DIRECTO · FÁCIL

Trucha a la navarra a la brasa en kamado, rellena de jamón

La trucha a la navarra clásica va frita. Esta versión la pasa por brasa directa a 250 °C: piel tostada y crujiente, jamón serrano dentro y 10-12 minutos de parrilla. Cabe en una cena de martes.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
20 min	**15 min**	**3**	**250 °C**

Ingredientes

- **3 ud** truchas arcoíris de ración (300-350 g cada una), limpias, enteras, con cabeza y espina
- **30 ml** aceite de oliva virgen extra para la piel
- **2 ud** dientes de ajo, picados muy finos
- **2 ud** limones (uno para el aliño y otro en gajos para servir)
- **1 pizca** pimienta negra recién molida
- **135 g** jamón serrano en lonchas finas (9 lonchas: 6 para rellenar y 3 para tostar)
- **60 ml** aceite de oliva virgen extra para el aliño
- **15 g** perejil fresco picado
- **1 cdita** sal fina (poca: el jamón ya sala)

Pasos

1 ENCENDER EN DIRECTO

Llena de carbón Jealous Devil la caja de fuego. Con pastilla, enciende un punto, deja la tapa abierta hasta ver brasa viva y ciérrala con los tiros abiertos. En el Konnected Joe puedes usar su encendedor automático, que según el fabricante funciona con la cúpula cerrada y los tiros abiertos. Sin deflector y con la rejilla en su posición normal, cuando el termómetro de cúpula marque 250 °C ajusta los tiros para mantenerla y deja que la rejilla se caliente al menos 10 minutos más.

2 SECAR Y SAZONAR

Mientras sube el kamado, seca las truchas con papel de cocina por fuera y por dentro del vientre: la piel húmeda es la que se pega. Sazona la cavidad con una pizca de sal y pimienta, poca sal, porque el jamón ya aporta. No hagas cortes en la piel: en una trucha de 300-350 g no hacen falta para que el calor llegue al centro y son por donde se rasga al darle la vuelta.

3 RELLENAR CON JAMÓN

Dobla dos lonchas de jamón serrano a lo largo y mételas en el vientre de cada trucha, bien dentro, sin que asomen por el borde: el jamón que queda fuera se quema sobre la brasa. Cierra el vientre apretando con la mano. Si se abre mucho, sujétalo con un palillo de madera remojado 10 minutos en agua. Guarda las tres lonchas restantes para el final.

4 PREPARAR EL ALIÑO

Antes de que la trucha entre en el kamado, deja hecho el aliño, porque después todo va rápido. Mezcla en un bol el ajo picado muy fino, el perejil, la ralladura y el zumo de un limón, los 60 ml de aceite y una pizca de sal. Corta el otro limón en gajos. Ten a mano el termómetro, la espátula, los guantes y una fuente templada.

5 A LA REJILLA

Abre el kamado con burping: sube la tapa unos 5 cm, espera unos 5 segundos y ábrela del todo, con guantes y la cara apartada. Cepilla la rejilla. Pinta la piel de las truchas con los 30 ml de aceite, sálala por fuera y colócalas en diagonal a los barrotes, separadas entre sí. En una rejilla de 46 cm caben tres con holgura. Cierra la tapa.

6 PRIMER LADO SIN TOCAR

Deja la trucha 5-6 minutos con la tapa cerrada y los tiros como estaban, a 250 °C. No la muevas ni la levantes para mirar. Pasado ese tiempo, abre con burping y desliza la espátula bajo la piel por el lado del lomo. Si sale limpia, está lista para girar; si se resiste, cierra y dale un minuto más: la piel tostada se suelta sola.

7 VUELTA Y TERMÓMETRO

Con guante, desliza la espátula La Cuisine por el lado del lomo, no por el del vientre, para que el relleno no se salga, y gira la trucha sujetándola por encima con la otra mano. Cierra y cuenta 4-5 minutos. Abre con burping y pincha el DOQAUS en la parte más gruesa del lomo, junto a la espina, sin tocar el hueso ni el jamón. Sácala a 60 °C.

8 JAMÓN CRUJIENTE Y SERVIR

Con las truchas ya en la fuente, pon las tres lonchas de jamón reservadas sobre la rejilla caliente, 20-30 segundos por cada lado, hasta que dejen de estar blandas y se ricen. Al enfriar un minuto quedan crujientes. Quita los palillos, riega cada trucha con el aliño de ajo, perejil y limón, coloca encima una loncha tostada y sirve con los gajos de limón.

Consejos del editor

- Aceita la piel del pescado, no la rejilla: el aceite que cae sobre barrotes a 250 °C humea, se quema y llega a llamear, mientras que el que está en la piel ayuda a que se dore y se suelte.

- Si el aceite que gotea levanta llamas, cierra la tapa: con la cúpula cerrada el aire solo entra por los tiros y la llama se ahoga; si sigue, cierra un poco el tiro inferior y vuelve a abrir con burping. No cocines con la tapa a medio abrir para vigilarlas: eso alimenta el fuego y te expone a una llamarada al abrir.
- La trucha fileteada no vale para esta técnica: sin la espina y con la carne al aire se rompe sobre los barrotes. Si es lo que tienes, ásala piel abajo sobre plancha, como la dorada a la espalda.
- Para más de tres comensales, haz dos tandas en lugar de apretar cuatro truchas en una rejilla de 46 cm. Si se tocan, se cuecen al vapor por los costados y la piel de esa zona no se tuesta.

El equipo de esta receta

Kamado Joe Konnected Joe

Una trucha de ración en directo pide una rejilla grande y caliente, no un ventilador. El Konnected Joe de 46 cm da sitio para tres truchas de 31-32 cm sin que se toquen, y su cerámica, cargada de calor, ayuda a que la cámara recupere la temperatura en cuanto cierras la tapa tras darles la vuelta. Su encendedor automático puede prender el carbón y ahorrarte la pastilla, pero el ventilador no hace falta para doce minutos de parrilla: se cocina en el modo Classic (Classic Cook Mode) que describe el fabricante, con los tiros superior e inferior, igual que en cualquier kamado de ese tamaño. Es decir, esta receta no necesita su electrónica; aprovecha la cerámica y el diámetro.

mikamado.es/kamados/kamado-joe-konnected-joe

Jealous Devil 100% Quebracho Blanco carbón lump 15.8 kg

Para mantener 250 °C con los tiros a medio abrir hace falta que el aire pase entre las brasas sin que la ceniza tape la entrada. El Jealous Devil es lump de quebracho blanco paraguayo en trozos grandes, y el fabricante lo describe con muy poca ceniza y un sabor muy suave, pensado también para pescado. No es un combustible inodoro: deja un fondo tostado discreto que, en doce minutos de parrilla, acompaña al jamón sin taparlo, como explica la guía de maderas para ahumar en kamado. Con la caja de fuego llena, lo que no se quema en estos doce minutos se apaga al cerrar los tiros y queda para la siguiente cocción. Los trozos más grandes conviene partirlos para que el lecho quede parejo bajo la rejilla.

mikamado.es/accesorios/jealous-devil-quebracho-lump-charcoal

La Cuisine Spatola a fessura: espátula de pescado ranurada de inox, 28 cm

La vuelta es el momento en que una trucha entera se rompe o se queda pegada. La espátula de pescado ranurada de La Cuisine tiene una hoja fina y biselada de 16 cm que entra bajo la piel tostada sin rasgarla y sostiene la parte central del lomo de una trucha de ración; con la otra mano acompañando por encima, el pescado gira entero y el jamón no se sale del vientre. Las ranuras dejan escurrir el aceite en lugar de arrastrarlo por la piel. Mide 28 cm en total, así que es corta para trabajar sobre brasa viva a 250 °C: úsala siempre con guante y con la mano por encima del pescado, no sobre el carbón.

mikamado.es/accesorios/la-cuisine-espatula-pescado-ranurada

DOQAUS termómetro instantáneo de sonda plegable, lectura en 3 s

Entre 55 y 60 °C la trucha está jugosa; unos grados más y se seca, porque es un pescado fino con poco margen. Un termómetro instantáneo como el DOQAUS resuelve la duda en el lomo, junto a la espina, sin tener que abrir la trucha. Aquí se saca a 60 °C, el techo del rango: junto a la espina y con el jamón dentro es lo último en hacerse. Si es trucha de río (salvaje), déjala un minuto más a 60 °C, la referencia de la AESAN contra el anisakis.

mikamado.es/accesorios/doqaus-termometro-instantaneo-plegable

Receta completa en: mikamado.es/recetas/trucha-navarra-jamon-brasa-kamado

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