INDIRECTO · FÁCIL

Salmón sobre tabla de cedro al kamado con glaseado de mostaza, miel y eneldo

Un lomo de salmón sobre tabla de cedro remojada, glaseado con mostaza, miel y eneldo. Cocción indirecta a unos 180 °C con el domo cerrado, hasta 50-52 °C en el corazón: jugoso, nacarado y con aroma a madera.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
20 min	**30 min**	**4**	**180 °C**

Ingredientes

- **1 ud** tabla de cedro rojo de 40 × 15 cm, remojada 1-2 h (caben los dos trozos de salmón)
- **700 g** lomo de salmón con piel, grosor uniforme de unos 3 cm (2 trozos de 350 g)
- **3 cda** mostaza de Dijon
- **2 cda** miel
- **2 cda** eneldo fresco picado, más unas ramitas para servir
- **1 ud** limón: zumo de la mitad y la otra mitad en gajos
- **1 cda** aceite de oliva virgen extra
- **1 cdta** sal en escamas
- **al gusto** pimienta negra recién molida
- **1 carga** carbón lump (llenar el fire box hasta el borde de los orificios)

Pasos

1 REMOJAR LA TABLA

Sumerge la tabla en agua fría al menos una hora, mejor dos, con un plato o un cazo encima para que no flote. Si es nueva, enjuágala antes. Mientras tanto saca el salmón de la nevera 15 minutos y sécalo con papel de cocina.

2 PREPARAR EL KAMADO A 180 °C INDIRECTO

Llena el fire box con lump, enciende por un punto con la entrada inferior y la salida superior abiertas y deja que prenda bien en el centro. Coloca el deflector en posición de cocción indirecta y la parrilla encima, y cierra el domo. Cuando la cámara esté a unos 20 °C de la meta, deja la entrada inferior y la salida superior a un dedo de apertura y ajusta en pequeños gestos hasta que se estabilice en 180 °C. Tarda unos 15-20 minutos.

3 HACER EL GLASEADO

Mezcla en un bol la mostaza, la miel, el eneldo picado, el zumo de medio limón y el aceite. Debe quedar una pasta untuosa, sin grumos. Pruébala: tiene que ser ligeramente dulce y bien aromática, porque el calor la suaviza.

4 CALENTAR LA TABLA

Escurre la tabla. Abre la tapa con cuidado: levántala unos 5 cm durante unos segundos antes de abrirla del todo, para evitar una llamarada por el golpe de oxígeno. Pon la tabla en el centro de la parrilla, sin pescado, cierra el domo y deja 3-5 minutos, hasta que huela a madera y salga un hilo de humo. Si una llama prende en el borde, rocíala con agua.

5 COLOCAR EL SALMÓN

En la encimera, sazona el salmón con sal y pimienta y pincela la carne con la mitad del glaseado. Abre el domo de nuevo en dos tiempos, como antes, y coloca los dos trozos sobre la tabla, uno detrás de otro y con la piel hacia abajo. Antes de cerrar, apunta el termómetro infrarrojo a la parrilla y a los bordes de la tabla: si algún borde ya está muy oscuro, gira la tabla.

6 COCINAR CON EL DOMO CERRADO

Cierra el domo y cuece 8 minutos sin abrir. Después abre con el mismo cuidado, pincela con el glaseado restante e inserta la sonda de lado en la parte más gruesa del trozo más grueso. Cierra y sigue hasta marcar 50-52 °C. Suele estar entre los 15 y los 20 minutos en total, según el grosor.

7 RETIRAR Y REPOSAR

Abre el domo en dos tiempos y saca la tabla con el pescado encima usando guantes resistentes al calor y una espátula ancha por debajo; déjala sobre una bandeja metálica, nunca sobre madera ni mantel, porque el reverso sale humeante. Deja reposar cinco minutos: la temperatura sube 2-3 °C y los jugos se asientan.

8 SERVIR Y APAGAR

Sirve el salmón directamente sobre la tabla, con eneldo fresco y gajos de limón, y deja la piel pegada a la tabla al levantar los trozos. Apaga el kamado cerrando del todo la entrada inferior y la salida superior. Si el reverso de la tabla no está carbonizado, aclárala, sécala y guárdala para una segunda vez.

Consejos del editor

- Mantén las tablas bajo el agua con un peso: si flotan, solo se empapa una cara y la otra arde enseguida. Y no las laves con jabón, que lo absorben; vale un buen aclarado con agua caliente y secarlas del todo.
- Compra el salmón por el lomo central y de grosor parejo: la cola es fina y se pasa mientras el centro aún está crudo. Si solo tienes trozos desiguales, dobla la parte fina hacia debajo.

- Para 50-52 °C usa pescado de piscifactoría o salmón previamente congelado a -20 °C durante al menos 24 horas, como exige la normativa para pescado poco cocinado por el riesgo de anisakis. Si cocinas para grupos de riesgo, sube a 63 °C.
- Si la cámara se dispara por encima de 210 °C, cierra la entrada inferior un poco y deja que baje sin abrir el domo: abrir solo aviva el fuego y pone la tabla en riesgo de arder.

El equipo de esta receta

Kamado Joe Classic III 18"

Es el kamado de la receta: sus 46 cm de rejilla admiten la tabla de 40 × 15 cm centrada sobre el deflector, con margen para que el aire circule alrededor. La cerámica gruesa ayuda a que la cámara no se mueva al abrir el domo para glasear. Pega honesta: son 127 kilos con el carro según Kamado Joe, así que conviene decidir el sitio antes de comprarlo.

mikamado.es/kamados/kamado-joe-classic-iii

Jealous Devil 100% Quebracho Blanco carbón lump 15.8 kg

Carbón lump de quebracho blanco paraguayo, una madera muy densa que deja poca ceniza (en torno al 3 %) y tiene un aroma neutro, así que el protagonismo es del cedro. Una carga sobra para esta cocción corta. Pega real: tira hacia arriba con facilidad, así que hay que cerrar los tiros antes de llegar a 180 °C, y la bolsa de 15,8 kg ocupa sitio.

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

Weber Tablas de Cedro Rojo del Pacífico 40 × 15 cm (pack de 2)

Las tablas de la receta: cedro rojo del Pacífico, 40 × 15 cm, pack de dos. Los 15 cm de ancho sobran para los dos trozos de salmón y el rango cómodo es el indirecto de 180-200 °C, justo el de esta receta. Pega honesta: son un consumible, solo se lavan a mano y hay que tirarlas cuando el reverso está negro y quebradizo.

mikamado.es/accesorios/weber-tablas-cedro-rojo-40x15-pack-2

Inkbird INK-IFT01: termómetro infrarrojo de superficie hasta 550 °C

Termómetro infrarrojo sin contacto con rango de -50 a 550 °C y precisión de 2 % o 2 °C. Aquí sirve para comprobar que la parrilla está caliente y para vigilar los bordes de la tabla, que es por donde empieza a quemarse. Pega importante: solo mide superficies, no la temperatura interna del salmón; para eso hace falta una sonda.

mikamado.es/accesorios/inkbird-termometro-infrarrojo-ift01

ThermoPro TempSpike TP961: sonda inalámbrica Bluetooth 150 m

Es la sonda que necesita esta receta: una sola varilla inalámbrica con dos sensores, uno para el interior del alimento (de -10 a 100 °C, con desviación de ±1 °C) y otro para la cámara, de modo que puedes programar el aviso a 50 °C sin abrir el domo. Pega honesta: con un único sensor de alimento mides solo el trozo más grueso, y el receptor funciona con pilas AAA; puede llegar con marca ThermoPro o TempPro.

mikamado.es/accesorios/thermopro-tempspike-tp961-inalambrico

Receta completa en: mikamado.es/recetas/salmon-tabla-cedro-kamado

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