INDIRECTO · AVANZADO

Tarta Tatin de manzana en cocotte al kamado, caramelo dorado

Manzana caramelizada en cocotte de hierro, hojaldre dorado y un caramelo ámbar que cae al volcarla. Horno indirecto a 190 °C: la tarta Tatin en barbacoa kamado que te aplauden.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
30 min	**45 min**	**6**	**190 °C**

Ingredientes

- **6 ud** manzanas firmes (Golden o Reineta, que aguantan el caramelo)
- **90 g** mantequilla con sal en dados
- **1 ud** lámina de hojaldre de mantequilla (rectangular o redonda, unos 250 g)
- **1 cdita** extracto de vainilla (o las semillas de media vaina)
- **1 tarrina** helado de vainilla o nata montada para servir
- **200 g** azúcar blanco para el caramelo
- **1 ud** naranja (ralladura para el caramelo + 1 cda de zumo)
- **2 cda** almendra molida (entre la fruta y el hojaldre)
- **1 pizca** canela molida (opcional)

Pasos

1 MONTAR DEFLECTOR Y ESTABILIZAR 190 °C

Enciende el kamado, coloca el deflector (plate-setter) y estabiliza la cámara a 190 °C indirectos. Tarda 20-25 minutos. No empieces el caramelo hasta que el termómetro aguante 10 minutos clavado en 190 °C: el hojaldre necesita entrar a un horno ya estable, no a uno que aún sube.

2 PREPARAR LAS MANZANAS

Pela las manzanas, pártelas en cuartos y descorazónalas; deja los gajos gruesos, que encogen al cocer. Riégalas con la cucharada de zumo de naranja para que no oxiden. Saca el hojaldre de la nevera y corta un disco un par de centímetros mayor que el diámetro interior de la cocotte; vuélvelo a refrigerar hasta el montaje, frío infla mejor.

3 HACER EL CARAMELO EN LA COCOTTE

Pon la cocotte sobre las brasas con la tapa abierta, echa el azúcar y la mantequilla y, a fuego medio, deja fundir removiendo poco hasta un caramelo ámbar de cobre, 6-8 minutos. Añade la ralladura de naranja y la vainilla. En cuanto tenga color, retira del fuego directo: el hierro caliente sigue cocinándolo y de ámbar a quemado van segundos.

4 COLOCAR LA MANZANA Y LA ALMENDRA

Con cuidado (el caramelo quema), coloca los gajos de manzana sobre el caramelo apretados y en abanico, con la cara curva hacia abajo —es la que verás al volcar. Rellena los huecos con trozos pequeños; encogen al hornear. Espolvorea la almendra molida y una pizca de canela por encima de la fruta: tostará y dará fondo a la base.

5 CUBRIR CON EL HOJALDRE

Pon el disco de hojaldre frío sobre la fruta y remete los bordes hacia dentro, entre la manzana y la pared de la cocotte, como arropando la fruta. Pincha el hojaldre 4-5 veces con un tenedor para que escape el vapor y no se abombe en un globo. Trabaja rápido: si el hojaldre se entibia, infla menos.

6 HORNEAR 40-45 MIN SIN ABRIR LA TAPA

Coloca la cocotte destapada en la rejilla sobre el deflector y cierra el kamado. Hornea 40-45 minutos a 190 °C sin abrir la tapa. Está lista cuando el hojaldre está dorado, inflado y firme, y ves el caramelo burbujear por los bordes. Si a los 40 minutos el hojaldre está pálido, sube a 200 °C los últimos 5.

7 REPOSAR 10-15 MIN Y VOLCAR

Saca la cocotte con guantes y deja reposar 10-15 minutos: ni más (el caramelo se pega), ni menos (la fruta resbala y te quemas). Pasa un cuchillo por el borde, pon un plato plano boca abajo encima, sujeta cocotte y plato con guantes y vuelca con un giro firme y seco en un solo gesto. Recoloca cualquier gajo que se mueva.

8 SERVIR TIBIA

Sirve la Tatin tibia, no recién volcada ni fría: a temperatura ambiente templada el caramelo brilla y el hojaldre conserva el crujiente. Acompaña cada ración con una bola de helado de vainilla o una cucharada de nata montada, que se funde con el caramelo caliente en una salsa que es la mejor parte del plato.

Consejos del editor

- Una sonda de cámara independiente (Inkbird) 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. Clávala y ajusta válvulas a ese número: el hojaldre castiga cualquier desvío de los 190 °C.
-

No te pases con el caramelo. Es el error número uno: por miedo a que quede claro lo dejas un minuto de más y amarga. Páralo en ámbar de cobre, retira del fuego directo y deja que el calor del hierro lo termine. Siempre va más oscuro de lo que crees.

- El humo no pinta nada aquí. La Tatin es caramelo, mantequilla y manzana: el carbón limpio del kamado ya aporta un fondo tostado de fondo. No eches chunks de madera; un postre con caramelo y humo sabe a confusión, no a complejidad.

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 de calidad para una brasa estable y limpia durante el horneado.

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 para caramelizar la manzana arriba y luego hornear y volcar la tarta.

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

Inkbird IBBQ-4T Termómetro WiFi con 4 Sondas
mikamado.es/accesorios/inkbird-ibbq-4t-wifi

Receta completa en: mikamado.es/recetas/tarta-tatin-manzana-cocotte-kamado

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