DIRECTO · MEDIO

Sardinas al espeto en el kamado

El icono del verano mediterráneo en casa: sardinas frescas con sal gruesa, asadas al calor lateral de las brasas del kamado sin tocar la parrilla. Piel chamuscada, carne jugosa, pan y limón.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
25 min	12 min	4	250 °C

Ingredientes

- **16 ud** sardinas frescas medianas, enteras
- **3 cda** aceite de oliva virgen extra
- **1 pizca** sal en escamas, para terminar
- **1 ud** hogaza de pan rústico, para acompañar
- **4 cda** sal gruesa marina
- **2 ud** limones, en gajos
- **1 pizca** pimienta negra recién molida
- **3 ud** tomates maduros, para una ensalada (opcional)

Pasos

1 SALAR LAS SARDINAS

Elige sardinas brillantes, de ojo limpio y firmes al tacto: la frescura lo es todo en este plato. No las destripes ni les quites las escamas; enjuágalas bajo agua fría y sécalas con cuidado. Espolvoréalas generosamente con sal gruesa marina por ambos lados y déjalas reposar 15 minutos sobre una rejilla, para que la sal sazone sin resecar la carne.

2 BRASAS A UN LADO

Enciende el kamado y, cuando el carbón esté bien prendido, empuja todas las brasas a un lado con un atizador o rastrillo, dejando la otra mitad libre. Echa un par de tacos de madera de olivo sobre las ascuas para perfumar el humo. Trabajarás con la tapa abierta: no buscas una cúpula cerrada y estable, sino el calor radiante intenso del montón de brasas, en torno a 250 °C en la cara del fuego.

3 MONTAR LA CESTA

Pincela ligeramente las sardinas con aceite de oliva y dispón 6-8 de ellas en una cesta de asar alineadas y bien juntas, todas en la misma dirección. La cesta sustituye a la caña del espetero: mantiene el pescado plano y te permite voltear todas las piezas de una vez sin que la piel se quede pegada ni se rompan, que es lo que ocurre cuando se asan sueltas sobre la rejilla.

4 ASAR AL CALOR LATERAL

Coloca la cesta en el borde de la parrilla, junto al montón de brasas pero sin quedar sobre el fuego directo, de modo que las sardinas reciban el calor por el costado. Ásalas 4-5 minutos sin moverlas, hasta que la piel del lado expuesto se chamusque y la grasa empiece a chisporrotear. Si alguna llamarada sube, aparta la cesta unos segundos: el goteo controlado es parte del sabor, las llamas constantes no.

5 VOLTEAR Y DORAR

Da la vuelta a la cesta completa y asa el segundo lado otros 3-4 minutos, hasta que la piel quede tostada y la carne se vea opaca junto a la espina. Las sardinas están en su punto cuando la aleta dorsal se desprende con facilidad y la carne se separa de la raspa; en total son 10-12 minutos. Pásate de tiempo y este pescado tan magro se seca enseguida, así que retíralas en cuanto cuajen.

6 SERVIR AL MOMENTO

Saca las sardinas de la cesta con cuidado y pásalas a una fuente templada. Termínalas con un hilo de aceite de oliva, sal en escamas, pimienta y gajos de limón. Sírvelas humeantes con pan rústico, mejor untado en sus jugos, y una sencilla ensalada de tomate. Se comen con los dedos, tirando de la cabeza para sacar la espina entera, como en cualquier chiringuito.

Consejos del editor

- La frescura manda: usa sardinas del día, de ojo brillante y carne firme. Una sardina blanda o de olor fuerte no se recupera con ningún fuego.
- No la pongas nunca sobre el fuego directo. El espeto se asa de lado: si la grasa cae sobre las brasas y se prende, el humo negro amarga el pescado.
- Si tienes sardinas de tamaños distintos, agrúpalas por calibre en cestas o tandas separadas: las pequeñas se hacen en 7-8 minutos y las grandes piden un par más.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

El Big Green Egg Large es la base ideal para llevar el espeto a casa: su masa cerámica genera un lecho de brasas estable y potente que, empujado a un lado con la tapa abierta, produce justo el calor radiante lateral que pide la sardina. El tamaño Large deja sitio de sobra para apartar el fuego a una mitad y asar varias tandas seguidas sin que baje la intensidad.

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

Smokey Olive Wood Tacos de Madera de Olivo 1.5 kg

El aroma que distingue a un espeto malagueño nace de la madera de olivo, y estos tacos lo trasladan al kamado. Un par de piezas sobre las brasas aportan un humo suave, dulzón y muy mediterráneo, perfecto para un pescado azul delicado como la sardina sin taparlo. Es el toque que conecta la receta con la costa, mucho más fino que las maderas de ahumado intensas tipo hickory.

mikamado.es/accesorios/smokey-olive-wood-olive-chunks-1-5kg

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

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

Weber Cesta para Pescado y Verduras 6471, inox de 46 × 28 cm

mikamado.es/accesorios/weber-cesta-pescado-verduras-46x28

Weber Rastrillo para Carbón (7649)

mikamado.es/accesorios/weber-rastrillo-carbon-7649

Receta completa en: mikamado.es/recetas/sardinas-espeto-kamado

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