DIRECTO · FÁCIL

Sepia a la plancha al kamado con alioli de ajo negro

Sepia fresca abierta en libro, marcada a la plancha de hierro a 260 °C hasta dorarse, terminada con ajo, perejil y un alioli oscuro de ajo negro. Ocho minutos de cocción, cero misterio.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
20 min	**8 min**	**4**	**260 °C**

Ingredientes

- **2 ud** sepias frescas grandes (unos 600-700 g cada una, limpias)
- **3 dientes** ajo blanco fresco (para el majado de ajo y perejil)
- **5 dientes** ajo negro fermentado (para el alioli)
- **1 cdita** zumo de limón recién exprimido (para el alioli)
- **1 ud** limón en cuñas (para servir)
- **4 cda** aceite de oliva virgen extra (mitad para la plancha, mitad para el alioli)
- **1 manojo** perejil fresco, solo las hojas, picado fino
- **120 ml** aceite de oliva suave para montar el alioli (arbequina o un AOVE poco amargo)
- **1 pizca** sal en escamas tipo Maldon (al servir)

Pasos

1 ABRIR Y SECAR LA SEPIA

Si la compras entera, retira la pluma, las vísceras y la piel oscura, y ábrela en libro por la cara interior. Si ya viene limpia, solo ábrela. Sécala a conciencia con papel por ambas caras: el agua superficial es el enemigo del dorado. Resérvala destapada en la nevera mientras enciendes el kamado.

2 MONTAR EL ALIOLI DE AJO NEGRO

Maja los 5 dientes de ajo negro en mortero con una pizca de sal hasta pasta lisa. Añade el aceite suave en hilo finísimo sin dejar de machacar en círculos: el almidón del ajo negro emulsiona el aceite sin huevo. Cuando espese, ajusta con el zumo de limón. Si se corta, arranca de nuevo con media cucharada de pasta y vuelve a hilar.

3 ENCENDER EL KAMADO Y CALENTAR LA PLANCHA

Enciende para fuego directo, sin deflector, válvulas abiertas. Coloca la plancha de hierro sobre la rejilla cuando la cámara pase de 220 °C y déjala 8-10 minutos: queremos la superficie a 260 °C, no la cámara. Con infrarrojo apunta al centro de la plancha; debe rebasar 250 °C antes de que entre la sepia.

4 MARCAR EL LADO INTERIOR

Unta la sepia con una fina capa de AOVE (no la plancha, para que no humee). Colócala con la cara interior hacia abajo y no la toques 3-4 minutos: se curvará un poco, es normal. Presiónala suave con la espátula los primeros 20 segundos para forzar el contacto y un dorado parejo. Verás cómo el borde pasa de translúcido a blanco opaco.

5 VOLTEAR Y TERMINAR CON AJO Y PEREJIL

Voltea con la espátula y cocina la cara exterior 2-3 minutos. En el último minuto reparte por encima el majado de ajo blanco y perejil; con la plancha a 260 °C el ajo se dora en segundos, así que muévelo para que no se queme. La sepia está lista cuando la carne ha pasado de translúcida a blanca opaca y cede a la presión con un rebote firme. No persigas un número de sonda: con una pieza tan fina a fuego fuerte, el tiempo y el tacto mandan.

6 REPOSAR Y SERVIR

Pasa la sepia a una tabla y déjala reposar 2 minutos: cuajan los jugos y se relaja la fibra. Córtala en tiras anchas al bies, escama de sal por encima, una cuña de limón al lado y el alioli de ajo negro en un cuenco aparte para mojar. Sírvela caliente; la sepia de plancha pierde gracia templada.

Consejos del editor

- No sales la sepia antes de marcarla: la sal extrae agua y te roba el dorado. Sazona con escamas justo al servir, sobre la corteza ya formada.
- Si solo tienes sepias pequeñas (chocos), no las abras: ásalas enteras pero baja a 2 minutos por cara. Cuanto más fina la pieza, menos tiempo y más riesgo de pasarse.
- El alioli de ajo negro mejora hecho con 1-2 horas de antelación: reposa, los sabores se asientan y liga aún mejor. Tápalo a temperatura ambiente, no en la nevera, o se endurecerá.

El equipo de esta receta

Kamado Joe Classic II 18"

El Classic II tiene el tamaño ideal para una plancha de hierro al directo a 260 °C para 4.

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

Kamado Joe Big Block XL carbón lump 9.1 kg

Lump que alcanza rápido los 260 °C de plancha al rojo.

mikamado.es/accesorios/kamado-joe-big-block-xl-lump

Kamado Joe Plancha Reversible de Hierro Fundido Half Moon (Classic)

Plancha reversible de hierro para marcar la sepia en libro y dorarla a 260 °C.

mikamado.es/accesorios/kamado-joe-half-moon-griddle-classic

Ooni - Termómetro infrarrojo digital para horno de pizza

Confirmar que la plancha está a 260 °C antes de echar la sepia.

mikamado.es/accesorios/ooni-termometro-infrarrojo

Weber Espátula Precision (6769)

mikamado.es/accesorios/weber-espatula-precision

Receta completa en: mikamado.es/recetas/sepia-a-la-plancha-kamado-alioli

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