INDIRECTO · FÁCIL

Portobello relleno al ajillo gratinado en kamado

Champiñones Portobello rellenos de un majado de ajo, perejil, pan rallado y AOVE, gratinados en cocción indirecta hasta quedar jugosos por dentro y dorados por arriba. Un entrante vegetariano lleno de umami.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
20 min	22 min	4	190 °C

Ingredientes

- **8 ud** champiñones Portobello grandes
- **80 g** pan rallado (mejor panko)
- **60 ml** aceite de oliva virgen extra (AOVE)
- **1 ud** guindilla seca (cayena), desmenuzada
- **6 ud** dientes de ajo
- **1 puñado** perejil fresco picado
- **50 g** queso curado rallado (manchego o parmesano)
- **1 pizca** sal en escamas y pimienta negra

Pasos

1 PREPARAR LAS SETAS

Limpia los Portobello con un paño húmedo, sin mojarlos. Retira el tallo girándolo y resérvalo. Si quieres un relleno menos húmedo, raspa con una cucharilla las láminas oscuras del interior. Pica finos los tallos.

2 ENCENDER EN INDIRECTA

Enciende el kamado, coloca el deflector de calor y estabiliza la temperatura en torno a 190 °C con las rejillas de aire ligeramente abiertas. Deja que la cerámica se asiente unos 10 minutos antes de cocinar.

3 MAJADO AL AJILLO

Pica muy fino el ajo y mézclalo en un bol con el perejil, el pan rallado, los tallos picados, la guindilla y casi todo el AOVE. Trabaja hasta una pasta húmeda que se compacte al apretarla. Salpimienta con moderación.

4 RELLENAR

Pincela el exterior de cada Portobello con un poco de AOVE. Rellena la cavidad con el majado presionando ligeramente, sin colmar, y reparte el queso rallado por encima.

5 GRATINAR EN KAMADO

Coloca las setas boca arriba sobre una plancha o sartén de hierro fundido y al kamado en indirecta. Cocina con la cúpula cerrada a 190 °C durante 18-22 minutos, hasta que la seta esté tierna y el relleno, dorado.

6 REPOSAR Y SERVIR

Saca las setas y deja reposar 3-4 minutos: el jugo se reabsorbe y el relleno asienta. Termina con un hilo de AOVE en crudo, escamas de sal y perejil fresco. Sirve enseguida.

Consejos del editor

- Elige Portobello de tamaño parejo para que se hagan a la vez; los muy grandes pueden necesitar 3-4 minutos más.
- Una sartén o plancha de hierro fundido recoge el jugo y lo concentra en una salsita al ajillo para mojar pan.
- Para una versión vegana, sustituye el queso por levadura nutricional y un puñado de almendra tostada picada.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

El Big Green Egg Large es el kamado de referencia para este entrante: su cerámica gruesa convierte la cúpula cerrada en un horno de convección estable a 190 °C, justo el punto para que el Portobello quede tierno y el relleno al ajillo se gratine por arriba sin resecarse. El tamaño Large permite asar las ocho setas en una sola tanda con holgura.

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

Kamado Joe Big Block XL carbón lump 9.1 kg

mikamado.es/accesorios/kamado-joe-big-block-xl-lump

Onlyfire GCG-8552 Sistema de Cocción (2 parrillas + rack + 2 deflectores) para Kamado Large

mikamado.es/accesorios/onlyfire-gcg8552-sistema-coccion

Lodge Plancha Cuadrada de Hierro Fundido 11" (28 cm)

La plancha cuadrada de hierro fundido Lodge de 28 cm es el soporte ideal para gratinar las setas boca arriba: mantiene los Portobello estables, recoge el jugo y el AOVE que sueltan y lo concentra en una salsita al ajillo perfecta para mojar pan. Su retención de calor refuerza el dorado de la base del relleno dentro del kamado.

mikamado.es/accesorios/lodge-plancha-cuadrada-11

Receta completa en: mikamado.es/recetas/portobello-relleno-ajillo-kamado

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