

INDIRECTO · MEDIO

Samsa uzbeka de cordero al kamado, estilo tandyr

La samsa uzbeka se hornea en un tandyr de barro, y un kamado es cerámica gruesa con boca estrecha y calor radiante: la misma física. Aquí va sobre piedra, no pegada a la pared, con cordero picado a cuchillo y mucha cebolla.



PREPARACIÓN

60 min

COCCIÓN

35 min

COMENSALES

6

TEMPERATURA

230 °C

Ingredientes

500 g harina de trigo común

10 g sal para la masa

600 g paletilla de cordero

500 g cebolla

1 cdita cilantro molido

1.5 cdita sal para el relleno

2 cda semillas de sésamo (o nigella)

280 ml agua templada

120 g mantequilla en pomada

100 g grasa de cordero (o manteca de cerdo)

1.5 cdita comino en grano (zira)

1 cdita pimienta negra recién molida

1 ud huevo para pincelar

Pasos

1 AMASAR Y REPOSAR

Mezcla la harina con la sal, añade el agua templada y amasa 8-10 minutos hasta obtener una masa lisa y más bien firme, parecida a la de un pan sin levadura. Bolea, cúbrela con film y déjala reposar 40 minutos a temperatura ambiente. El gluten se relaja durante ese rato y luego podrás estirla muy fina sin que se encoja.

2 PICAR EL RELLENO

Pica el cordero a cuchillo en dados de cinco o seis milímetros y la grasa aún más menuda. Corta la cebolla en dados finos y mézclalo todo con el comino machacado en el mortero, el cilantro, la pimienta y la sal del relleno. No añadas agua ni aceite: la cebolla aportará todo el líquido. Guarda el cuenco en la nevera hasta el momento de rellenar.

3 LAMINAR LA MASA

Estira la masa en un rectángulo de dos o tres milímetros y reparte la mantequilla en pomada por toda la superficie con la mano o una espátula. Enróllala sin apretar del todo hasta formar un cilindro, estíralo con las manos hasta casi el doble de largo y déjalo 30 minutos en la nevera. Córtalo después en doce porciones iguales.

4 MONTAR EL KAMADO

Enciende el kamado para cocción indirecta, coloca el ConvEGGtor de Big Green Egg con las patas hacia arriba y encima la piedra de cordierita Navaris. Estabiliza la cúpula en 230 °C con la salida casi abierta y deja que la piedra acumule calor 30 minutos largos; con el termómetro infrarrojo de Ooni la superficie debe marcar entre 210 y 230 °C.

5 FORMAR LOS TRIÁNGULOS

Pon cada porción de pie, con la espiral mirando hacia arriba, y aplástala con la palma antes de estirla en un disco de unos doce centímetros, algo más grueso en el centro. Coloca dos cucharadas colmadas de relleno, unos ochenta gramos, y cierra en triángulo llevando tres lados hacia el centro. Sella las costuras pellizcando con fuerza.

6 PINCELAR Y SEMBRAR

Dale la vuelta a cada samsa para que las costuras queden abajo y colócalas sobre la pala perforada Ooni de 14 pulgadas espolvoreada con harina. Pincela la superficie con huevo batido, sin que chorree por los bordes, y reparte las semillas de sésamo presionándolas un poco con el dedo para que no salten dentro del kamado.

7 HORNEAR SOBRE LA PIEDRA

Desliza las samsas sobre la piedra dejando tres dedos entre ellas y cierra la tapa cuanto antes para no perder calor. Hornea de 30 a 35 minutos a 230 °C sin abrir durante los primeros veinte; a partir de ahí gíralas una vez si el lado del fondo se dora más rápido. Están listas cuando la superficie es de un dorado oscuro y la base suena seca al golpearla.

8 REPOSAR Y SERVIR

Sácalas con la pala y déjalas reposar cinco o diez minutos sobre una rejilla: dentro el jugo está hirviendo y necesita asentarse, y de paso la base termina de secarse en lugar de sudar sobre un plato. Sírvelas con cebolla roja en vinagre o una ensalada de tomate. Se comen con las manos, como en Uzbekistán.

Consejos del editor

- Sella bien y coloca las samsas con la costura abajo: el jugo que se escapa se carameliza sobre la piedra y pega la base en cuestión de minutos.
- Si no encuentras grasa de cordero, añade sesenta gramos de mantequilla fría en dados al relleno; sin grasa, la carne picada a cuchillo se queda seca.

- Machaca el comino en grano en el mortero justo antes de mezclar: el comino ya molido del tarro tiene la mitad del aroma que define a la samsa.
- Si horneas en dos tandas, deja que la piedra recupere ocho o diez minutos con la tapa cerrada antes de meter la segunda.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

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

Carboext Carbón 100% de Encina en Trozos, Saco de 15 kg

mikamado.es/accesorios/carboext-encina-15kg

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

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

Navaris Piedra para Pizza de Cordierita Rectangular XL (38×30×1,5 cm)

mikamado.es/accesorios/navaris-piedra-pizza-rect-38x30

H&H Mortaio: mortero de mármol blanco de 18 cm con su mano

mikamado.es/accesorios/hh-mortero-marmol-blanco-18cm

Receta completa en: mikamado.es/recetas/samsa-uzbeka-cordero-kamado

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