AHUMADO · AVANZADO

Salmón curado y ahumado en frío al kamado, para la mesa de Navidad y Año Nuevo

Lomo de salmón congelado, curado 24 horas en sal y azúcar y ahumado con haya y el kamado apagado, la cámara a 25 °C. Entrante de Nochebuena y zakuska de Año Nuevo, con diez días de calendario.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
2940 min	**300 min**	**10**	**25 °C**

Ingredientes

- **1.1 kg** lomo central de salmón con piel, de unos 30 cm y 3-4 cm de grosor, congelado 5 días a -20 °C o comprado congelado
- **100 g** azúcar moreno
- **1 ud** limón sin tratar, solo la piel rallada
- **1 carga** serrín de haya para humo frío, lo que admita la espiral del generador
- **200 g** nata agria o smetana, para servir
- **80 g** mantequilla fría
- **125 g** sal marina gruesa
- **1 cda** pimienta negra en grano, machacada
- **20 g** eneldo fresco picado, y unas ramas para servir
- **1 ud** bandeja de cubitos de hielo (opcional, para templar la cámara)
- **1 ud** pan de centeno oscuro, en rebanadas finas

Pasos

1 CONGELAR Y DESCONGELAR

Envuelve el lomo en film y congélalo a -20 °C o menos durante al menos 5 días, en un congelador de tres estrellas o más, como pide la AESAN para el pescado que se ahúma en frío. Si tu congelador no llega, compra el lomo ya congelado. Descongélalo en la nevera, por debajo de 4 °C, de un día para otro. Para Nochebuena, cuenta unos diez días hacia atrás.

2 CURAR 24 HORAS

Mezcla 125 g de sal, 100 g de azúcar, la pimienta, la piel de limón y el eneldo picado. Extiende un tercio en una fuente de vidrio, apoya el lomo con la piel abajo y cúbrelo con el resto, más grueso en la parte alta. Tapa con film y deja 24 horas en la nevera. A las 12 horas, dale la vuelta y tira el líquido que haya soltado.

3 LAVAR Y SECAR

Aclara el lomo bajo el grifo con agua fría hasta quitar toda la mezcla y sécalo con papel de cocina. Ponlo sobre una rejilla, con la piel abajo, destapado, en la zona más fría de la nevera, por debajo de 3,3 °C si la tuya llega, durante 12-24 horas. La guía de Alaska da de 6 a 8 horas a un filete de 2,5 cm para que la sal se reparta; un lomo de 3-4 cm pide más.

4 DECIDIR SI HOY SE PUEDE

El kamado tiene que estar frío del todo, a la sombra y al aire libre. Saca una sonda del ThermoPro TP17H a la calle, a la sombra, una hora antes. El generador añade algo de calor, así que si el aire ya ronda los 25 °C, hoy no: espera a la noche o a otro día. En diciembre y enero, en la Costa Blanca, cualquier hora a la sombra suele valer.

5 CARGAR Y PRENDER LA BASE

Llena la espiral de la base Weber 17636 con el serrín de haya de grillart, da unos golpecitos para asentarlo y presiónalo con el dedo, sin apelmazar. Coloca una vela de té encendida bajo el inicio del canal hasta que el serrín se ponga en brasa y retírala. Deja la base fuera unos minutos para ver que avanza y llévala a la parrilla del carbón, vacía y sin ceniza, centrada: en un kamado de 40 cm no hay sitio para apartarla a un lado.

6 MONTAR LA CÁMARA

Pon el lomo, piel abajo, cruzando el centro de la parrilla de unos 33-34 cm del Kamado Bono Minimo. Clava una sonda en el centro del pescado y otra con la punta al aire junto al lomo: en un lomo de 3-4 cm el centro se acerca en pocas horas a la temperatura de la cámara, y también rige para él el techo de 30 °C. Tiros: inferior a 1 cm, superior a la mitad. La pellicle que falte se forma con el humo.

7 AHUMAR DE 4 A 6 HORAS

Mantén la cámara en 25 °C. Si sube de ahí, pon la bandeja de hielo en el hueco de la rejilla que queda junto al lomo. Por encima de 30 °C, abre la cúpula; si no baja, para y el salmón a la nevera. Lo mismo si la sonda del centro pasa de 30 °C. Si el humo sale blanco y denso, abre algo más el tiro inferior. A las 4 horas, mira el color: busca un dorado uniforme y llega hasta 6 horas como mucho.

8 REPOSAR Y LONCHEAR

Envuelve el lomo en film y déjalo en la nevera, por debajo de 4 °C, de un día para otro: el humo se reparte y la carne se asienta. Lonchea en frío con el salmonero Arcos de 290 mm, al sesgo, en lonchas finas, desde la cola hacia la cabeza y dejando la piel en la tabla. Sirve sobre pan de centeno con mantequilla o con nata agria y eneldo.

9 GUARDAR SIN VACÍO EN LA NEVERA

Guarda el salmón envuelto por debajo de 4 °C y cómelo en pocos días: la nota de Torry da 5-6 días al salmón ahumado comercial, y uno casero no debería pasar de ahí. Si quieres más margen, lonchéalo, envásalo al vacío y llévalo directo al congelador, donde la guía de Alaska lo estima en 2-3 meses. Descongela en la nevera.

Consejos del editor

- Si la ventana de frío llega a primeros de diciembre, aprovéchala: ahúma, lonchea, envasa al vacío y congela. El 23 de diciembre, a la nevera para descongelar. La congelación de después no sustituye a la de antes del curado.
- Antes de un salmón, practica con un queso semicurado o mantequilla, que perdonan más y enseñan a leer el humo y la sonda. La guía de ahumado en frío los recomienda para empezar.
- El serrín es el formato de la base: grano fino que arde parejo. Las virutas y los tacos son para humo en caliente sobre la brasa, y los pellets de calefacción no están pensados para comida.
- Si alguien de la mesa no puede comer pescado ahumado en frío, el salmón al guajillo llega a 60 °C en el centro, y la AESAN considera que 60 °C durante un minuto en toda la pieza destruyen el anisakis. Para embarazadas, la recomendación sigue siendo evitar el pescado ahumado.

El equipo de esta receta

Kamado Bono Minimo 40 cm

Para ahumar en frío no hace falta un kamado grande, hace falta una caja cerámica estanca con dos tiros. El Kamado Bono Minimo de 40 cm tiene parrilla de unos 33-34 cm, y en ella cabe un lomo central de 1-1,2 kg y unos 30 cm, en la rejilla, por encima del generador: la separación que cuenta es la altura, no un lado. Abajo, la base de 20 x 20 cm entra sobre la parrilla del carbón, y la junta de fibra de vidrio que declara el fabricante hace que el humo circule despacio con el tiro inferior a un centímetro. Un lado entero no cabe: pide un kamado de más diámetro. Y una condición: ese día no se enciende, y si se usó la víspera, la cerámica tiene que estar fría del todo, porque guarda calor durante horas.

mikamado.es/kamados/kamado-bono-minimo-40

Weber 17636: base de ahumado en frío en espiral, 20 x 20 cm

Sin brasa de carbón, el humo tiene que salir de algún sitio que apenas caliente. La base Weber 17636 es una bandeja de 20 x 20 cm con un canal en espiral que se llena de serrín y se prende por un extremo con una vela de té: la brasa avanza despacio por el laberinto y suelta un hilo de humo con muy poco calor, justo lo que pide una cámara que no debe pasar de 30 °C. Weber habla de humo «durante horas» sin dar una cifra fija, y este salmón pide de 4 a 6. Cabe en cualquier kamado desde 33 cm, así que en la parrilla del carbón del Minimo entra con holgura.

mikamado.es/accesorios/weber-cold-smoked-base-generador-humo-frio

---

grillart serrín de haya 0,5-1,0 mm para ahumado en frío, 3 kg

La espiral de la base Weber pide serrín fino, no virutas ni pellets. El serrín de haya de grillart tiene un grano de 0,5 a 1,0 mm según su ficha, que lo recomienda para generadores de humo frío; ninguna de las dos fichas nombra a la otra, así que la pareja es una deducción por el tamaño de grano, no una compatibilidad declarada. La haya está entre las maderas suaves, de humo dulce y discreto, que la guía de maderas reserva al pescado: en cinco horas sobre un lomo graso de salmón, una madera fuerte dejaría amargor. El saco de 3 kg da para varias cargas, también para queso o mantequilla.

mikamado.es/accesorios/grillart-harina-haya-ahumado-frio-3kg

ThermoPro TP17H: termómetro de 4 sondas con cable, -10 a 300 °C

En el ahumado en frío lo que decide es una cifra baja, y el termómetro de la cúpula no la lee. El ThermoPro TP17H lleva cuatro sondas con cable y un rango desde -10 °C, así que una noche de diciembre no lo deja ciego. En esta receta trabajan tres: una con la punta al aire junto al lomo, que marca los 25 °C de objetivo y los 30 °C de techo; otra clavada en el centro del pescado, que en pocas horas se acerca a la temperatura de la cámara y tampoco debe pasar de 30 °C; y la tercera fuera, a la sombra, que dice antes de empezar si hoy se puede. Sin app: se lee en la pantalla.

mikamado.es/accesorios/thermopro-tp17h-4-sondas-cable

Arcos Universal Cuchillo Salmonero / Pescado 290 mm

Un salmón curado y ahumado se come en lonchas finas y largas, y un cuchillo de chef ancho y rígido las aplasta al serrar. El salmonero Arcos Universal de 290 mm, de la casa de Albacete, tiene la hoja estrecha, larga y flexible: corta al sesgo de un solo pase, sigue la piel sin llevársela y saca lonchas parejas de un lomo de 30 cm. Funciona mejor con el salmón frío de nevera, tras el reposo envuelto, porque la carne curada está firme. Una pasada de chaira antes de cada uso mantiene el filo recto, y eso se nota en lonchas que no se rompen.

mikamado.es/accesorios/arcos-universal-salmonero-290

Receta completa en: mikamado.es/recetas/salmon-curado-ahumado-en-frio-kamado

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