INDIRECTO · FÁCIL

Pollo de corral asado en cocotte con limón, ajo y tomillo al kamado

Un pollo entero de corral, limón, ajo, tomillo y patatas en una cocotte esmaltada: tapado para que quede jugoso y destapado al final para dorar la piel, con el kamado en indirecto.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
30 min	100 min	4	200 °C

Ingredientes

- **1 ud** pollo de corral entero, de 1,4-1,5 kg, a temperatura ambiente
- **2 ud** limones: uno en rodajas gruesas y otro, ralladura y medio para la cavidad
- **8 rama** ramas de tomillo fresco
- **2 cda** aceite de oliva virgen extra
- **al gusto** pimienta negra recién molida
- **600 g** patatas de carne firme, en cuartos grandes
- **1 ud** cabeza de ajo, partida por la mitad en horizontal
- **40 g** mantequilla blanda
- **15 g** sal fina, repartida entre el pollo y las patatas
- **100 ml** vino blanco seco o agua, para el fondo de la olla

Pasos

1 SECAR Y SALAR EL POLLO

Saca el pollo de la nevera 40 minutos antes. Sécalo muy bien con papel, por dentro y por fuera, y sálalo en toda la superficie y en la cavidad. Si lo has dejado sin tapar en la nevera desde la víspera, solo hay que volver a secar la piel. Mezcla la mantequilla con la ralladura de un limón y un poco de pimienta.

2 RELLENAR, UNTAR Y ATAR

Mete en la cavidad medio limón, la mitad de la cabeza de ajo y la mitad del tomillo. Con los dedos, separa un poco la piel de la pechuga y reparte debajo parte de la mantequilla; el resto, por fuera. Ata las patas con cordel de cocina y mete las puntas de las alas bajo el cuerpo para que no se quemen.

3 PREPARAR LA COCOTTE

En la cocotte esmaltada mezcla las patatas con el aceite, una pizca de sal, el resto del ajo y del tomillo y las rodajas del otro limón. Vierte el vino o el agua. Coloca el pollo encima, con la pechuga hacia arriba. No calientes la olla vacía: el esmalte agradece que el calor llegue con comida dentro.

4 ENCENDER CON DEFLECTOR

Llena el hogar con Jealous Devil, enciende y coloca el deflector con la rejilla encima. Lleva el kamado a 200 °C con la entrada inferior abierta unos dos dedos y la salida superior a media apertura, y deja que estabilice unos 15 minutos. Ajusta poco a poco: la cerámica tarda en responder y es fácil pasarse.

5 ASAR TAPADO

Con los guantes Rösle, abre con burping (5 cm, unos 5 segundos, cara apartada), coloca la cocotte tapada en el centro y cierra. Asa unos 50 minutos manteniendo 190-200 °C. Evita abrir antes: cada apertura baja la temperatura y cuesta recuperarla.

6 COMPROBAR Y DESTAPAR

Abre con burping y guantes, retira la tapa de la olla alejándola de ti y mide en la parte más gruesa del muslo sin tocar el hueso: debe marcar hacia 70 °C. Abre más los tiros para subir la cámara a 210-220 °C. Si queda mucho líquido, deja que se reduzca; si el fondo se seca, añade un chorro de agua.

7 DORAR LA PIEL

Deja la olla destapada 20-30 minutos, vigilando el color a partir del minuto 15. La piel debe quedar dorada y el muslo marcar 74 °C; comprueba también la pechuga. Si una zona se dora demasiado deprisa, gira la olla un cuarto de vuelta. Las patatas tienen que estar tiernas por dentro.

8 REPOSAR Y SERVIR

Saca la cocotte con los guantes y las dos manos: las asas están a la temperatura de la cámara. Cierra los tiros del kamado para apagar la brasa. Deja reposar el pollo 15 minutos sobre una tabla, con papel de aluminio suelto. Trincha y sirve con las patatas, el limón asado y el jugo de la olla con un poco de tomillo.

Consejos del editor

- Mide siempre la temperatura en el muslo y en la pechuga: el ave está lista a 74 °C. La referencia de cada pieza está en la tabla de temperaturas y tiempos.
- Si la piel se resiste a dorar, sécala con papel antes de destapar y sube unos 10 °C la cámara en lugar de alargar el tiempo: más tiempo a la misma temperatura solo reseca la pechuga.
- Corta las patatas en trozos grandes y de tamaño parecido; las pequeñas se deshacen en el jugo y las muy grandes quedan duras por dentro.
-

El jugo de la olla es la salsa. Retira la grasa con una cuchara, ráspalo desde el fondo con el tomillo y exprime un poco de limón asado para aligerarlo.

El equipo de esta receta

Staub Cocotte redonda: cacerola de hierro fundido esmaltado de 24 cm

Es la olla donde el pollo se hace tapado, en su propio vapor, antes de pasar a la fase destapada. La Staub de 24 cm y 3,8 litros es de hierro fundido esmaltado, con tapa también de hierro, y según su ficha mide unos 30 cm con asas y unos 15 cm de alto con tapa; el pomo metálico aguanta hasta 250 °C. Pesa unos 4,6 kg y ajusta justo para un pollo de 1,4-1,5 kg con patatas alrededor. Pega real: con sus 4,6 kg, cargada y caliente se maneja mal con una sola mano, y con un ave mayor la tapa no cierra bien.

mikamado.es/accesorios/staub-cocotte-redonda-24-hierro-fundido

Rösle guantes de cuero para barbacoa: largos, talla universal

La cocotte entra y sale del kamado a unos 200 °C, con asas y tapa a esa misma temperatura, y el kamado se abre varias veces con burping. Los guantes Rösle son de cuero, con forro interior de algodón y poliéster, y miden unos 41,5 cm de largo, de modo que protegen mano y antebrazo al mover la tapa y sacar una olla de más de 4 kg con el pollo dentro. Pega honesta: la ficha no indica una temperatura máxima y no se pueden lavar, así que no sirven para sostener el hierro caliente más tiempo del necesario.

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

Kamado Bono Media 51 cm

La receta pide un kamado que mantenga 200 °C durante más de una hora y suba a 210-220 °C al destapar. El Kamado Bono Media es el modelo de 51 cm de la gama y se vende en un pack con deflector incluido, justo la pieza que exige esta cocción indirecta; la cocotte, de unos 30 cm con asas, queda centrada con margen. Pega: con el deflector entre la brasa y la rejilla la cámara tarda en responder a los tiros, así que conviene estabilizarla antes de meter la olla.

mikamado.es/kamados/kamado-bono-media-51

Jealous Devil 100% Quebracho Blanco carbón lump 15.8 kg

Son casi dos horas de fuego a 200-220 °C sin recargar, con una brasa que tiene que mantenerse estable. El Jealous Devil es carbón de quebracho blanco, una madera muy densa; su ficha habla de piezas grandes, poca ceniza (en torno al 3 %) y aroma neutro, que no tapa el limón ni el tomillo. Con el hogar lleno al principio sobra para toda la receta, y lo que no se quema se apaga al cerrar los tiros. Pega: arde más caliente que un carbón de supermercado, así que cierra los tiros antes de llegar a 200 °C para no pasarte.

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

Receta completa en: mikamado.es/recetas/pollo-asado-cocotte-limon-tomillo-kamado

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