INDIRECTO · MEDIO

Pollo entero espatchcock al kamado, piel uniforme

Un pollo de 1,6 kg abierto en mariposa, asado plano a 180 °C indirectos sobre deflector. Piel dorada y crujiente de punta a punta, carne jugosa, y listo en una hora: el asado de domingo que de verdad cocino en mi terraza de Torrevieja.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
20 min	**60 min**	**4**	**180 °C**

Ingredientes

- **1 ud** pollo entero de corral, 1,5-1,7 kg
- **1 cdita** pimienta negra recién molida
- **2 cda** aceite de oliva virgen extra
- **1 ud** limón (medio para asar, medio para servir)
- **1 pizca** sal en escamas tipo Maldon (al servir)
- **1 cda** sal kosher gruesa (no fina)
- **1 cdita** pimentón de la Vera dulce
- **4 dientes** ajo aplastado (con piel)
- **4 ramas** tomillo fresco

Pasos

1 QUITAR EL ESPINAZO

Pon el pollo con la pechuga hacia abajo. Con unas tijeras de cocina robustas, corta a lo largo de un lado del espinazo, de la rabadilla al cuello, y luego por el otro lado. Retira el espinazo entero (guárdalo para caldo). Es la única parte técnica de la receta y se hace en dos minutos.

2 APLANAR EN MARIPOSA

Dale la vuelta al pollo, piel hacia arriba, y abre las dos mitades. Apoya la palma de la mano sobre el centro de la pechuga y aprieta con firmeza hasta oír cómo cede el esternón y el pollo queda plano. Plano de verdad: si queda abombado, el muslo y la pechuga volverán a cocinarse a ritmos distintos.

3 SAL SECA Y SECADO DE PIEL

Seca el pollo con papel por las dos caras. Sazona con sal kosher gruesa por todo: piel, espalda y huecos. Déjalo destapado sobre una rejilla mínimo 1 hora a temperatura ambiente, mejor toda la noche en la nevera. La sal sazona en profundidad y la piel se deshidrata: ese secado es lo que la vuelve crujiente al asar.

4 MONTAR DEFLECTOR Y ESTABILIZAR 180 °C

Enciende el carbón, coloca el deflector y la rejilla encima. Estabiliza el kamado a 180 °C con el dámper inferior medio abierto y el top vent a un cuarto. Espera a que la temperatura aguante 10 minutos sin moverse. Si vas a ahumar, añade ahora un chunk de manzano o cerezo sobre la brasa.

5 ALIÑAR Y CARGAR PIEL ARRIBA

Pinta el pollo con aceite de oliva, pimienta y pimentón. Coloca debajo los ajos aplastados, el tomillo y medio limón. Pon el pollo sobre la rejilla con la piel hacia arriba y abierto en plano. Clava la sonda en lo más grueso de la pechuga, sin tocar hueso. Cierra la tapa y no la abras.

6 ASAR A CALOR INDIRECTO

Cocina sin tocar el pollo. A 180 °C indirectos tarda entre 55 y 65 minutos. Saca cuando la pechuga marque 74 °C internos y el muslo, en lo más grueso junto al hueso, llegue a 82 °C. Si la piel se dora demasiado pronto, baja el tiro un punto; no necesitas voltear nada.

7 REPOSO Y TRINCHADO

Saca el pollo a una tabla y déjalo reposar 10 minutos sin cubrir (cubrirlo reblandece la piel). Trincha separando muslos y contramuslos, luego corta cada pechuga del esternón y en lonchas gruesas. Termina con sal Maldon, el limón asado exprimido por encima y el resto fresco en cuñas.

Consejos del editor

- El secado de la piel manda más que cualquier truco de última hora. Salar destapado en la nevera la noche anterior es lo que separa una piel crujiente de verdad de una correosa. Si vas con prisa, al menos 1 hora a temperatura ambiente y seca a conciencia con papel antes de cargar.
- Mide en dos sitios, no en uno. La pechuga manda a 74 °C, pero el muslo necesita 82 °C para que el colágeno se ablande y no quede gomoso junto al hueso. Una sonda con dos canales (o una de pincho que pinchas en ambos puntos) te asegura que ningún sitio se queda corto.
- El espinazo no se tira: con la carcasa, los ajos y el limón que sobraron tienes un caldo de pollo casero en una hora. En el kamado, además, queda con un punto ahumado que no consigues en el fuego de la cocina.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

El Large da rejilla de sobra para el pollo abierto en mariposa a 180 °C indirectos.

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

Orework Carbón de Encina Española 15 kg

Carbón de encina para una hora limpia y estable a 180 °C.

mikamado.es/accesorios/orework-encina-espanola-15kg

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/pollo-entero-espatchcock-kamado

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