INDIRECTO · MEDIO

# Tarta de calabaza al kamado con la calabaza asada en el mismo fuego

*Primero se asa la calabaza cacahuete a 200 °C, luego se hornea la base quebrada y al final el relleno de crema a 170-175 °C indirectos. Un solo fuego para la tarta de otoño, de Halloween y de Acción de Gracias.*



| PREPARACIÓN | COCCIÓN | COMENSALES | TEMPERATURA |
|---|---|---|---|
| **40 min** | **150 min** | **8** | **175 °C** |

## Ingredientes

- **1.3 kg** calabaza cacahuete (butternut) o de Castilla, partida por la mitad y sin pepitas
- **200 g** harina de trigo común, más un poco para estirar
- **40 ml** agua helada
- **140 g** azúcar moreno
- **2 cdta** canela molida
- **0.5 cdta** nuez moscada recién rallada
- **1 cda** aceite de oliva suave, para asar la calabaza
- **110 g** mantequilla sin sal muy fría, en dados
- **4 ud** huevos L (la yema de uno para la masa; su clara y los otros tres huevos, al relleno)
- **250 ml** nata para montar (35 % de materia grasa)
- **1 cdta** jengibre molido
- **1 cdta** sal fina (media para la masa, media para el relleno)

## Pasos

1 ENCENDER Y MONTAR LA INDIRECTA

Antes de encender, monta el termómetro TFA en el orificio de la cúpula, en lugar del de serie si el montaje coincide, y comprueba con la tapa cerrada que su punta no toca la fuente ni el molde. Llena el Kamado Bono Media con carbón de marabú NaturBraza, cribando el polvo, y enciende por el centro. Con la brasa prendida, pon los dos deflectores de serie cubriendo el fuego y encima la parrilla. Cierra y ajusta tiros hasta 200 °C estables en el TFA: 30-40 minutos de carga.

2 ASAR LA CALABAZA

Pinta la cara cortada de las mitades con el aceite y apóyalas boca abajo sobre papel de horno en una fuente que quepa en la parrilla. Cierra la tapa y asa a 200 °C durante 45-60 minutos, según el grosor, hasta que la puntilla entre en la parte más gruesa sin resistencia y los bordes estén tostados. Abre con burping y saca la fuente con guantes; vuelve a cerrar la tapa para que el kamado siga a 200 °C.

3 MASA QUEBRADA

Mientras se asa la calabaza, mezcla la harina con media cucharadita de sal y frota la mantequilla fría con las yemas de los dedos hasta tener una arena gruesa. Añade la yema y el agua helada y junta la masa sin amasar, en 1-2 minutos. Aplánala en un disco, envuélvela en film y déjala en la nevera 30 minutos: la mantequilla fría es la que da una base quebradiza y no correosa.

4 PURÉ DE CALABAZA ASADA

Vacía la pulpa con una cuchara y tritúrala hasta que quede lisa. Ponla en un colador fino 15 minutos para que suelte el jugo que le quede y pesa 450 g; lo que sobre sirve para una crema. Deja templar el puré antes de mezclarlo con los huevos: si está caliente, empiezan a cuajar en el cuenco. Puedes asar y triturar la calabaza el día anterior y guardarla tapada en la nevera.

5 FORRAR Y HORNEAR EN BLANCO

Estira la masa a unos 3 mm y forra el molde IBILI de 23 cm: base entera y paredes hasta unos 4 cm, apretando bien la esquina para no dejar huecos sobre la junta del aro. Pincha el fondo, 15 minutos de nevera, cubre con papel y legumbres secas hasta el borde de la masa y hornea a 200 °C 15 minutos. Retira papel y peso y sigue 5-8 minutos hasta que el fondo pierda el brillo.

6 BAJAR A 170-175 °C Y PREPARAR EL RELLENO

Nada más sacar la base, cierra el tiro inferior casi del todo y la chimenea a medias: el kamado tiene que bajar de 200 a 170-175 °C y la cerámica baja despacio. Mientras tanto, bate el puré con el azúcar moreno, las especias y la sal restante, añade los tres huevos, la clara sobrante y la nata, y mezcla sin batir aire. No metas la tarta hasta que la temperatura esté estable.

7 HORNEAR EL RELLENO

Coloca el molde con la base en el centro de la parrilla, vierte el relleno hasta medio centímetro del borde de la masa y cierra. Hornea a 170-175 °C entre 45 y 60 minutos, sin abrir hasta el minuto 40. Abre haciendo burping (unos 5 cm, unos 5 segundos), con guantes, y mueve el molde: está lista cuando los bordes están firmes y solo un círculo central de unos 5 cm tiembla apenas, o cuando el centro marca 80-85 °C.

8 ENFRIAR Y DESMOLDAR

Saca la tarta y déjala sobre una rejilla a temperatura ambiente, sin desmoldar, hasta que esté tibia; el calor residual termina de cuajar el centro. Antes de que pasen dos horas desde que sale del kamado, métela en la nevera y deja que se asiente al menos 3 horas más. Pasa un cuchillo fino entre masa y aro, abre el cierre y sirve fría o con nata montada.

## Consejos del editor

- Si la superficie se oscurece antes de que el centro cuaje, la cámara va más caliente de lo que crees: cierra un poco la chimenea y no abras la tapa para enfriar. La guía de problemas de temperatura explica cómo corregir sin perder el control del kamado.
- Para reaprovechar la pulpa sobrante, que casi siempre queda, congélala en porciones de 200 g o mézclala con yogur y miel para el desayuno. Y para porciones limpias, moja un cuchillo largo en agua caliente, sécalo y corta con un solo movimiento, limpiando la hoja entre corte y corte.
- La tarta mejora de un día para otro: las especias se asientan y la crema corta más limpia. Para Acción de Gracias o una cena de Halloween, hornéala la víspera y sírvela fría.
- Una grieta no estropea la tarta. Se tapa con nata montada sin azúcar o con un poco de nata agria, que además corta el dulzor del relleno.

## El equipo de esta receta

### Kamado Bono Media 51 cm

*La receta encadena tres horneados en el mismo fuego, calabaza, base y relleno, y pide pasar de 200 a 170-175 °C sin brasa a la vista. El Kamado Bono Media encaja por dos razones. Trae de serie dos deflectores laterales que, juntos, tapan toda la brasa, así que la indirecta no exige comprar una piedra aparte. Y su parrilla es de unos 45 cm según las fichas de distribuidor: caben las dos mitades de calabaza en una fuente y, después, el molde de 23 cm centrado con aire alrededor para que la crema cuaje pareja. Su cerámica gruesa sostiene la temperatura con poco aire, la condición para que el relleno no se pase por los bordes.*

mikamado.es/kamados/kamado-bono-media-51

---

### IBILI 650223 Molde Desmontable de Acero Inoxidable 23 cm

*Una tarta de calabaza se sirve desmoldada y entera, y un relleno de crema no se puede volcar. Por eso el molde es desmontable: se abre el aro y la tarta queda sobre su base sin tocar la superficie. El IBILI 650223 declara 23 cm de diámetro y 6,5 cm de alto, en acero inoxidable 18/10 sin recubrimiento, así que no tiene ninguna capa que sufrir a 200 °C durante el horneado en blanco. Los 23 cm encajan con 450 g de puré y tres huevos. La junta del aro es el punto débil de cualquier desmontable con un relleno líquido: la base quebrada, subida por las paredes y horneada antes, es la que la sella.*

mikamado.es/accesorios/ibili-650223-molde-desmontable-23

---

### NaturBraza carbón de marabú, pack de 2 sacos de 5 kg (10 kg)

*Entre el encendido, la calabaza, la base y el relleno, el kamado está más de dos horas encendido, y recargar con la tarta dentro no es opción. El carbón de marabú de NaturBraza viene de una madera muy densa: arde despacio, con llama corta, y según la ficha deja poca ceniza, aunque no publica cifra ni calibre. Con el hogar lleno hay combustible para sostener 200 °C y después 170-175 °C con los tiros casi cerrados; la temperatura la decide el aire, no la cantidad de carbón, y lo que sobra se apaga al cerrar. Para un postre interesa además que, según la ficha, sea solo madera de marabú sin aditivos: cuando se va el humo blanco del encendido, no hay aglomerantes ni químicos de encendido que puedan pasar a la crema.*

mikamado.es/accesorios/naturbraza-carbon-marabu-2x5kg

---

### TFA Dostmann 14.1035.60: termómetro analógico de vástago 30 cm

*Un relleno de crema se juega en unos pocos grados, y el termómetro de la cúpula lee el aire más alto de la cámara, no el de la parrilla donde está la tarta. El TFA Dostmann 14.1035.60 es un termómetro analógico de recambio con vástago de 30 cm y escala hasta 500 °C, pensado para hornos de leña; montado en el orificio de la cúpula, su punta baja mucho más cerca de la rejilla. Antes, dos comprobaciones: que el agujero de tu cúpula coincida con el montaje que indica TFA, unos 10 mm con tuerca interior, y que con la tapa cerrada la punta no toque el molde. A 170-200 °C se lee en la parte baja del dial, suficiente para fijar la temperatura de horneado.*

mikamado.es/accesorios/tfa-dostmann-termometro-horno-14-1035-60

---

Receta completa en: mikamado.es/recetas/tarta-calabaza-asada-kamado

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