DIRECTO · MEDIO

Smash burger doble con cebolla de Oklahoma en plancha de hierro al kamado

La Oklahoma onion burger aplasta la carne contra cebolla en láminas finas sobre hierro a 250-300 °C. Aquí va doble, con queso fundido entre capas y pan brioche, a fuego directo en el kamado.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
25 min	**45 min**	**4**	**280 °C**

Ingredientes

- **600 g** carne picada de ternera con un 20 % de grasa, en 8 bolas de 75 g
- **4 ud** panes de brioche para hamburguesa
- **30 g** mantequilla, para tostar el pan
- **al gusto** sal fina y pimienta negra recién molida
- **2 ud** cebollas grandes, en láminas de 1-2 mm (mandolina)
- **8 ud** lonchas de queso cheddar o queso fundido americano
- **1 cda** aceite neutro, para untar la superficie
- **al gusto** pepinillos, mostaza y kétchup, para montar

Pasos

1 BOLAS Y CEBOLLA

Divide la carne en 8 bolas de 75 g, sin amasarla ni salarla, y guárdalas en la nevera. Corta la cebolla en láminas de 1-2 mm con mandolina: más gruesa no se ablanda a tiempo. Deja a mano la prensa, una espátula ancha de metal, el queso, el pan abierto y los platos.

2 ENCENDER SIN DEFLECTOR

Llena el hogar con Jealous Devil de quebracho, enciende y coloca la parrilla sin deflector. Pon la sartén parrilla de hierro en el centro (comprueba antes, en frío, que la tapa cierra con ella dentro) y lleva el kamado a unos 280 °C con la entrada inferior a tres dedos y la salida superior a tres cuartos. Deja 20 minutos con la cámara estable para que el hierro se caliente entero.

3 MEDIR LA SUPERFICIE

Con guantes, abre con burping: sube la tapa unos 5 cm, espera unos 5 segundos y abre del todo con la cara apartada. Apunta el Inkbird IFT01 al fondo del hierro, no a la ceniza ni al borde, y busca 250-300 °C. Si marca menos, cierra la tapa y espera 5 minutos; si marca más, cierra un poco la entrada inferior. Unta la superficie con el aceite.

4 TOSTAR EL PAN

Unta de mantequilla la cara interior de los panes y tuéstalos sobre el hierro 30-60 segundos, en dos tandas, hasta que doren. Sácalos con las pinzas y resérvalos en los platos. Cierra la tapa enseguida para no perder calor.

5 APLASTAR SOBRE LA CEBOLLA

Pon 2 bolas en el hierro, bien separadas: en la base de 25 x 25 cm de la Staub caben justas dos. Cubre cada una con un puñado de cebolla y aplasta con la prensa Lumvex de golpe, con todo el peso, 10 segundos, hasta unos 5-6 mm de grosor. Cierra la tapa y, cada vez que vuelvas a abrir, haz burping. La prensa tiene el mango de madera: no la dejes apoyada en el hierro caliente.

6 SALAR Y VOLTEAR

Sala y pimienta las hamburguesas y cierra 80-90 segundos, hasta que los bordes estén dorados y con aspecto de encaje. Raspa con la espátula pegada al hierro para despegar la costra entera y voltea con la cebolla hacia abajo. Dale otros 20 segundos para que la cebolla caramelice.

7 QUESO Y APILAR

Pon una loncha de queso encima de cada hamburguesa y cierra la tapa 20 segundos. Apila una hamburguesa sobre la otra, con queso en medio y encima. Comprueba la primera pila con una sonda rápida: el centro debe llegar a 71 °C. Repite con las 6 bolas restantes, de dos en dos, con 2 minutos de tapa cerrada entre tandas.

8 MONTAR Y APAGAR

Coloca cada pila sobre su base de pan, añade pepinillo, mostaza y kétchup, tapa y sirve de inmediato. Cierra del todo los dos tiros para apagar la brasa. Deja enfriar el hierro antes de lavarlo, sin agua fría sobre el esmalte caliente.

Consejos del editor

- Mantén las bolas en la nevera hasta el último momento: una bola fría se aplasta sin pegarse a la prensa y la grasa no se funde antes de tocar el hierro. Si se pega, pon un trozo de papel de horno entre la prensa y la carne.
- Con la Staub, cocina de dos en dos (una hamburguesa doble por tanda); en una plancha lisa grande caben cuatro. Cada bola enfría el hierro y una superficie llena no se recupera. Entre tandas cierra la tapa 2-3 minutos y vuelve a medir con el infrarrojo antes de seguir.
- La grasa y la cebolla pueden prender: si ves llama, cierra la tapa y la entrada inferior y espera. Para otros problemas de temperatura, consulta la guía de problemas y soluciones.

El equipo de esta receta

Kamado Joe Classic III 18"

Esta receta pide un kamado que sostenga 280 °C con una superficie de hierro encima y recupere ese punto entre tandas. El Kamado Joe Classic III es de cerámica densa, que retiene bien el calor al abrir y cerrar, y su rejilla mide 46 cm de diámetro. Aquí no se usa el deflector ni el SlMRoller: la hamburguesa necesita la brasa debajo. Pega honesta: pesa 127 kg con el carro, y la Staub con mango mide 51,5 cm, así que comprueba en frío que la tapa cierra con ella dentro.

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

Jealous Devil 100% Quebracho Blanco carbón lump 15.8 kg

El Jealous Devil es carbón en trozo de quebracho blanco paraguayo, una madera muy densa, con alrededor de un 3 % de ceniza según su ficha. Para llegar a 280 °C y sostenerlos durante el precalentado y cuatro tandas sin recargar, conviene un carbón que arda caliente y limpio. Pega: la ficha habla de combustiones de más de 20 horas en ahumador, mucho más de lo que pide esta receta corta; cierra los dos tiros al terminar y el carbón sobrante sirve para la próxima.

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

LUMVEX LUM-1: prensa smash burger de acero inoxidable de 16 cm

La prensa aplasta la bola sobre la cebolla de un solo golpe, que es lo que da la costra. La Lumvex es de acero inoxidable grueso, de 16 cm y unos 590 g según su ficha, con mango de madera; ese peso trabaja por ti. Pega real: el mango es de madera, así que no puede quedarse apoyado sobre el hierro caliente, y los 16 cm cubren una bola, no dos a la vez.

mikamado.es/accesorios/lumvex-prensa-smash-burger-inox-16cm

Staub 40501-107-0: sartén parrilla de hierro esmaltado de 30 cm

Es la superficie de cocción: hierro fundido esmaltado que, según su ficha, absorbe y almacena bien el calor, lo justo para no enfriarse al echar la carne. La Staub de 30 cm tiene base de 25 x 25 cm y pesa unos 4,9 kg. Pega clara: las estrías dejan la costra a rayas, con menos contacto que una plancha lisa, en la base caben solo dos bolas por tanda y con mango mide 51,5 cm, así que comprueba que entra en tu kamado con la tapa cerrada.

mikamado.es/accesorios/staub-sarten-parrilla-hierro-fundido-30

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

Mide la superficie del hierro para saber si está en 250-300 °C antes de echar la carne. El Inkbird IFT01 lee de -50 a 550 °C, con precisión de 2 % o 2 °C y emisividad ajustable según su ficha. Pega honesta: solo mide la superficie, nunca el interior de la carne, y para eso hace falta una sonda aparte.

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

Receta completa en: mikamado.es/recetas/smash-burger-doble-cebolla-plancha-kamado

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