PIZZA · AVANZADO

Pizza barbacoa de pollo ahumado en el kamado

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	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
1480 min	**75 min**	**4**	**300 °C**

Ingredientes

- **500 g** harina tipo "00" o panificable W 260-300 (100 %)
- **310 ml** agua fría (62 % hidratación)
- **14 g** sal marina fina (2,8 %)
- **1 g** levadura fresca (0,2 %)
- **500 g** contramuslos de pollo deshuesados con piel
- **2 trozos** madera de nogal americano (hickory) o manzano
- **200 ml** salsa BBQ casera: ketchup, vinagre, miel, Worcestershire, pimentón ahumado
- **250 g** mozzarella de baja humedad rallada gruesa
- **1 ud** cebolla roja en pluma fina
- **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 rehorneada 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

Monolith Classic Pro 2.0
mikamado.es/kamados/monolith-classic-pro-2-cart

Jealous Devil 100% Quebracho Blanco carbón lump 15.8 kg
Quebracho que sostiene la sesión doble: 45 minutos de humo y subida a 300 °C sin recargar.

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

Ooni Pala de Pizza de Aluminio de Mango Largo
Aluminio ligero para maniobrar una pizza pesada de pollo y salsa.

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

Rösle Cortador de Pizza de Rueda
Corta limpio a través del pollo desmigado y la salsa.

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

Onlyfire GCG-8552 Sistema de Cocción (2 parrillas + rack + 2 deflectores) para Kamado Large
mikamado.es/accesorios/onlyfire-gcg8552-sistema-coccion

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.