DIRECTO · MEDIO

Solomillo ibérico a la parrilla, glaseado Pedro Ximénez

Solomillo ibérico de cebo de campo, brasa a 280 °C, dos minutos por cara y una reducción de Pedro Ximénez Montilla-Moriles que se vuelve glaseado de impacto al cortar.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
30 min	8 min	4	280 °C

Ingredientes

- **700 g** solomillo ibérico de cebo de campo (1 pieza)
- **1 cda** sal en escamas
- **2 cda** aceite de oliva virgen extra (picual)
- **1 ud** sonda de termómetro
- **200 ml** Pedro Ximénez Montilla-Moriles (Alvear o Toro Albalá)
- **1 cdita** pimienta negra recién molida
- **30 g** piñones tostados (opcional)

Pasos

1 LIMPIAR LA PIEZA

Pasa un cuchillo afilado bajo el tendón plateado y retíralo en tiras. Quita también la grasa dura superficial. La grasa blanca intramuscular se queda — esa funde y aporta jugosidad.

2 REDUCIR EL PX

En un cazo pequeño, calienta los 200 ml de Pedro Ximénez a fuego medio. Reduce 12-15 minutos, sin tapa, hasta que pierda dos tercios del volumen y tenga consistencia de jarabe ligero. Reserva tibio.

3 SALAR Y ATEMPERAR

Veinte minutos antes de cocinar, espolvorea sal en escamas y un poco de pimienta por toda la pieza. Píntala con aceite de oliva picual y déjala fuera de la nevera.

4 ENCENDER EL KAMADO A 280 °C

Carga el cesto de carbón, abre la válvula inferior al máximo y la superior dos tercios. Estabiliza a 280 °C, parrilla limpia y caliente. Si usas GrillGrate, mete las placas durante la subida.

5 SELLAR 2 MIN POR CARA

Coloca el solomillo sobre la parrilla. 2 minutos por cara, marcando las cuatro caras de la pieza (arriba, abajo, los dos costados). Total 8 minutos. Sonda al centro de la pieza durante el último sellado.

6 RETIRAR A 56 °C

Cuando la sonda marque 56 °C en el centro, retira inmediatamente y deja reposar 5 minutos sobre rejilla. El carryover llevará la pieza a 58-59 °C, el punto rosado ideal.

7 CORTAR Y GLASEAR

Corta en rodajas transversales gruesas de 2 cm. Disponlas sobre un plato caliente. Riega con un chorro generoso de la reducción de PX, espolvorea piñones tostados si los usas y sirve inmediatamente.

Consejos del editor

- No uses PX "de cocina". Es vino blanco azucarado pasado por una etiqueta engañosa. Pedro Ximénez real es DOC Montilla-Moriles — Alvear es el más fácil de encontrar.
- La sonda no es instinto. Aunque parezca obvio, retira justo a 56 °C — nunca por intuición o pinchazo visual.
- Corte siempre transversal, nunca longitudinal. A lo largo te quedan tiras correosas; a lo ancho, rodajas que se desmenuzan en boca.
- Los piñones tostados son opcionales pero muy recomendados. Tuéstalos en sartén seca a fuego medio 4 minutos hasta dorar — añaden crunch que el solomillo no tiene.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

El Large da brasa amplia a 280 °C para sellar el solomillo para 4.

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

Kamado Joe Big Block XL carbón lump 9.1 kg

Lump XL para una brasa intensa de sellado directo.

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

MEATER+ termómetro inalámbrico WiFi

Controlar el punto rosado del solomillo sin abrir la tapa.

mikamado.es/accesorios/meater-plus-wifi

Weber Pinza Precision 46 cm (6760)

Girar y pincelar el glaseado de PX sobre la brasa.

mikamado.es/accesorios/weber-pinza-precision-46

Onlyfire cesta de carbón acero inox para kamado

mikamado.es/accesorios/onlyfire-cesta-carbon-kamado

Receta completa en: mikamado.es/recetas/solomillo-iberico-glaseado-px

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