DIRECTO · FÁCIL

Vieiras gratinadas a la gallega al kamado, en su concha y a fuego vivo

El entrante gallego de Nochebuena, sin gratinador: la cúpula del kamado a 240 °C termina de dorar el pan y el relleno de cebolla, jamón y vino blanco por arriba mientras la brasa calienta la concha por abajo.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
30 min	**35 min**	**4**	**240 °C**

Ingredientes

- **8 ud** vieiras grandes frescas y limpias en su concha honda (o 16 congeladas en media concha)
- **80 g** jamón serrano en dados finos
- **2 ud** dientes de ajo
- **40 g** pan rallado
- **5 cda** aceite de oliva virgen extra
- **300 g** cebolla
- **100 ml** vino blanco seco gallego (albariño o ribeiro)
- **1 cdta** pimentón dulce
- **10 g** perejil fresco picado
- **500 g** sal gorda (para servir las conchas sin que vuelquen; opcional)

Pasos

1 PREPARAR LAS VIEIRAS

Si las frescas vienen cerradas en sus dos valvas (ya evisceradas por el vendedor, como se venden en Galicia), desliza un cuchillo fino pegado a la valva plana, corta el músculo y quédate con la concha honda. Conserva el músculo blanco y el coral; si queda algún resto de faldas, retíralo. Lava las conchas y sécalas. Si son congeladas en media concha, descongélalas de un día para otro en la nevera, sobre una rejilla. Seca la carne con papel de cocina: el agua del deshielo encharca el relleno.

2 POCHAR EL RELLENO

Pica la cebolla en dados finos y póchala en una sartén con 3 cucharadas de aceite a fuego bajo, unos 20 minutos, hasta que esté blanda y dorada. Añade el ajo picado 1 minuto y el jamón 2 minutos más. Aparta del fuego, incorpora el pimentón, vuelve al fuego, moja con el vino y reduce 3-4 minutos hasta que casi no quede líquido. Aparte, tuesta el pan rallado con 1 cucharada de aceite 2 minutos y mézclalo con el perejil.

3 ENCENDER EN DIRECTO

Mientras se pocha la cebolla, llena la caja de fuego del Kamado Joe Konnected Joe, que no usa cesta de carbón, con carbón de marabú NaturBraza (el marabú es un arbusto tropical de madera muy densa) por encima del encendedor automático y coloca la rejilla sin deflector. Enciende con el encendido automático y fija 240 °C en el controlador; con la tapa cerrada, espera a que desaparezca el humo blanco del encendido. Desde ahí el ventilador devuelve la cámara a 240 °C tras cada apertura (aquí hay dos: montar y comprobar).

4 MONTAR LAS CONCHAS

Coloca en cada concha honda una vieira con su coral, sala ligeramente y cúbrela con una cucharada colmada del sofrito ya frío, que la tape entera: así la carne no recibe el calor de la cúpula a pelo. Termina con el pan rallado tostado y un hilo de aceite. Puedes dejarlas montadas en la nevera hasta 1 hora antes y sacarlas unos minutos antes de gratinar.

5 CALZAR

Haz con papel de aluminio arrugado un anillo por concha, del tamaño de un puño cerrado, para apoyar la concha en la rejilla sin que cojee. En la rejilla de 46 cm entran justas 8 conchas de 12-13 cm; si son mayores o no asientan planas, gratina en dos tandas de 4. Las 16 pequeñas congeladas entran holgadas. Prepara también una fuente con la sal gorda, que servirá de base estable para llevar las conchas a la mesa.

6 GRATINAR

Abre con burping: levanta la tapa unos 5 cm, espera unos 5 segundos y ábrela del todo, con los guantes Grill Heat Aid puestos y la cara apartada. Con la pinza Weber Precision de 46 cm, coloca los anillos sobre la rejilla y encima las conchas, sujetas por el borde. Cierra y gratina sin abrir 6-8 minutos las vieiras grandes y 4-5 las pequeñas: cada apertura deja escapar el calor de la cúpula que dora el pan.

7 COMPROBAR Y SERVIR

Haz burping de nuevo y mira: el relleno borbotea en el borde y el pan está dorado. Pincha una vieira por el lateral con el termómetro instantáneo DOQAUS: 55-60 °C en el centro, o 63 °C si comen embarazadas, niños pequeños o personas inmunodeprimidas. Si falta, cierra 1 minuto más. Pasa las conchas con la pinza a la fuente de sal gorda, espera 1 minuto, porque la concha quema, y sirve con pan para el jugo.

Consejos del editor

- Los guantes, siempre secos. Un guante textil mojado con el jugo de las vieiras deja pasar el calor en forma de vapor. Reparte las tareas: guantes para la tapa y la rejilla, pinza para las conchas.

- Si el pan sale pálido, no alargues el kamado: la vieira se recocería antes de que el pan se dore. El color lo asegura tostar el pan rallado en la sartén antes de montar.
- Cocina con el mismo blanco que vas a servir, un albariño o un ribeiro. Reducido casi a seco aporta sabor sin dejar el relleno ácido ni aguado.
- No tires el coral: en la receta gallega se deja pegado al músculo y va dentro de la concha. Las conchas hondas, lavadas, sirven de cazuelita para la siguiente vez.

El equipo de esta receta

Kamado Joe Konnected Joe

Este gratinado pide dos cosas a un kamado: una cúpula cerámica que devuelva calor por radiación sobre el pan rallado y una rejilla donde quepan las conchas calzadas. El Kamado Joe Konnected Joe tiene cuerpo cerámico y rejilla de 46 cm, el diámetro del Classic, donde entran justas 8 vieiras de 12-13 cm y holgadas las 16 pequeñas. Su ventilador y su control digital se encienden solos y sostienen la consigna de 240 °C sin tocar los tiros: aquí cuentan porque la receta abre la tapa dos veces (montar y comprobar) y cada apertura enfría la cúpula que dora el pan; el controlador devuelve la cámara a 240 °C sin que tengas que manejar los tiros con las conchas en la rejilla. Lo que gratina es la cerámica de la cúpula con la tapa cerrada.

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

NaturBraza carbón de marabú, pack de 2 sacos de 5 kg (10 kg)

El gratinado es corto, pero exige que la cámara esté estable a 230-250 °C y la brasa prendida por igual, porque la concha recibe el calor directamente desde abajo y un lado más frío deja vieiras crudas junto a otras pasadas. El carbón de marabú de NaturBraza es madera muy densa, y la ficha del fabricante promete brasas largas y poca ceniza. En esta receta eso se traduce en que una caja de fuego llena, sin cesta, sostiene la temperatura también en una segunda tanda, sin recargar con las conchas sobre la rejilla. Antes de colocarlas, deja que se vaya el humo blanco del encendido: la vieira es delicada.

mikamado.es/accesorios/naturbraza-carbon-marabu-2x5kg

Weber Pinza Precision 46 cm (6760)

Una concha llena de relleno hirviendo resbala, no tiene asa y se vuelca con facilidad. La pinza Weber Precision de 46 cm permite cogerla por el borde con la mano lejos de la brasa, con la cámara a 240 °C, y sirve también para colocar los anillos de aluminio sobre la rejilla y retirarlos después. La longitud cuenta en un kamado: la rejilla queda hundida dentro de la cerámica y, para llegar a las conchas del fondo, hay que pasar el brazo por encima de las demás. Con 46 cm, la mano queda lejos de la rejilla, llega sin apoyar el antebrazo en el borde caliente ni tocar las conchas con los guantes.

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

Grill Heat Aid – Guantes resistentes al calor de aramida/Kevlar

La receta abre la tapa dos o tres veces con la cámara a 230-250 °C, rozando los 250 °C a partir de los que el riesgo de llamarada crece, y cada apertura se hace con burping: subir la tapa unos 5 cm, esperar unos 5 segundos y abrir, con las manos junto a la rendija por la que sale el aire caliente. Los guantes Grill Heat Aid son de aramida, la fibra del Kevlar, y protegen las manos en esa maniobra y al mover la rejilla si haces una segunda tanda. Su límite también importa: son textiles, y mojados con el jugo de las vieiras dejan pasar el calor en forma de vapor. Por eso el reparto es claro: guantes secos para tapa y rejilla, pinza para las conchas.

mikamado.es/accesorios/grill-heat-aid-guantes-bbq-resistentes-calor

DOQAUS termómetro instantáneo de sonda plegable, lectura en 3 s

Esta receta se decide por grados: la vieira está jugosa a 55-60 °C en el centro y gomosa pocos grados más arriba, y el músculo apenas mide 2-3 cm de grosor. El termómetro instantáneo DOQAUS tiene una sonda fina y plegable, y la ficha del fabricante da la lectura en 3 segundos. La sonda fina permite pinchar la vieira en horizontal, por el lateral, sin tocar la concha caliente, que falsearía la lectura. La lectura rápida permite comprobar con la tapa abierta el tiempo justo y cerrar enseguida, sin dejar escapar el calor de la cúpula. Si comen embarazadas, niños pequeños o personas inmunodeprimidas, es también la forma de confirmar los 63 °C.

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

Receta completa en: mikamado.es/recetas/vieiras-gratinadas-gallega-kamado

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