

PIZZA · AVANZADO

Pizza barbacoa de pollo ahumado en el kama-

do

Dos cocciones, un kamado: primero el pollo se ahuma a baja temperatura con nogal, luego la máquina sube a 300 °C y lo convierte en la pizza barbacoa que las cadenas llevan décadas prometiendo.



PREPARACIÓN

1480 min

COCCIÓN

75 min

COMENSALES

4

TEMPERATURA

300 °C

Ingredientes

500 g harina tipo "00" o panificable W 260-300 (100 %)

14 g sal marina fina (2,8 %)

500 g contramuslos de pollo deshuesados con piel

200 ml salsa BBQ casera: ketchup, vinagre, miel, Worcestershire, pimentón ahumado

1 ud cebolla roja en pluma fina

310 ml agua fría (62 % hidratación)

1 g levadura fresca (0,2 %)

2 trozos madera de nogal americano (hickory) o manzano

250 g mozzarella de baja humedad rallada gruesa

1 puñado cilantro o cebollino fresco (al salir)

Pasos

1 SALSA Y MASA LA VÍSPERA

Masa estándar de 24 horas. Para la salsa, reduce a fuego suave 10 minutos: 150 g de ketchup, 2 cucharadas de vinagre de manzana, 2 de miel, 1 de Worcestershire y 1 cucharadita de pimentón ahumado. Debe quedar espesa: sobre la pizza no puede correr.

2 AHUMAR EL POLLO: INDIRECTO, 160 °C, 45 MIN

Kamado con deflector a 160 °C, dos trozos de nogal sobre la brasa. Contramuslos salpimentados, piel hacia arriba, 40-50 minutos hasta 74 °C internos. La piel no quedará crujiente — da igual, va fuera: lo que buscamos es carne jugosa perfumada de humo.

3 DESMIGAR Y RECONFIGURAR EL KAMADO

Saca el pollo, retira el deflector, monta la piedra elevada y abre las dos bocas: objetivo 300 °C con piedra saturada en unos 30-40 minutos. Mientras, desmiga el pollo descartando la piel y mézclalo con 2 cucharadas de salsa BBQ y sus jugos.

4 MONTAR CON MANO LIGERA

Estira a 30 cm. Capa FINA de salsa BBQ (3 cucharadas: es intensa), mozzarella, pollo ahumado bien repartido sin amontonar y la cebolla en pluma. La pizza barbacoa muere por sobrecarga: menos es más, aquí más que nunca.

5 HORNEAR 4-5 MINUTOS A 300 °C

Esta pizza va más cargada que una napolitana, así que baja el ritmo: 4-5 minutos con giro a los 2. La salsa debe burbujear en los bordes y la cebolla mostrar puntas tostadas. Si el fondo se dora antes de tiempo, desliza la pizza a una zona más fría de la piedra.

6 REMATAR CON HIERBA FRESCA Y SALSA

Al salir, cilantro o cebollino picado y unas líneas finas de salsa BBQ con biberón o cuchara. El golpe herbal fresco compensa el dulzor ahumado del conjunto.

Consejos del editor

- Contramuslo, no pechuga: la pechuga ahumada y rehornada a 300 °C acaba en serrín. El contramuslo aguanta las dos cocciones jugoso.
- Haz doble ración de pollo ahumado: congelado en su jugo aguanta un mes y convierte la próxima pizza en plato de 30 minutos.
- Un toque de gouda ahumado (30 g) mezclado con la mozzarella amplifica el humo sin otra ronda de ahumado.

El equipo de esta receta

Kamado Joe Classic III 18"

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

VEVOR Acero para Pizza de Acero al Carbono 40 × 37 cm (9,5 mm)

mikamado.es/accesorios/vevor-pizza-steel-carbono

Ooni Pala de Pizza de Aluminio de Mango Largo

mikamado.es/accesorios/ooni-pala-pizza-aluminio

Jealous Devil 100% Quebracho Blanco carbón lump 15.8 kg

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

Rösle Cortador de Pizza de Rueda

mikamado.es/accesorios/rosle-cortador-pizza-rueda

Receta completa en: mikamado.es/recetas/pizza-barbacoa-pollo-kamado

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