SELLADO + INDIRECTO · AVANZADO

Tomahawk reverse-sear al kamado

Un tomahawk de 1.4 kg, sonda en el centro, cerámica a 110 °C y un sellado final de 90 segundos. El plato de domingo perfecto cuando quieres impresionar sin arriesgar el punto.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
90 min	**75 min**	**4**	**110 °C**

Ingredientes

- **1 ud** tomahawk premium de 1.2-1.5 kg (rubia gallega o similar)
- **2 cda** sal kosher gruesa (no fina)
- **1 cdita** pimienta negra recién molida
- **1 cda** aceite de oliva virgen extra (para untar antes del sellado)
- **2 dientes** ajo aplastado (opcional, para frotar tras el sellado)
- **1 rama** romero fresco
- **1 pizca** sal en escamas tipo Maldon (al servir)

Pasos

1 ATEMPERAR 1 H

Saca el tomahawk de la nevera, sécalo bien con papel y déjalo destapado a temperatura ambiente 1 hora. Una pieza fría entra al kamado mucho más lento y el reverse-sear pierde precisión.

2 SAL SECA 30 MIN ANTES

Aplica sal kosher gruesa por todas las caras 30 minutos antes de meter al kamado. La sal disuelve, penetra y se reabsorbe — sazonas en profundidad sin sacar agua. Pimienta solo al final, antes del sellado: la pimienta a fuego bajo se torna amarga.

3 MONTAR DEFLECTOR Y ESTABILIZAR 110 °C

Enciende solo una zona del carbón (método Minion), coloca el deflector y estabiliza el kamado a 110 °C indirectos. Tarda 25-30 minutos. No metas la pieza hasta que la sonda de cámara aguante 10 minutos sin moverse.

4 FASE INDIRECT CON SONDA

Clava la sonda Bluetooth en el centro geométrico de la pieza, lejos del hueso. Mete el tomahawk sobre la rejilla y cierra la tapa. Cocina hasta que la sonda marque 50 °C internos — entre 50 y 60 minutos según pieza y temperatura ambiente. No abras la tapa.

5 RETIRAR Y REPOSAR 10 MIN

Saca el tomahawk a una tabla y déjalo reposar 10 minutos destapado. Ese descanso parcial estabiliza los jugos antes del sellado y, sobre todo, te da tiempo para subir la cerámica sin que la pieza siga cocinándose por inercia.

6 RAMP UP A 350 °C

Retira el deflector con guantes (atención: pesa y quema). Abre el dámper inferior al 80 % y el top vent al máximo. En 8-10 minutos la cerámica supera los 350 °C. Si tienes una GrillGrate o una placa Cast Iron, ahora es cuando va dentro para guardar calor.

7 PIMIENTA Y ACEITE

Pinta la pieza con un hilo finísimo de aceite de oliva por las dos caras y pimenta generoso. El aceite ayuda a conducir el calor en los primeros segundos y a fijar la pimienta.

8 SELLADO DIRECTO 90 SEGUNDOS POR CARA

Coloca el tomahawk en la zona directa. Cronometra 90 segundos sin tocarlo, da la vuelta con pinzas (nunca tenedor) y otros 90 segundos. Luego pon la pieza de canto sobre la franja de grasa lateral otros 30 segundos. Si quieres marcas reticuladas y tienes GrillGrate, gira 45° a los 45 segundos de cada cara.

9 REPOSO FINAL 5 MIN Y CORTE

Saca el tomahawk a la tabla, frota la cara superior con un diente de ajo aplastado y una rama de romero. Reposo 5 minutos. Separa el hueso con un cuchillo deshuesador y corta la pieza transversalmente, contra el grano, en lonchas gruesas de un dedo. Termina con sal Maldon.

Consejos del editor

- Sonda Bluetooth obligatoria, no es excusa: el centro de un tomahawk no es donde tú crees, y a 1.4 kg el margen entre 50 °C y 55 °C internos cambia el plato. Inkbird IBT-26S o Meater Plus, lo que tengas.
- Una GrillGrate ayuda a marcar líneas oscuras de parrilla y reparte el calor más uniforme, pero no es esencial. Sin ella, la rejilla del kamado a 350 °C también marca bien — solo necesitas más limpieza del fundido de grasa después.
- Durante la fase indirect NO abras la tapa, ni para "echar un vistazo". Cada apertura tira la cámara de 110 °C a 80 °C y suma 10-15 minutos a la curva. La sonda Bluetooth existe precisamente para esto.
- Sella secuencial, no a la vez. Una cara ’ cronómetro ’ vuelta ’ cronómetro ’ bordes. Si intentas las dos caras al mismo tiempo manipulando, pierdes contacto térmico y la corteza sale despareja.

- Cortar contra el grano es la diferencia entre un tomahawk tierno y uno correoso. Mira las fibras visibles antes de levantar el cuchillo: el corte debe ser perpendicular a ellas. Loncha de un dedo de grosor, ni más fina ni más gruesa.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large

El Large tiene masa térmica de sobra para estabilizar 110 °C con el tomahawk de 1,4 kg.

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

Kamado Joe Big Block XL carbón lump 9.1 kg

Lump de calidad para la fase lenta a 110 °C y luego la subida brusca del sellado.

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

MEATER+ termómetro inalámbrico WiFi

Sonda en el centro del tomahawk para clavar los 50 °C antes de subir a brasa.

mikamado.es/accesorios/meater-plus-wifi

Weber Pinza Precision 46 cm (6760)

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

Receta completa en: mikamado.es/recetas/tomahawk-reverse-sear

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