikamado.es/recetas/pimientos-padron-brasa-kamado

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