AHUMADO · AVANZADO

Pulled pork ahumado al estilo Carolina

Ocho horas de paciencia, una paleta de cerdo de cinco kilos y medio y el vinagre de Carolina del Norte — esto es lo que un kamado hace mejor que cualquier otro fuego.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
30 min	**480 min**	**8**	**110 °C**

Ingredientes

- **5.5 kg** paleta de cerdo entera con grasa (bone-in)
- **3 cda** sal kosher gruesa
- **2 cda** pimentón ahumado de la Vera
- **1 cdita** comino molido
- **3 trozos** leña de cerezo (chunks)
- **250 ml** vinagre de sidra (salsa Carolina)
- **3 cda** mostaza amarilla (adherente)
- **2 cda** azúcar moreno
- **1 cda** pimienta negra molida gruesa
- **1 cdita** ajo en polvo
- **2 trozos** leña de nogal hickory (chunks)
- **8 ud** panecillos brioche

Pasos

1 PASO 1 · RUB LA NOCHE ANTERIOR

Mezcla sal, azúcar moreno, pimentón, pimienta, comino y ajo en polvo. Pinta la paleta con mostaza amarilla — solo como adherente — y cúbrela generosamente con el rub por todas las caras. Envuelve en film y guarda en la nevera 12-24 horas.

2 PASO 2 · ESTABILIZAR EL KAMADO A 110 °C

Enciende solo una zona del carbón (método Minion) y monta el deflector cerámico para cocción indirecta. Estabiliza a 110 °C durante 30 minutos, hasta que el humo salga azul transparente — no blanco ni denso. Saca la paleta de la nevera mientras esperas.

3 PASO 3 · PRIMER HUMO

Coloca los chunks de cerezo y nogal sobre las brasas. Pon la paleta con la grasa hacia arriba sobre la rejilla, clava la sonda en la parte más gruesa sin tocar el hueso, cierra la tapa y olvídate durante las primeras 4-5 horas.

4 PASO 4 · DETECTAR EL STALL

Cuando el corazón llegue a 70-75 °C (sobre la hora 5-6) la temperatura se estancará durante 1-2 horas. Es el famoso stall: la evaporación enfría la superficie. No abras la tapa — es la señal para preparar el envuelto.

5 PASO 5 · ENVOLVER EN PAPEL DE CARNICERO

Saca la paleta, ponla sobre dos hojas de papel de carnicero sin tratar y envuelve bien apretado, sellando los bordes hacia abajo. Devuelve al kamado siempre con la grasa arriba. La temperatura interna empezará a subir de nuevo.

6 PASO 6 · PULL A 96 °C

Sigue cocinando 2-3 horas más hasta que la sonda marque 96 °C internos y entre como en mantequilla en varios puntos. Si encuentra resistencia, faltan 30 minutos más. La superficie debe tener una corteza (bark) oscura y firme.

7 PASO 7 · REPOSO DE 1 HORA

Esto no es opcional. Saca la paleta envuelta, métela en una nevera vacía con un par de paños y déjala reposar 60 minutos. Los jugos se redistribuyen y la fibra se relaja: sin esto, la carne sale seca por mucho que la hayas cocinado bien.

8 PASO 8 · DESHEBRAR Y SERVIR

Abre el papel sobre una bandeja para recuperar todos los jugos. Retira el hueso (sale limpio) y deshebra con dos tenedores o con guantes resistentes al calor. Mezcla con la salsa Carolina de vinagre y sirve sobre pan brioche con col en encurtido rápido.

Consejos del editor

- Si no encuentras papel de carnicero sin tratar, papel de horno doble vale como sustituto, pero pierdes unos 10 °C de bark.
- No mezcles más de tres maderas distintas. Cerezo + nogal funciona; añadir mezquite es demasiado y amarga el bark.
- Calcula 4 kg de carbón en briquetas o 5 kg de carbón vegetal lump para una cocción de 8 horas en un kamado de 21 pulgadas.
- La salsa Carolina se hace en 5 minutos: 250 ml de vinagre de sidra, 1 cda de azúcar moreno, 1 cdita de copos de pimiento rojo, sal y pimienta. Mejor al día siguiente.
- Si te sobra, guarda en táper con los jugos del papel. Aguanta 4 días en nevera y se recalienta perfecto al vapor.

El equipo de esta receta

Big Green Egg XL

El XL aloja una paleta de 6 kg con margen y autonomía para un low-and-slow de 8 h.

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

Jealous Devil 100% Quebracho Blanco carbón lump 15.8 kg

Quebracho de altísima densidad para 8 h sin recargar.

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

Grill Republic virutas de cerezo premium 1,5 kg

mikamado.es/accesorios/grill-republic-cerezo-chunks-1-5kg

Inkbird IBT-26S termómetro WiFi + Bluetooth

Doble lectura de cámara y núcleo para seguir el stall con la cámara a 110 °C.

mikamado.es/accesorios/inkbird-ibt-26s-wifi

Bryco Goods: papel de carnicero rosa sin tratar, 45,7 cm × 53,3 m con caja dispensadora

mikamado.es/accesorios/bryco-goods-papel-carnicero-rosa-46cm-53m

---

Receta completa en: mikamado.es/recetas/pulled-pork-ahumado-carolina

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