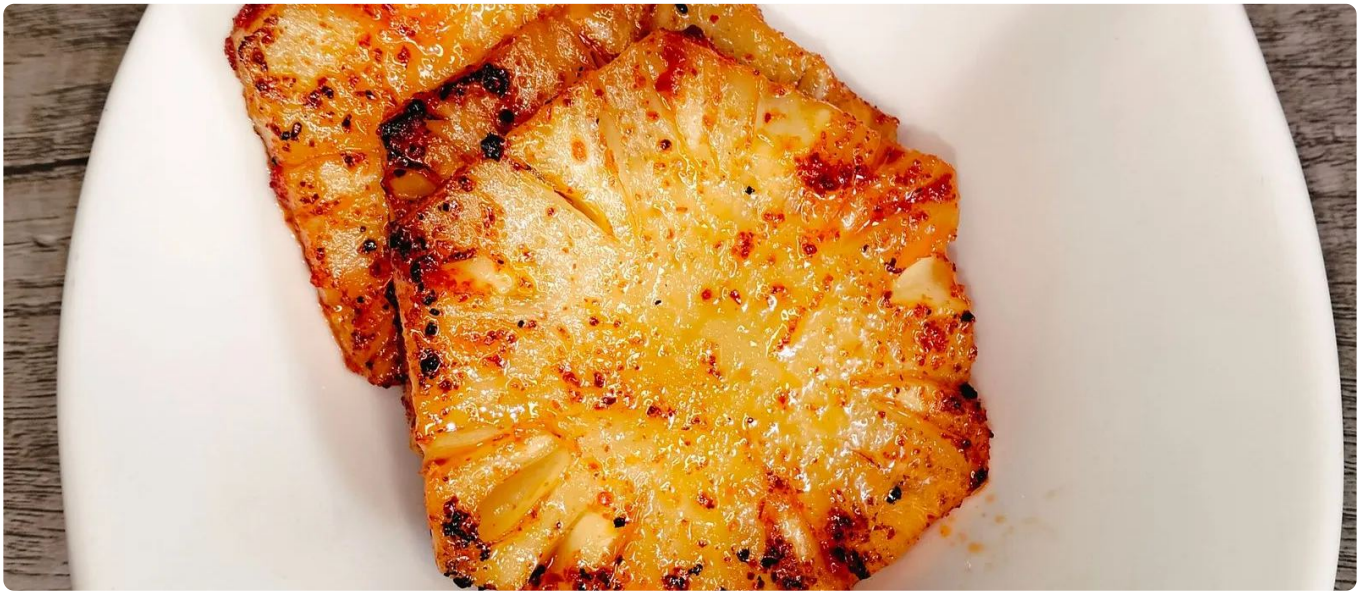
DIRECTO · FÁCIL

Piña asada al ron a la parrilla en kamado

Rodajas gruesas de piña con glaseado de ron y azúcar moreno, asadas a fuego directo a 220 °C hasta caramelizar los bordes. Unos 13-14 minutos de parrilla y listo.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
15 min	**14 min**	**6**	**220 °C**

Ingredientes

- **1 ud** piña fresca grande y madura (unas 6 rodajas gruesas)
- **80 g** azúcar moreno (panela o mascabado si tienes)
- **1 ud** naranja (zumo de media y un poco de ralladura)
- **1 pizca** sal en escamas (realza el caramelo al servir)
- **6 bolas** helado de vainilla de calidad (al servir)
- **60 ml** ron añejo (oscuro, tipo Caribe; ver FAQ para versión sin alcohol)
- **30 g** mantequilla sin sal
- **0.5 cdita** canela molida
- **1 cda** aceite neutro o de oliva suave (para untar la rejilla)
- **1 puñado** hojas de menta fresca (al servir)

Pasos

1 CORTAR LA PIÑA EN RODAJAS GRUESAS

Corta la base y la corona de la piña, pélala retirando bien los ojos y córtala en rodajas de 1,5-2 cm de grosor —más finas se deshacen entre las barras. Puedes dejar el corazón en aros (sujeta la rodaja y se ablanda con el calor) o retirarlo con un descorazonador. Seca las rodajas con papel: la superficie seca marca y carameliza, la húmeda hierve.

2 REDUCIR EL GLASEADO DE RON

En un cazo a fuego medio funde la mantequilla, añade el azúcar moreno, el ron, el zumo de media naranja y la canela. Lleva a ebullición suave y reduce 4-5 minutos removiendo, hasta punto de napado: debe cubrir el dorso de una cuchara. Aquí se evapora gran parte del alcohol, aunque en una reducción tan corta siempre queda algo. Retira y reserva templado — si enfría demasiado, se endurece.

3 ESTABILIZAR EL KAMADO A 220 °C DIRECTO

Enciende el carbón sin deflector — este postre va a fuego directo. Estabiliza la cámara en torno a 220 °C y deja la rejilla calentarse al menos 5 minutos: debe estar al rojo de limpia. Frota las barras con papel aceitado sujeto con la pinza justo antes de poner la piña, para que no se pegue y marque líneas nítidas.

4 ASAR LA PIÑA A SECO

Coloca las rodajas sobre la zona directa, sin glasear todavía. Cocina 4-5 minutos sin tocarlas hasta que se despeguen solas y tengan marcas marrón oscuro; voltea una sola vez con la pinza y otros 4-5 minutos. Si tu kamado tiene puntos calientes, gira las rodajas de sitio, pero evita moverlas hasta que tengan esa caramelización natural y estén marcadas.

5 GLASEAR LOS ÚLTIMOS MINUTOS

En los últimos 3-4 minutos, pinta la cara superior de las rodajas con el glaseado de ron usando una brocha de silicona. Voltea, pinta la otra cara y deja que el glaseado burbujee y se vuelva pegajoso 60-90 segundos por lado. Vigila de cerca: el azúcar pasa de caramelo a quemado en segundos. Retira en cuanto brille y huela a caramelo, no más.

6 SERVIR CALIENTE CON HELADO

Pasa las rodajas a los platos en caliente. Pinta el glaseado sobrante por encima, una pizca de sal en escamas y la ralladura de naranja. Corona cada ración con una bola de helado de vainilla y unas hojas de menta. El contraste de la piña caliente y caramelizada con el helado frío es el momento del plato — sirve y come en el acto.

Consejos del editor

- Rejilla limpia y caliente, no negociable. La piña suelta azúcar y se pega a una rejilla sucia o templada, y al voltear se rompe y pierde las marcas. Calienta 5 minutos, cepilla los restos del plato principal y frota con papel aceitado justo antes de poner la fruta. Una plancha de hierro o una piedra de jabón bien calientes son la alternativa: no reproducen el patrón cruzado de barras, pero dan un dorado de pastelería uniforme y constante, sin puntos calientes ni huecos por donde se cuele el azúcar.
- El glaseado, siempre al final. Es el error clásico: pintar la piña cruda con un glaseado azucarado y verlo carbonizarse antes de que la fruta se marque. Asa primero a seco para conseguir las marcas y la caramelización natural de la piña, y reserva el glaseado para los últimos 3-4 minutos, cuando solo necesita activarse y volverse pegajoso.
- Adelántalo: el glaseado de ron se prepara con horas o días de antelación y se guarda en la nevera; un calentón suave en el cazo lo devuelve a punto de napado. Y como la piña se asa en unos 13-14 minutos a fuego directo, es el postre perfecto para aprovechar la rejilla aún caliente cuando ya has retirado la carne del plato principal.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

El Large coloca varias rodajas de piña a la vez para 6 al directo.

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

Jealous Devil 100% Quebracho Blanco carbón lump 15.8 kg

Quebracho de brasa potente a 220 °C para caramelizar el glaseado de ron.

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

Weber Pinza Precision 46 cm (6760)

Voltear las rodajas gruesas durante los 13-14 minutos de parrilla.

mikamado.es/accesorios/weber-pinza-precision-46

JF JAMES.F tabla de cortar acacia redonda 30 cm

Tabla redonda para emplatar y servir la piña asada.

mikamado.es/accesorios/jf-james-f-tabla-acacia-redonda-30cm

Weber Brocha de Barbacoa de Silicona 40 cm

mikamado.es/accesorios/weber-brocha-silicona-40

Receta completa en: mikamado.es/recetas/pina-asada-al-ron-a-la-parrilla-kamado

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