DIRECTO · FÁCIL

Verduras de temporada asadas al kamado, estilo Costa Blanca

Berenjena, calabacín, pimiento rojo del Levante, cebolla morada y ajo entero con piel, asados directos a 220 °C y terminados con vinagreta de Jerez templada. Plato vegetariano editorial, no acompañamiento.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
20 min	35 min	6	220 °C

Ingredientes

- **2 ud** berenjenas medianas, firmes y brillantes
- **3 ud** calabacines pequeños (<20 cm)
- **3 ud** pimientos rojos del Levante
- **2 ud** cebollas moradas medianas
- **1 cabeza** ajos morados de Las Pedroñeras
- **6 cda** aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón
- **1 cda** vinagre de Jerez Reserva
- **4 ramas** tomillo fresco
- **2 ramas** romero fresco
- **1 cda** sal Maldon (al final)

Pasos

1 CORTAR IGUAL

Lava y seca todas las verduras. Corta berenjena en bastones de 2 cm, calabacín en rodajas oblicuas de 1,5 cm, pimiento en cuartos sin pepitas, cebolla en gajos gruesos. Separa los ajos sin pelar.

2 UNTAR CON ACEITE

En un bol grande mezcla las verduras con 3 cdas del aceite, asegurándote de que todas las caras queden ligeramente brillantes. Sin sal todavía. Los ajos van en un papel de aluminio aparte con 1 cda de aceite.

3 ESTABILIZAR 220 °C

Configura el kamado para directo (sin deflector) y sube a 220 °C. Espera 20 minutos a que la parrilla esté bien caliente — al echar gotas de agua deben evaporar al instante.

4 ASAR Y DAR VUELTAS

Coloca las verduras directas sobre la parrilla, dejando espacio entre piezas. Pon el paquete de ajos en una esquina más fría. Da la vuelta cada 8-10 minutos hasta que estén marcadas y tiernas — unos 30-35 min en total.

5 HIERBAS AL FINAL

En los últimos 5 minutos esparce tomillo y romero frescos directos sobre la parrilla, junto a las verduras. Perfumarán sin quemarse. Saca cuando un tenedor entre con suavidad en la berenjena.

6 VINAGRETA CALIENTE

En una sartén pequeña templa 2 cdas de aceite con 1 diente de ajo en láminas finas. Cuando empiece a dorar, aparta del fuego y añade el vinagre de Jerez. Saltará: ten cuidado.

7 EMPLATAR Y SERVIR

Coloca las verduras en una bandeja amplia. Exprime los ajos asados sobre el plato, descartando la piel. Vuelca la vinagreta caliente por encima, espolvorea sal Maldon y termina con un hilo de aceite crudo. Sirve inmediatamente.

Consejos del editor

- La sal solo al final. Si salas antes, las verduras sueltan agua y hierven en su propio jugo en lugar de marcarse.
- Los ajos enteros con piel no se queman: la piel hace de aislante. Sin piel, en 10 minutos están negros.
- Tomillo y romero frescos, no secos. El seco se polveriza y amarga; el fresco perfuma y se mantiene entero.
- Como alternativa al vinagre de Jerez, prueba un Pedro Ximénez reducido a la mitad: aporta dulzor y profundidad.

El equipo de esta receta

Kamado Joe Classic II 18"

Parrilla amplia para extender berenjena, calabacín y pimiento en directo para 6.

mikamado.es/kamados/kamado-joe-classic-ii

Weber Briquetas 8 kg

Briquetas para un lecho de brasa uniforme a 220 °C sin picos.

mikamado.es/accesorios/weber-carbon-8kg

Kamado Joe rejilla de hierro fundido media luna (Classic)

Hierro fundido que marca y carameliza las verduras a 220 °C en directo.

mikamado.es/accesorios/kamado-joe-half-moon-cast-iron-grate

Weber Pinza Precision 46 cm (6760)

Voltear las verduras y el ajo entero sin pincharlos.

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

Receta completa en: mikamado.es/recetas/verduras-temporada-asadas-kamado

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