INDIRECTO · MEDIO

Tarta de Santiago al kamado, intensa de almendra y sin harina

Almendra molida, huevo, azúcar y la cruz de Santiago en glas. Sin harina, apta para celíacos. Horno indirecto a 175 °C en cocotte: miga densa y húmeda, sin resecar.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
20 min	**35 min**	**8**	**175 °C**

Ingredientes

- **250 g** almendra molida fina (marcona o de la Comunidad Valenciana si la encuentras)
- **200 g** azúcar blanco
- **3 ud** huevos grandes (a temperatura ambiente, montan más volumen)
- **1 ud** limón (la ralladura; reserva el zumo para otra cosa)
- **1 cdita** canela molida
- **1 cda** miel de azahar (opcional, redondea sin tapar la almendra)
- **1 pizca** sal fina
- **1 cda** mantequilla blanda para engrasar la cocotte
- **2 cda** azúcar glas para la cruz de Santiago (al servir)

Pasos

1 MONTAR DEFLECTOR Y ESTABILIZAR 175 °C

Enciende el kamado, coloca el deflector (plate-setter) y estabiliza la cámara a 175 °C indirectos. Tarda 20-25 minutos. No metas la tarta hasta que el termómetro aguante 10 minutos clavado: una tarta sin harina necesita un horno ya estable, porque baja de golpe si pierde calor a media cocción.

2 ENGRASAR LA COCOTTE Y RALLAR EL LIMÓN

Engrasa bien la cocotte de hierro esmaltado con mantequilla blanda, fondo y paredes, para que la tarta se desmolde limpia. Ralla el limón evitando la parte blanca, que amarga. Si vas a usar plantilla de cartulina para la cruz, recórtala ahora mientras el kamado se estabiliza.

3 MONTAR LOS HUEVOS CON EL AZÚCAR

Bate los huevos con el azúcar, la sal y la miel (si la usas) a velocidad alta 4-5 minutos, hasta que blanqueen y casi tripliquen el volumen. Esta espuma es la única estructura de la tarta: cuanto más aire montes ahora, más esponjosa quedará. Sabes que está cuando, al levantar las varillas, la masa cae en cinta y deja marca un instante.

4 INCORPORAR LA ALMENDRA CON CUIDADO

Añade la almendra molida, la ralladura de limón y la canela. Intégralo con una espátula y movimientos envolventes de abajo arriba, sin batir, hasta que no queden grumos secos. Aquí mandas el aire: si remueves con fuerza, desinflas la espuma y la tarta queda apelmazada. Una masa correcta es densa pero aireada, no líquida.

5 VERTER Y HORNEAR 30-35 MIN SIN ABRIR LA TAPA

Vierte la masa en la cocotte engrasada y nivélala. Colócala destapada en la rejilla sobre el deflector y cierra el kamado. Hornea 30-35 minutos a 175 °C sin abrir la tapa. Está lista cuando la superficie está dorada, el centro vuelve al tacto y un palillo sale limpio o apenas húmedo, nunca con masa cruda.

6 ENFRIAR Y DESMOLDAR

Saca la cocotte con guantes y deja templar la tarta dentro 15 minutos: aún caliente es frágil y se rompe al moverla. Pasa un cuchillo por el borde, pon un plato encima y vuelca; luego vuelve a girarla sobre una rejilla para que la cara bonita quede arriba. Déjala enfriar del todo antes de la cruz: el azúcar glas se derrite sobre la tarta caliente.

7 MARCAR LA CRUZ DE SANTIAGO

Con la tarta fría, centra la plantilla de la cruz de Santiago sobre la superficie. Espolvorea azúcar glas a través de un colador fino, en capa pareja y generosa, sin amontonar en una zona. Levanta la plantilla en vertical, sin arrastrar, y la cruz queda nítida en blanco sobre el dorado de la almendra. Sirve a temperatura ambiente.

Consejos del editor

- Una sonda de cámara independiente a la altura de la rejilla es más fiable que el manómetro de la cúpula, que mide el aire bajo la tapa y no junto a la cocotte. Una tarta sin harina castiga los desvíos: ajusta válvulas a ese número real y mantenlo clavado en 175 °C.
- El humo no pinta nada aquí. La tarta de Santiago es almendra, huevo y azúcar: el carbón limpio del kamado ya aporta un fondo tostado de fondo. No eches chunks de madera; un postre delicado con humo sabe a churrasco, no a almendra.
- Si no tienes plantilla de la cruz, imprime o dibuja la cruz de Santiago (la espada con flor de lis) en cartulina y recórtala con un cúter. También sirve papel de horno. Reutilízala: con cuidado al levantarla, aguanta varias tartas.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large
mikamado.es/kamados/big-green-egg-large

Kamado Joe Big Block XL carbón lump 9.1 kg
Carbón lump limpio: arde sin humo intenso, ideal para un horneado dulce neutro.

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

Onlyfire GCG-8552 Sistema de Cocción (2 parrillas + rack + 2 deflectores) para Kamado Large
mikamado.es/accesorios/onlyfire-gcg8552-sistema-coccion

Lodge Cocotte Esmaltada de Hierro Fundido 2,84 L (Roja)
Cocotte de hierro que reparte el calor y mantiene la miga densa y húmeda sin resecar.

mikamado.es/accesorios/lodge-cocotte-esmaltada-284l

Inkbird IBT-4XS termómetro Bluetooth
Controla y clava los 175 °C de cúpula durante todo el horneado.

mikamado.es/accesorios/inkbird-ibt-4xs

Receta completa en: mikamado.es/recetas/tarta-de-santiago-kamado-almendra

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