



Guía de Ahumados

Índice

Introducción.....	5
Estilos de BBQ del Sur de Estados Unidos.....	6
Tipos de Madera para Ahumadores en Argentina.....	7
Temperaturas de Cocción.....	8
Cocción en dos zonas: zona directa e indirecta.....	10
Rub (Mezcla de Especies).....	11
Rub para Aves.....	12
Memphis Rub para Costillas de Cerdo.....	13
Dry Rub al Estilo Texas (carne roja).....	15
Combinación de Especies Secas o Marinada.....	15
Salsa Mop.....	17
Rib Baste (Mop para costillas).....	17
Brisket Beer Mop (Mop de Cerveza para Brisket).....	18
Salsa Mop Texas Hillbilly.....	19
Mop para Costillas de Vaca.....	20
Salsa Mop Best Odds Brisket.....	21
Memphis Mop.....	22
INYECCIONES.....	23
Recetas básicas para inyectar en carne de cerdo, res y aves.....	24
CARNE DE RES.....	26
El Brisket (Tapa de Asado).....	27
Ahumar tu primer brisket.....	32

Costillas de Res	40
Cómo Preparar Carne en Conserva o Curada	42
Cómo Preparar Pastrami Ahumado	44
Lengua ahumada Smoke King	45
Cómo cocinar un bistec como los profesionales.....	48
Carrilleras de res: Método 3-3-1	51
CARNE DE CERDO	58
Smoked BBQ Ribs	59
3...2...1...Ribs!	60
Pulled Pork.....	61
Receta de Pulled Pork	62
Pork Belly Burnt Ends	64
Asar un cerdo entero: Guía integral	68
Solomillo de cerdo ahumado al bourbon con cereza	81
Porchetta de panza de cerdo: El mejor asado de cerdo	85
POLLO	93
Pollo Ahumado.....	94
Pollo Abierto (spatchcock o mariposa)	95
OTRAS CARNES Y RECETAS	98
Patatas de cordero australiano ahumadas con orzo al limón	99
Patatas de cordero ahumadas y estofadas	105
Tuétano ahumado.....	109
Mollejas ahumadas a la Smoke King.....	112

SALSAS	BBQ.....	115
	Salsa BBQ	116
	Salsa BBQ Estilo Kansas City.....	117
	Salsa BBQ de Mostaza	117
	Salsa BBQ Blanca de Alabama.....	117



SMOKE KING

Introducción

El ahumado es un proceso de conservación en el cual las piezas son expuestas a humo directo generado por la combustión de madera por un determinado periodo de tiempo. Se sabe que es uno de los métodos más antiguos de conservación y que junto al salazón ayudaba a que los alimentos tuvieran una vida útil mucho más larga y por lo tanto aseguraba las provisiones de alimentos en épocas no tan prosperas y abundantes.

El humo, aparte de actuar como antiséptico, aporta sabores y matices a los alimentos expuestos que pueden ser modificados en base a los tipos de leña que estemos utilizando. En la antigüedad los alimentos ahumados se utilizaban para ser regenerados en guisos, estofados y caldos al contrario de cómo los consumimos hoy, mayormente como charcutería en mesas de fiambres fríos.

Existen diferentes métodos de ahumados con sus técnicas respectivas, se puede ahumar en frío directamente, respetando siempre temperatura y humedad que por lo general son sesiones muy prolongadas, con previo curado en salazón en seco y/o salmuera. Este es conocido como el típico ahumado europeo.

También se puede ahumar en caliente, un método en la que los alimentos son expuestos a temperaturas mayores y menores tiempos de cocción que resultan en ahumados más intensos pero superficiales, con una notable diferencia de textura en comparación a los ahumados en frío, y generalmente para consumo inmediato. Hoy día con los avances en la conservación de alimentos el ahumado quedó relegado a solamente aportar su sabor particular.

Nosotros vamos a enfocarnos en los ahumados en caliente al estilo americano, del Sur de Estados Unidos para ser más precisos, los cuales fueron introducidos al territorio por inmigrantes europeos como polacos y alemanes, entre ellos muchos judíos. Dependiendo de la región, las barbacoas eran preparadas por los esclavos negros en improvisadas fosas hechas en el suelo con el calor de la brasa y el humo directo impactando sobre las piezas de carne. Un dato curioso es que aquí nace uno de los bocados favoritos de los comensales conocido como *burnt ends* o puntas quemadas, que son pequeños trozos de carne chamuscados de sabor muy intenso y que los esclavos solían esconder para agregar a sus rústicos guisados y así poder tener una pequeña ración de la carne que ellos mismos habían preparado para sus amos.

Dentro de las diferentes regiones y estilos de barbacoa, término que engloba tanto la carne ahumada, a la parrilla e incluso la famosa salsa, se destacan los estados de Texas, Carolina del Norte, Carolina del Sur, Kansas y Memphis, cada uno con sus particularidades tanto en materia prima como en sabores. Incluso cada uno de estos estados tiene dentro de sus límites diferentes estilos. El ejemplo más particular es la forma de preparar la salsa BBQ en Carolina del Norte, el oeste prefiere su salsa a base de puré de tomates mientras que en el este tienen predilección por el vinagre apenas condimentado con chiles y especias.

Estilos de BBQ del Sur de Estados Unidos

Texas: El estado donde “todo es más grande” también conocido como “la estrella solitaria” tiene una larga tradición en ahumados. Existen restaurantes que rondan los 100 años siendo manejados por la misma familia, y tienen preferencia por la carne vacuna, especialmente el “brisket” (tapa de asado con grano de pecho) y las costillas de vacuno. A la hora de sazonar eligen sabores sutiles, nada que opaque el sabor de la carne vacuna, tan solo sal y pimienta negra recién molida en partes iguales. Para su salsa BBQ utilizan como base puré de tomate, vinagre, comino y pimienta negra en cantidad; es una salsa ligera sin llegar a ser líquida.

Kansas City: Sus barbacoas se caracterizan por la variedad de carne que ofrecen como vaca, cerdo, pollo e incluso cordero, es la más variada de las barbacoas y está influenciada directamente por todas las regiones del BBQ. Aunque su salsa autóctona está hecha a base de vinagre, es conocida mundialmente por una versión industrial muy dulce y espesa a base de ketchup, la más comercial y que conocemos todos.

Carolinas: Las Carolinas se dividen en Sur y Norte, dentro de Carolina del Norte el cerdo es el animal indiscutido a la hora de la barbacoa, en el este del estado es muy común lo que se conoce como *whole hog* que vendría a ser el cerdo entero ahumado en un *smoke pit* lo cual es una caja de ladrillos alimentada a carbón y leña con fuego directo muy parecido a una parrilla. Luego el cerdo es desmechado, mezclado con el cuero molido y condimentado con vinagre, salsa picante, ají molido y algunas especias, una mezcla que se lleva bien con la grasitud del cerdo. El oeste de Carolina del Norte prefiere la paleta de cerdo y sus clásicos pulled pork sandwiches. Su salsa, si bien lleva bastante vinagre, es a base de puré de tomates. Carolina del Sur también se divide en sus regiones que tienen mucho en común con su hermana del norte, aunque algunas de sus zonas se caracterizan por el uso de una salsa BBQ a base de mostaza amarilla, vinagre, azúcar morena y especias.

Memphis: Memphis también se caracteriza por el uso del cerdo en sus barbacoas, siendo las ribs y el cerdo desmechado lo más destacado. Las ribs, a diferencia de los otros estados, suelen servirse secas, es decir, en vez de agregarles salsa optan por una mezcla de especias secas, aunque es posible encontrar la versión húmeda pintada con salsa BBQ. En tanto los sándwiches de cerdo desmechado se sirven con abundante salsa BBQ y ensalada de repollo conocida mundialmente como *coleslaw*.

Tipos de Madera para Ahumadores en Argentina

Por: Craig Jull

Muchos clientes preguntan qué tipo de madera deben utilizar para sus ahumadores. Generalmente, se recomienda usar el mismo tipo de madera que se utiliza para un asado. Las maderas duras son las mejores ya que son de combustión lenta y dar un buen sabor. Mis favoritas provienen del espinillo, el quebracho colorado, el roble y el ñandubay. El espinillo es genial para la carne de vaca o cerdo.

Consejos sobre la selección de la madera:

- Personalmente, recomiendo la madera del tronco del árbol, dividida y seca con corteza mínima.
- No utilice la madera que está podrida, mojada o tiene moho en ella.
- No utilice nunca madera tratada, pintada o que haya estado en contacto con productos químicos.
- No utilice maderas blandas como el pino o eucalipto que contienen grandes cantidades de creosota.
- Las maderas frutales y de nueces son excelentes para ahumar, siendo la manzana, cereza, melocotón, albaricoque y pacana las más populares.

Preparación de la madera:

- Trate de usar trozos del tamaño de 75 mm de diámetro y con la menor cantidad de corteza que sea posible. Si no puede quitar la corteza, estará bien.
- La madera tiene que ser “estacionada” (secada al aire) de modo que esté seca, de tal forma la madera podrá encender y quemar limpiamente, sin que arda sin llama, con humo blanco y espeso.
- Es un buen consejo poner la madera en la parte superior de la cámara de fuego para precalentarla y asegurarse de que esté seca.
- Es un error común empapar la madera para que se queme más lentamente. NO haga esto. Al contrario, necesita que la madera esté tan seca como sea posible.
- Trate de mezclar diferentes maderas si se siente seguro, pero en general la mayoría de la gente no es capaz de notar la diferencia en la carne entre los diferentes tipos de maderas.
- El fuego en un ahumador de desplazamiento que usa madera debe ser pequeño. Debe quemar en caliente con el mínimo humo visible y debe tener una buena base de carbones. Dele tiempo al ahumador para que llegue a la temperatura deseada (por lo menos 30 minutos.)
- Si usted está buscando virutas de madera <http://humos.com.ar/> es el lugar #1 en Argentina para encontrarlas.
- Pídale aserrín a su leñero local si desea utilizarlo para ahumar en frío.

Temperaturas de Cocción

A la hora de cocinar nos basaremos en la temperatura interna y no en el tiempo, ya que existen diferentes factores que inciden directamente sobre las piezas de carne tales como humedad relativa, cantidad de grasa, tamaño y grosor de la pieza, calidad de la leña o clima modificando así los tiempos de cocción. Por estas razones el termómetro será un aliado fundamental a la hora de cocinar. Y no nos olvidemos que “hecho” no es lo mismo que “listo para comer”.

TIPO DE CARNE	TEMP. DE COCCIÓN	TEMP. CORAZÓN
Pollo / Pavo	325 °F (162 °C)	165 °F / 74 °C (pechuga) 175 °F / 80 °C (muslos)
Pulled pork	225-250 °F (107-121 °C)	203 °F (95 °C)
Bacon (panceta)	225 °F (107 °C)	165 °F (73 °C)
Beef Ribs (costillas de res)	250 °F (121 °C)	203 °F (95 °C)
Brisket	225-250 °F (107-121 °C)	203 °F (95 °C)
Pork ribs (costillas de cerdo)	225 °F (107 °C)	<i>Bend Test</i>

Celsius Fahrenheit Conversion

°C	°F	°C	°F	°C	°F
70	158	140	284	210	410
80	176	150	302	220	428
90	194	160	320	230	446
100	212	170	338	240	464
110	230	180	356	250	482
120	248	190	374	260	500
130	266	200	392	270	518

© www.fahrenheitcelsius.net

A continuación una guía de temperaturas para carne elaborada por AmazingRibs.com y traducida por el equipo Smoke King. En esta guía se pueden apreciar las temperaturas de cocción mínimas aptas para el consumo de alimentos establecidas por el Departamento de Agricultura de los EE.UU.

AmazingRibs.com Guía de Temperatura para Carnes



Cocción	Temperatura para servir	Color en el centro, textura y humedad	Auspiciado por www.Grillgrate.com
Carne de res, Cordero, Ciervo, Chuletas, Asado Temperatura mínima establecida por USDA 145 °F (63 °C)			
Término azul (54-57°C)	43-49°C	Rojo púrpura oscura, un poco fría, fibrosa, húmeda, un poco jugosa	
Jugosa	49-54°C	Rojo púrpura brillante, tibia, tierna, jugosa	
TEMP DEL CHEF Medio jugosa	54-57°C	Rojo brillante, tibia, tierna, muy jugosa	
A punto	57-63°C	Rosado intenso, ligeramente jugosa, blanda	
Tres cuartos	63-68°C	Dorada ligeramente jugosa con un toque rosado, firme, ligeramente fibrosa	
Bien Cocido	68°C o más alta	Dorada con algo de jugo dorado oscuro, sin tono rosado, algo dura, poco jugo	
Cerdo y Novillo, Chuleta, Asados, Jamones Frescos Temperatura mínima establecida por USDA (63 °C)			
Jugosa	49-54°C	Centro rosada pálido, tibio, tierno, muy jugoso	
Medio jugosa	54-57°C	Colorida Rosada, Cremosa muy jugosa y tierna	
TEMP DEL CHEF A punto	57-63°C	Color Crema jugosa, algo rosada, blanda	
Tres Cuartos	63-68°C	Color crema Jugosa, firme, con algunos jugos claros	
Bien Cocido	68°C o más alta	Color crema, dura, seca	
Pescado Temperatura mínima establecida por USDA (63 °C)			
TEMP DEL CHEF A punto	57-63°C	Ligeramente translúcida, escamosa, tierna	
Pollo y Pavo Entero o Molido Incluyendo el Relleno Temperatura mínima establecida por USDA (74 °C)			
TEMP DEL CHEF	74°C	Color crema, ligeramente tierna, húmeda, jugos claros	
Carnes Molidas, Carne para Hamburguesas, Pastel de Carne, Salchichas, Excepto el Pollo y el Pavo			
Para estar seguro, cocinó estas carnes riesgosas a la temperatura mínima del USDA y hacélas jugosas usando 80% de carne magra.			
Jamones Pre-Cocidos, Panchos (Hot Dogs), Salchichas Temperatura mínima establecida por USDA 60°C			
TEMP DEL CHEF	60°C o más alta	Jugos claros, tierna, jugosa	
Costillas de Cerdo, Bondiola, Brisket (Tapa de asado) Temperatura mínima establecida por USDA 63°C			
TEMP DEL CHEF	88-96°C	Alto en grasa y colágeno, estas se cocinan mejor a temperatura baja y lenta	
Cazuelas (guisos) y Restos de Comida Temperatura mínima establecida por USDA 74°C			

*USDA = Departamento de Agricultura de los EE.UU .

SMOKE KING

Cocción en dos zonas: zona directa e indirecta

Puedes cocinar bajo y lento con convección de aire caliente en vez de cocinar directamente sobre calor radiante. Para hacer esto, necesitas dominar la más importante técnica para el cocinero de patio: la preparación de dos zonas.

La explicación corta de la preparación de dos zonas es esta: Necesitas una “zona directa” caliente radiante donde puedes poner la comida directamente sobre el calor, y una “zona indirecta” de calor por convección a un lado donde el aire caliente circule alrededor de la comida en un flujo de convección. En una parrilla de carbones puedes empujar los carbones a un lado. Tu instalación exacta diferirá de acuerdo con el tipo de parrilla.

Necesitas experimentar con tu parrilla para poder estabilizar la zona indirecta en alrededor de 225°F/107°C y 325°F/163°C con la tapa puesta.

A 225°F/107°C puedes asar lentamente con calor indirecto por convección, perfecto para hacer cortes duros con mucho tejido conectivo, como la falda, jugosos y tiernos. Esta es también una gran temperatura a la que lenta y gentilmente puedes elevar la temperatura interior de filetes gruesos, manteniendo su humedad. A 325°F/163°C puedes poner crujiente la piel del pollo y el pavo mejor que a 225°F/107°C si estás asando aves enteras. Necesitas practicar llegar a estas temperaturas en tu ahumadora en diversas condiciones climáticas sin comida. El clima frío, la lluvia y el viento pueden impactar significativamente la temperatura dentro de tu ahumadora.

SMOKE
KING

Rub (Mezcla de Especias)

El *rub* es una mezcla de especias e hierbas secas (sal, pimienta negra, romero, paprika, ajo en polvo, etc.) que se frota sobre la pieza de carne seleccionada para ayudar a su adhesión. Su traducción significa justamente “frotar”. Su principal función es la de aportar sabor a las carnes.

La base de un *rub* clásico para carnes al estilo tejano son partes iguales de sal y pimienta negra, se puede agregar un poco de ajo deshidratado molido junto con la pimienta. A partir de esa base podemos ir jugando, agregando pimentón o paprika para darle color, cayena para darle picor, romero y hierbas secas para el aroma, comino para darle carácter e incluso azúcar en pequeñas cantidades, siempre y cuando la cocción de la pieza seleccionada sea cuidada para que el azúcar no se queme y aporte sabor amargo indeseado. Tostar semillas como coriandro, hinojo, pimienta o hierbas secas es buena idea para potenciar el sabor de nuestro *rub*, siempre con cuidado de no quemar las especias.

Dar con la mezcla de especias que se adapte a nuestro paladar puede tomar un tiempo, nunca descarte una mezcla a la primera prueba, hay que darle reiterados usos para ir entendiendo cómo funciona. Si probamos el rub directamente puede que no sea agradable en primera instancia pero es necesario ir conociendo los procesos por los que pasa. Su sabor irá evolucionando desde su estado en seco, a media cocción y con la pieza terminada. La carne absorberá lo necesario, el *rub* se mezclará con los jugos de la carne y sabrá distinto, a su vez los líquidos expulsados por la carne lavaran la superficie a medida que se vaya cocinando dejando al descubierto la sazón final del producto.

Hinojo, jengibre, tomillo, cebolla deshidratada, mostaza en grano y ajo en polvo se llevan muy bien con el pollo pero también pueden agregarse a un corte de cerdo. A la hora de hacer un *rub* tenemos un mundo de especias por probar, quizás no todas sean acordes al tipo de carne elegida pero la prueba y error puede ajustar la receta. La cantidad de especias puede variar dependiendo la intensidad o profundidad que busquemos. Un consejo para empezar a armar nuestras mezclas de especias es utilizar una receta base y trabajar sobre ella hasta llegar a la mezcla que más nos satisfaga. Cubrir la pieza a ahumar con aceite neutro o mostaza para ayuda a que el rub se adhiera mejor, en el caso de la mostaza no debemos preocuparnos ya que luego de la cocción no aportará ningún sabor adicional.

Una buena opción cuando hacemos nuestros *rubs* caseros es separar la sal de la mezcla de especias, de esta manera podremos usar la misma mezcla tanto para cerdo o pollo, ya que unas costillas de cerdo son más gruesas que un pollo y ambas necesitan diferentes cantidades de sal. El tiempo de cocción de la pieza también determinará la cantidad de sal necesaria, ya que en cocciones cortas es muy posible que la sal no se disuelva completamente y quede salado. Por último recordá que la sal es uno de los productos más relativos al paladar de cada individuo, lo que para mí puede estar en su punto justo para otros puede ser muy salado o al contrario. Como la cocina en general, debemos ser criteriosos y equilibrados.

Rub para Aves



Por Meathead Goldwyn

Tomado de:

Amazingribs.com

Esta es una mezcla de especias fácil y de uso múltiple. Sirve para pollo, pavo, e incluso cerdo. La venden embotellada, pero puede hacerla fácilmente usted mismo y modificar los ingredientes a su gusto. Cada marca tiene su propia mezcla patentada, pero la salvia es siempre el ingrediente principal en todas ellas.

Ingredientes:

- 3 cucharadas de salvia seca desmenuzada
- 1 cucharada de tomillo seco desmenuzado
- 1 cucharada de mejorana seca desmenuzada
- 1 cucharada de romero seco en hojas enteras
- 1 cucharada de pimienta negra molida
- 1 cucharadita de semillas de apio
- 1/4 de cucharadita de clavo de olor en polvo

Pasos:

Las hierbas pueden ser hierbas secas como las que se consiguen en el supermercado. Mézclelas en un molinillo de especias, molinillo de café, o mortero. Muela hasta que obtenga un polvo y guárdelo en un frasco de vidrio cerrado herméticamente.

Memphis Rub para Costillas de Cerdo



*Por Meathead Goldwyn
Tomado de:
Amazingribs.com*

Originalmente esta receta fue pensada para usar en carne de cerdo pero es excelente para el salmón ahumado, como relleno para el apio crudo, en el borde de un Bloody Mary y hasta en las palomitas.

Receta

Cantidad: alrededor de 3 tazas. Se utiliza aproximadamente 1 cucharada por cada lado de las costillas tipo St. Louis y un poco menos para las costillitas. Guarde el sobrante en una bolsa de plástico o un frasco de vidrio con tapa hermética.

Tiempo de preparación: 15 minutos. 10 minutos para encontrar los ingredientes y 5 minutos para juntarlos.

Ingredientes:

- 3/4 de taza de azúcar morena oscura bien compacta en la taza
- 3/4 de taza de azúcar blanca
- 1/2 taza de paprika o pimentón dulce en polvo
- 1/4 de taza de ajo en polvo
- 2 cucharadas de pimienta negra molida
- 2 cucharadas de polvo de jengibre molido
- 2 cucharadas de cebolla en polvo
- 2 cucharaditas de romero en polvo

La sal: no adicione sal a la mezcla, la sal se coloca aparte y con antelación.

El azúcar: el azúcar en esta receta no solo mejora el sabor sino que ayuda a formar el *bark* o capa externa crujiente, una parte importante de la textura de la superficie de las costillas y la carne.

El romero y el jengibre: ambos son importantes. No obvie el romero ya que es importante para la mezcla. Su sabor se siente en el fondo. Use el romero molido, es mejor. Si no está molido, muélalo con un mortero o en un molinillo de café. Necesitará de 2 a 3 cucharadas de hojas para hacer 2 cucharaditas de polvo.

La paprika o pimentón dulce: las variedades de pimentón húngaro o español fresco mejoran esta receta ya que la variedad que se encuentra en el supermercado se utiliza más que nada para dar color. Si lo desea, puede utilizar pimentón ahumado, que es especialmente bueno si usted está cocinando en sitios cerrados, o incluso mezclar con algo más fuerte como el chile ancho (ligeramente picante), polvo de chipotle, cayena o chile en polvo (no muy picante). El chipotle puede ser muy picante, así que considere quién comerá su comida.

Pasos:

Mezcle bien los ingredientes en un tazón. Si el azúcar está grumosa, desmorone los grumos con la mano o en los lados de la taza con un tenedor. Si almacena la mezcla en un frasco hermético, se mantiene durante meses. Si se aglomera, simplemente trocéelo o si lo desea, extiéndalo sobre una bandeja para el horno y póngalo a 250 °F (121 °C) durante 15 minutos para eliminar la humedad. Es importante que no esté más caliente porque el azúcar se puede quemar.

Si tiene tiempo, espolvoree de 1/4 a 1/2 cucharadita de sal de mesa por cada libra de carne (½ kilo) hasta con 12 horas de antelación. A continuación, coloque una capa delgada de aceite justo antes de la cocción. Para la mayoría de las carnes, es suficiente con espolvorear una cantidad de mezcla como para pintar la carne. Debe ser una capa no muy gruesa, aproximadamente 2-3 cucharaditas por cada lado de la pieza dependiendo del tamaño y de su preferencia. Para costillas al estilo Memphis sin salsa, aplique la mezcla suficientemente gruesa como para lograr una corteza crujiente.

Para evitar la contaminación de la mezcla con jugos de la carne cruda, tome la cantidad adecuada con una cuchara antes de empezar y cierre la botella para su uso en el futuro. Mantenga el polvo seco. Para evitar la contaminación cruzada haga lo siguiente: una mano rocía la mezcla y la otra mano frota la pieza. No ponga la mano con la que frota dentro del envase de la mezcla.

Dry Rub al Estilo Texas (carne roja)

30grs de pimienta negra
 50grs de sal parrillera
 10grs de ajo deshidratado
 10grs de cebolla en polvo

Procesar la pimienta junto con el ajo y mezclar con la sal y la cebolla en polvo. Es recomendable que los rubs sean algo granulados y evitar el exceso de polvos ya que estos secarían el exterior de la pieza y por lo tanto sería más difícil la adhesión del humo. Al igual que todos los rubs es recomendable guardarlo en bolsa Ziploc ya que suelen apelmazarse por la humedad y es más fácil desarmarlas haciendo presión sobre la bolsa con ambas manos.

Combinación de Especies Secas o Marinada

Por Meathead Goldwyn
 Tomado de: Amazingribs.com

Este sazonador sirve para todo propósito. Es bueno para el cerdo, el pavo y el pollo. También se puede rociar sobre espárragos a la parrilla, verduras salteadas, papas a la parrilla o en el exterior de las papas al horno, incluso sirve para huevos revueltos.

Tiempo de preparación: 10 minutos

Cantidad: aproximadamente ¼ de taza. Suficiente para cerca de 8 pollos grandes enteros.

Ingredientes:

1 cucharada de perejil seco triturado
 2 cucharadas de salvia seca triturada
 1 cucharada de romero seco triturado
 1 cucharada de tomillo seco triturado
 1 cucharada de orégano seco triturado
 1 cucharada de albahaca seca triturada
 1 cucharada de hojas de laurel secas trituradas
 1 cucharada de pimienta negra molida
 1 cucharada de azúcar

El perejil y la sal: puede obviar el perejil, si desea, ya que no contribuye mucho al sabor. No hay sal en esta receta porque la sal se coloca aparte y con antelación.

Medición: la medición de los ingredientes es un poco complicada ya que algunas de las hojas de hierba pueden estar en polvo, no trituradas. Los trozos grandes de especias, como el orégano, tienen más aire entre ellos, trate de compensar adicionando más o menos cantidad dependiendo de la cantidad de aire que haya en sus materias primas. Si sus medidas no son precisas o si carece de uno o dos de los ingredientes, no hay problema pero la salvia, el laurel y el romero son esenciales. La hoja de laurel triturado puede ser difícil de encontrar así que puede utilizar hojas de laurel enteras. Basta con tomar unas 10 hojas y desmoronarlas en su mano, luego mida la cantidad y añada más si es necesario. La pimienta añadirá un poco de picor, pero no mucho. Se puede eliminar o añadir más de acuerdo a su gusto.

Opcional: en esta receta se incluía anteriormente 1 cucharada de pimienta roja picante seca y machacada (cayena o chipotle), pero es mejor sin el picante. Usted puede probar.

Pasos:

1) Mida todas las cantidades de especias y colóquelas en la licuadora, ponga la tapa y use una velocidad media durante unos segundos. Apague y encienda de nuevo varias veces hasta obtener un polvo. Guarde en un frasco y etiquételo.

2) Cubra ligeramente el pollo, papas, espárragos o lo que vaya a cocinar con aceite vegetal o aceite de oliva y luego espolvoree la mezcla libremente. Si el tiempo lo permite, deje reposar los alimentos sazonados en la nevera de una a tres horas. El aceite es importante porque muchos de los sabores en las hierbas son solubles en aceite y el tiempo en la nevera ayuda al permeado del sabor. Si la comida no ha sido curada en salmuera, espolvoree con sal. Si ya está salada, omita la sal.

3) Luego puede llevar a la parrilla, ahumar o asar.

Marinada: si quiere usar esta mezcla como marinada, combine una cucharada o dos de la mezcla seca con la misma cantidad de aceite vegetal o de oliva más o menos una hora antes de cocinar. Utilice aceite, no agua, porque la mayoría de los sabores son solubles en aceite pero no en agua.

Salsa Mop



Mejor conocida como salsa de untar, la salsa mop es la verdadera salsa para un BBQ. Estas finas mezclas de sabor mantienen el asado y la parrilla húmedos y lo llenan de sabor mientras cocinas.

Las salsas mop se agregan mientras la carne se cocina, ya sea en la parrilla o en el ahumador. Aplique la salsa con una brocha en varias capas delgadas para retener la humedad y crear capas de sabor. La salsa mop debe adecuarse al *rub* que le aplica a la carne para formar una superficie crujiente.

Rib Baste (Mop para costillas)

Tiempo: 10 minutos

Preparación: 10 minutos, cocción: 0 minutos

Rinde 1 1/2 tazas (8 porciones)



Esta es una grandiosa salsa mop para todo tipo de costillas, pero también para tapa de asado (brisket) y cerdo. Usted tendrá el poder ablandador del vinagre y mucho sabor de las hierbas y especias.

Ingredientes:

- 1/2 taza (120 ml) de agua
- 1/2 taza (120 ml) de vinagre
- 3 cucharadas (45 ml) de mostaza amarilla
- 3 cucharadas (45 ml) de aceite de oliva
- 1 cucharada de chile en polvo
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 1 cucharadita de pimienta de cayena

Preparación:

1. Mezcle todos los ingredientes.
2. Almacene en el refrigerador por algunas horas antes de usarlo. Esta salsa se mantendrá en buenas condiciones durante aproximadamente 1 semana bajo refrigeración. Prepárela suficiente tiempo antes de usarla para que los sabores se mezclen.

Brisket Beer Mop (Mop de Cerveza para Brisket)

Tiempo: 20 minutos

Preparación: 10 minutos, cocción: 10 minutos

Receta para 3 tazas de salsa (6 porciones)



Esta sabrosa receta de salsa mop mantendrá su brisket lleno de sabor y le agrega humedad durante el proceso de ahumado. Hágala un día antes de usarla para que los sabores se fusionen bien.

Ingredientes:

- 1 cerveza de 12 onzas / 350 ml
- 1/2 taza / 120 ml de vinagre de sidra
- 1/3 taza / 80 ml de agua
- 1/3 taza / 80 ml de aceite ligero (el de canola es bueno)
- 1 cebolla pequeña (cortada en cubitos)
- 3 dientes de ajo (picados)

- 1 cucharada / 15 ml de salsa Worcestershire (salsa inglesa)
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta de cayena

Preparación:

1. Mezcle todos los ingredientes en una sartén a fuego lento. Cocine hasta que esté completamente disuelto. Retire del fuego y deje enfriar durante 10-15 minutos. Aplíquelo sobre la carne cada hora hasta que el brisket esté cocido. Al brisket le tomará de 1 a 1 1/4 horas de cocción por cada medio kilo en un ahumador a aproximadamente 110 °C.
2. Si lo hace con anticipación, deje que la salsa se enfríe bien y guárdela en un recipiente hermético por hasta 5 días después de la preparación. Puede ponerla en el microondas durante 1 minuto para calentarla un poco. Úsela como se indicó anteriormente.

Salsa Mop Texas Hillbilly

Tiempo: 20 minutos

Preparación: 10 minutos, cocción: 10 minutos

Rinde aproximadamente 4 tazas (1 porción)



Esta fantástica receta de salsa para untar funciona bien en la carne de res, y en casi cualquier cosa, y no contiene azúcar, por lo que no tendrá que preocuparse de que se queme.

Ingredientes:

- 2 tazas de vinagre
- 1 taza de aceite de oliva
- 2/3 taza de salsa Worcestershire (salsa inglesa)
- 1/2 taza de agua
- 2 limones (despulpados y cortados por la mitad)
- 2 cucharadas de salsa picante

- 6 hojas de laurel (aplastadas)
- 2 dientes de ajo (picados)
- 1 cucharada de pimentón
- 1 cucharada de chile en polvo

Preparación:

1. Coloque todos los ingredientes en una olla grande y deje hervir. Luego reduzca a fuego lento y cocine durante 10 minutos.

2. Una vez que la salsa esté lista, retírela del fuego y deje que se enfríe un poco. Unte la salsa en la carne cada hora durante el proceso de cocción.

Si prepara la salsa con anticipación, simplemente déjela enfriar a temperatura ambiente, colóquela en un recipiente hermético y guárdela en el refrigerador. La salsa se conservará hasta por 3 días después de prepararla.

Para usarla después de haber estado refrigerada, caliéntela, pero no deje que hierva. Luego, úsela como fue indicado antes.

Mop para Costillas de Vaca

Tiempo: 10 minutos

Preparación: 10 minutos, cocción: 0 minutos

Rinde aproximadamente 2 1/2 tazas (40 porciones)



Esta salsa mop tiene la cantidad correcta de vinagre para mantener las costillas tiernas y húmedas. También tiene un sabor ligeramente dulce, pero un poco picante, que le dará como resultado unas deliciosas costillas.

Ingredientes:

- 1/2 taza de vinagre de sidra
- 1/2 taza de salsa de soja
- 1/2 taza de agua
- 1/4 taza de salsa Worcestershire (salsa inglesa)
- 1/4 taza de pimentón paprika
- 2 cucharadas de chile en polvo

- 2 cucharadas de comino
- 2 cucharadas de azúcar morena
- 1 cucharada de pimienta negra
- 1 cucharada de orégano
- 1 cucharada de azúcar blanca
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta de cayena (use más si lo prefiere)

Preparación:

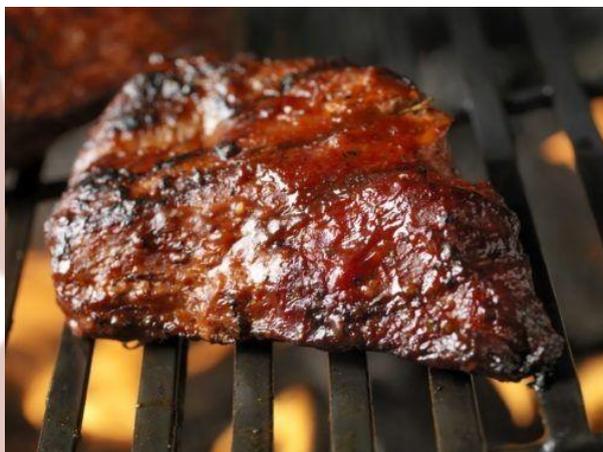
1. Mezcle solo los ingredientes en polvo (especias, azúcares y sal) en un recipiente no reactivo.
2. Agregue los ingredientes líquidos y mezcle bien.
3. Guarde en el refrigerador en un recipiente hermético durante 1 semana como máximo.

Salsa Mop Best Odds Brisket

Tiempo: 10 minutos

Preparación: 10 minutos, cocción: 0 minutos

Rinde aproximadamente 1 1/4 tazas (1 porción)



Esta es la mejor elección de salsa mop para una falda de res (brisket) ahumada. Esta mezcla mantendrá la carne tierna, húmeda y gustosa mientras se cocina. Recuerde aplicar la salsa cada 2 horas.

Ingredientes:

- 1/2 taza de vinagre de sidra
- 1/4 taza de aceite de oliva
- 1/4 taza de cerveza
- 3 cucharadas de paprika
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra

Preparación:

1. Combine todos los ingredientes y mézclelos hasta que la sal se disuelva. Aplíquelo con una brocha o rocíelo sobre la superficie de la carne mientras se cocina, aproximadamente cada 2 horas.
2. Almacene la mezcla en un recipiente hermético en el refrigerador hasta por 5 días después de la preparación.

Memphis Mop

Tiempo: 10 minutos

Preparación: 10 minutos, cocción: 0 minutos

Rinde 3 1/4 tazas (1-3 porciones)



Mientras que las costillas al estilo Memphis típicamente son (no siempre) hechas sin salsa, ellas obtienen un poco de humedad, suavidad y sabor con una buena salsa mop. El mop estilo Memphis, como la mayoría de los mops para parrilla, están hechos con vinagre y algo de condimento. Los mops se aplican durante el proceso de ahumado para evitar que las carnes se sequen y para crear una capa de sabor que es vital para un gran asado.

Ingredientes:

- 2 tazas de vinagre de sidra de manzana
- 1 taza de agua
- 1/4 taza de Memphis Rub
- Opcional: 1/4 taza de salsa barbecue

Preparación:

1. Ponga todos los ingredientes en un frasco grande y agite para que se mezclen. Este mop se asentará, así que agítelo antes de usarlo.
2. Aplique el mop a la carne durante el proceso de ahumado.
3. Guarde la mezcla en un recipiente hermético y refrigerar por hasta 3 meses.



INYECCIONES

**SMOKE
KING**

Recetas básicas para inyectar en carne de cerdo, res y aves Las inyecciones llevan el sabor más allá de la superficie

Traducido y adaptado de amazingribs.com



A continuación tenemos algunas recetas rápidas para salmueras personalizadas para cada tipo de carne.

Primero que todo, prepárala en un contenedor no reactivo. Usa acero inoxidable, vidrio, porcelana o incluso plástico (aunque puede mancharse con salsas). Evita contenedores de aluminio, hierro o cobre, ya que pueden generar reacciones con algunos químicos en las salmueras y producir sabores extraños o, en casos raros, ser tóxicas.



Cuando inyectas uso una salmuera que no tenga más de 2% de sal por peso. Esta se difunde a una menor concentración dentro de la carne, suficiente para mejorar el sabor y retener agua, pero no lo suficiente para darle a la carne un sabor curado. Si añado sabor, trato de no volverme loco. Puedes añadir aceites, hierbas, especias, endulzantes, jarabes, salsas, caldos, colorantes... básicamente lo que sea. El jugo fresco de papaya o de piña (no enlatado o embotellado) tiene encima que ablandan la carne.

Pero, sé consciente. ¿Realmente quieres que tu pavo sepa a pura pimienta? Si usas hierbas o especias, muélelas bien finas. No uses líquidos oscuros como salsa de soja o inglesa en carnes

de colores claros como pollo o pavo. No exageres con los endulzantes. Estas son las recetas que uso.

Inyección de salmuera para cerdo

- 2 cucharadas de sal parrillera
- 1 cda de azúcar
- 1 cda de salsa inglesa
- 2 cdas de vinagre de arroz
- 1 taza de jugo de manzana o caldo de cerdo, pollo o res bajo en sodio
- 3 tazas de agua

Inyección para carnes rojas, como res o venado

- 2 cucharadas de sal parrillera
- 1 cda de azúcar
- 2 ctdas de salsa inglesa
- 3 tazas de agua o caldo de cerdo, pollo o res bajo en sodio, o una mezcla de ambos

Inyección para aves

- 2 cucharadas de sal parrillera
- 1 cda de azúcar
- 4 tazas de agua o caldo de cerdo, pollo o res bajo en sodio, o una mezcla de ambos

Añadir hierbas y especias. Puedes añadir hierbas y especias como ajo y pimienta, pero pueden ahogar el sabor natural de la carne.

Añadir aceite. Después de usar una inyección de salmuera, si quieres puedes inyectar una pequeña cantidad de aceite. No puedes mezclar el aceite con la salmuera ya que flota en la parte de arriba. Si no tienes aceite de canola, puedes usar otro aceite de sabor neutro como el aceite de maíz. El aceite de oliva puede tener un sabor muy fuerte. Puedes probar mantequilla caliente, pero tiende a obstruir la aguja y a formar grumos en el ave cuando hace contacto con la carne fría. Los grumos se dispersan en parte durante la cocción, sin embargo.

Instrucciones

- 1) Mezcla todos los ingredientes en una botella y agita vigorosamente antes de inyectar. Vierte la mezcla en un contenedor estrecho para poder absorber el fluido por la aguja. En un recipiente ancho es difícil que los agujeros estén debajo del agua y tienes que sacar la parte de arriba, verter la mezcla en la jeringa, salpicar todo, poner de vuelta la parte de arriba, inyectar, y repetir.
- 2) Inserta la aguja hasta el centro. Presiona lentamente el émbolo a medida que sacas la aguja. Inserta la aguja cada 4 cm de separación aproximadamente y deja aproximadamente 60cc por kilo de carne. Un poco de líquido saldrá del agujero una vez saques la aguja, pero si sale disparado a choros, aplica menos presión. Queremos evitar que se formen compartimientos de líquido.
- 3) Puedes cocinar inmediatamente, pero si dejas la carne reposar por una hora o más, incluso durante la noche, la inyección se dispersará más equitativamente por la carne. Luego seca la superficie con una toalla de papel, aplica el *rub* que vayas a usar, y cocina.



CARNE DE RES

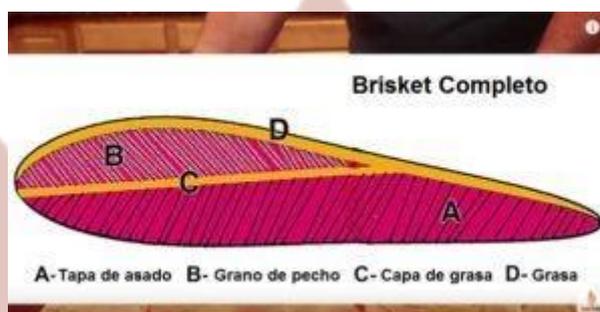
**SMOKE
KING**

El Brisket (Tapa de Asado)

Por Craig Jull

¿Qué es el Brisket?

El corte brisket se llama “tapa de asado en Argentina”. Un brisket entero consiste en la tapa de asado con grano de pecho. El grano de pecho está sobre la tapa y la fibra del músculo, estos están ubicados a 90 grados el uno del otro separados por una capa de grasa.



El brisket es un corte de carne del pecho o el pecho inferior de carne de vaca o ternera. La pechuga de res es uno de los nueve cortes primarios de ternera, aunque la definición precisa del corte difiere internacionalmente. Los músculos del pectoral incluyen los pectorales superficiales y profundos. Como la vaca no tiene collarín, estos músculos soportan alrededor del 60% del peso corporal del ganado en pie o en movimiento. Esto requiere una cantidad significativa de tejido conectivo, por lo que la carne resultante debe cocinarse correctamente para ablandarlo.

La historia de brisket en Texas

Durante mediados y finales de 1800, oleadas de alemanes y checos, incluidos muchos judíos, emigraron a los Estados Unidos, muchos de los cuales se dirigieron al nuevo estado de Texas. Como el brisket era todavía uno de los cortes de carne más baratos disponibles en Texas en ese momento, el estado más grande de producción de carne de res en el país, había mucho brisket disponible. Texas tenía espacio para el ganado. Del ganado se obtuvo un montón de carne de vaca y de esa gran cantidad de carne de res llegó la popularidad del brisket, ya que los ganaderos e inmigrantes a menudo no podían permitirse otros cortes más costosos.

Seleccionando una buena tapa de asado

Al seleccionar un brisket, siempre busque una tapa de asado grande y gruesa con una capa de grasa para evitar que se seque durante la cocción. Lo ideal es una tapa que sea de tamaño uniforme para que se cocine toda por igual y ambos extremos estén listos al mismo tiempo. Asegúrese de que haya mucha grasa intermuscular y que la carne tenga un agradable color oscuro que muestre que es carne de res alimentada con pasto. Mucha grasa intermuscular es la clave para un buen brisket. Muchas tapas de asados son muy delgadas y largas en Argentina ya que son de novillo y eso no es lo que buscamos, selecciona un animal que sea más grande. Intenta doblar la tapa; una buena tapa debe ser flexible y doblarse con facilidad.

Asegúrese de que tenga el grano del pecho, ya que esta es la pieza más preciada. Considere estos puntos clave: que sea muy gruesa, que tenga mucha grasa intermuscular, y que su espesor sea uniforme.

Temperatura del brisket: Al preparar un brisket, debe estar completamente descongelado y fresco, directamente del refrigerador. Queremos que la carne esté fría, pero no congelada, ya que el humo se pega a las cosas frías y húmedas.

Cómo cortar el brisket antes de prepararlo: Al cortar el brisket antes de prepararlo, debe eliminar las piezas delgadas que sobresalgan, ya que se quemarán fácilmente. Intente cortarlo para que sea de un espesor uniforme y así darle una cocción homogénea. La grasa significa sabor, por lo tanto, si es posible, deberá dejar una fina capa de grasa sobre la tapa entera, esto también evitará que se seque. Donde haya exceso de grasa debes recortarla a unos 6 mm de grosor la cual es una buena cantidad. Hay grasa buena y mala en una tapa. La grasa buena es fina, suave y grasosa que se derretirá y sazonará la carne. La grasa dura y gruesa simplemente terminará haciendo un desastre en el ahumador y no contribuirá a tener un buen resultado. El borde debe quitarse ya que se quemará fácilmente, pero asegúrese de tirarlo en el ahumador como un regalo para los chefs, de allí es de donde provienen las puntas quemadas. Cuando el brisket está listo debe cortarse en rodajas en dirección contraria a la fibra de la carne.



Especias y Rub

En general, con la carne de vacuno solo se requieren unos pocos condimentos para sazonar la carne. Con la carne de cerdo y pollo, puede usar muchas combinaciones diferentes. En el centro de Texas, muchos usan simplemente un *rub dalmata* el cual contiene solo sal y pimienta negra. El *rub* es una palabra en inglés utilizada para describir la sal y las especias aplicadas sobre la carne para cubrirla antes de ir al ahumador. En este caso vamos a usar 50% de sal de parrilla, 30% de pimienta negra molida fresca, 10% de ajo molido medio seco y 10% de cebolla.

Muchos cocineros usan mostaza amarilla como base para el rub. Esto no afecta el sabor final del brisket, también puede usar jugo de manzana, aceite de cocina o agua. Lo importante es que el rub se adhiera a la carne y no se caiga cuando se ponga en el ahumador. Moje el brisket con el líquido de su elección, luego aplique el rub uniformemente sobre toda la superficie desde arriba para tener una cobertura uniforme. Puede aplicar hasta 12 horas antes de ahumar o inmediatamente antes de poner la carne al ahumador. Una vez aplicado el rub, la tapa de asado ya está lista para ir al ahumador.



Cocción

Siempre asegúrese de que el ahumador esté a la temperatura deseada y de forma estable. Vamos a cocinar a 250 °F (120 °C). Debe tener una bandeja de agua en el ahumador para agregar humedad y evitar que el brisket se seque. La carne absorbe el humo en las primeras horas de cocción ya que el humo se pega a los alimentos húmedos y fríos. Así que siempre ahúme primero y luego envuélvalo. Si vas a lavar el brisket, tendrás que enfriarlo antes de ponerlo en el ahumador.

Durante la cocción, revise el brisket rápidamente cada 30 minutos para asegurarse de que no se seque y rocíelo. Puede usar agua natural, jugo de manzana con vinagre o caldo de carne. Es principalmente para evitar que se seque. No rocíe tanto para que no se quite el rub, pero sí lo suficiente en los lugares secos. Después de 3 a 4 horas, la tapa ha tomado color y tiene una temperatura interna de aproximadamente 160 °F (71 °C). Para medir la temperatura interna, utilice siempre un termómetro digital con sonda. Cuando se ahúma carne, la cocción la define la temperatura interna, no a la duración de tiempo / temperatura.



El Estancamiento

La temperatura de la carne no aumenta de manera fluida y en línea recta. Aproximadamente a la mitad de la cocción es donde te encuentras con el “estancamiento“, la temperatura deja de aumentar por un tiempo. Aquí es donde la carne suda y naturalmente expulsa la humedad para mantenerse fresca. Tienes 2 opciones aquí: 1. Aumenta la temperatura del ahumador si tienes prisa y tienes que hacerlo rápido o 2. Toma una cerveza y relájate. Eventualmente el estancamiento pasará y la temperatura interna continuará aumentando hasta llegar a una temperatura final de aproximadamente 203 °F (95 °C).

Envoltura en aluminio

Conocido en inglés como “*Texas crutch*“, es cuando se envuelve el brisket en papel de aluminio. Esto tiene 2 funciones, por un lado previene que el brisket se seque o se queme y por otro lado acelera la cocción en aproximadamente 10-15%. Puede usar papel de carnicero o papel de aluminio comercial. Envuélvalo bien y agregue un poco de jugo de manzana o caldo de carne para ayudarlo a cocer al vapor. En este punto, no hay diferencia entre su ahumador y el horno de su casa. Puedes terminarlo en tu horno o continuar con el smoker a la misma temperatura.



¿Cuándo está listo?

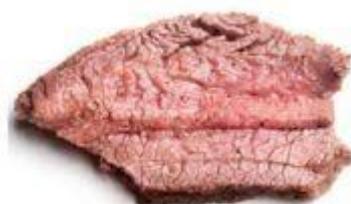
Seguirás cocinando el brisket a 120 °C hasta que esté tierno, lo que debería ocurrir entre 195-205 °F (90-96 °C) de temperatura interna. La sonda del termómetro debe deslizarse con muy poca presión cerca de los 203 °F. Cada brisket es diferente en la cantidad de tiempo que tardará en cocinarse.

Déjelo reposar y córtelo

Una vez que el brisket esté listo, puede dejarlo reposar en una hielera o esperar hasta que tenga una temperatura adecuada para cortar en rebanadas y servir. Cuando el brisket esté en su punto, no debería necesitar salsa BBQ, pero puede agregarla después de rebanarlo. Corta en rodajas de unos 6 mm de ancho en sentido contrario de la fibra.



**Corte
Incorrecto**



Corte Correcto

Ahumar tu primer brisket Consejos de ahumado para principiantes

Traducido y adaptado de smokedbbqsource.com



Cómo ahumar tu primer brisket

El brisket es un corte de carne muy difícil de dominar. Muchos ahumadores amateurs han convertido briskets de dos kilos en trozos de carne desecada.

No deberías dejar que estas historias te desanimen, sin embargo. No hay un logro más grande que cortar un jugoso y perfectamente cocido brisket después de 12 horas en tu ahumador.

Si quieres aprender a ahumar un brisket, en Smoke King te traemos esta serie de consejos, acompañados con videos instructivos de Aaron Franklin, el dueño del famoso restaurante Franklin Barbecue.

En esta guía repasaremos todo su proceso, desde escoger el brisket, recortarlo y prepararlo, hasta cómo manejar el fuego durante su larga cocción.

Hay excelentes consejos, no solo para principiantes, sino también si has ahumado briskets anteriormente.

El brisket. Cómo recortarlo apropiadamente y añadir un rub

El problema que la mayoría de la gente tiene con el brisket es que se trata de un corte duro de carne. Esto lo hace ideal para una cocción lenta a baja temperatura. Cocinar un excelente brisket no se trata de sazonadores, marinadas o salsas, y seleccionar el brisket adecuado en la carnicería y prepararlo bien será la base de tu éxito incluso antes de que enciendas tu ahumador.

- Recomendamos comprar el brisket entero, ya que esto te deja tener control total del proceso de recorte.
- Al seleccionar el brisket, busca que la carne tenga una textura marmolada con infiltraciones de grasa y que tenga una tapa gruesa, para que la parte más magra se cocine casi a la misma velocidad que el grano de pecho.
- Trata siempre de buscar carne de primera calidad.



El grano de pecho y la tapa de asado, las partes del brisket

Cómo recortar un brisket

- Usa un cuchillo delgado curvo para recortar el brisket (usar uno grande es una buena forma para cortarte a ti mismo).
- Si no le quitas nada de grasa, el brisket sabrá muy grasoso, pero si quitas demasiada se secará mucho. Trata de dejar $\frac{1}{4}$ pulgada de grasa.
- El brisket es mucho más fácil de recortar cuando está frío, así que córtalo justo después de sacarlo del refrigerador.
- Hay una membrana gruesa que no se reduce durante la cocción, y tienes que sacarla. Algunos carniceros lo harán por ti.



Cortar la membrana del brisket

- Recorta cualquier trozo que sea significativamente más delgado que el resto, ya que se cocinarán demasiado rápido y se quemarán.

- Ten en cuenta de dónde viene el calor en tu ahumador y cómo colocarás el brisket sobre la superficie de cocción. En las áreas donde les dé más calor puedes dejar un poco más de grasa para proteger la carne.
- Mientras dejes alrededor de ¼ pulgada de grasa y lo dejes de una buena forma, no te preocupes mucho por recortar. La práctica hace al maestro.

Sazonar el brisket

Muchas personas usan *rubs* complicados con chile en polvo, comino y paprika sobre sus briskets. Pero para un verdadero brisket al estilo Texas es preferible usar partes iguales de sal parrillera y pimienta negra recién molida. Con esto obtendrás una excelente corteza mientras permites que el sabor de la carne domine.



Qué cantidad de rub debes usar

El peor error que comete la gente es aplicar demasiada cantidad de sazónador. Querrás ser conservador con este para que el sabor de la carne resalte. Asegúrate de frotar bien la mezcla al aplicarla, ya que la sal puede asentarse abajo.

Aplica el *rub* a los bordes del brisket, usando tu mano libre para tomar lo que se caiga y frotarlo. Deja el brisket llegar a temperatura ambiente (una hora debería bastar) antes de ponerlo en el ahumador para que se cocine de forma pareja.

En cuanto al uso de otros *rubs*, las reglas están hechas para dominarse y luego para romperse. Esta simple mezcla de sal y pimienta es perfecta para tus primeros briskets, o siempre que quieras enfocarte en el ahumado al estilo Texas, pero si te sientes aventurero hay un mundo de *rubs* e inyecciones allá fuera. Revisar nuestras recetas de *rubs* puede ser una excelente forma de encontrar el estilo que te guste.

Cocción – Cómo manejar el fuego y tratar el brisket mientras se cocina

En los videos instructivos que anexamos se usa un [ahumador horizontal](#) similar a los que fabricamos en Smoke King, pero las técnicas utilizadas para preparar, ahumar y picar el brisket igualmente pueden ser usadas si vas a usar otros tipos de parrilla o ahumador.

Posicionar el brisket en tu ahumador

Poner el lado graso arriba o abajo es un debate sorprendentemente controversial. Aunque cuánto importa esto es debatible, la forma correcta depende de tu ahumador.

- Dependiendo de tu ahumador, si el calor viene de abajo, considera ahumarlo con el lado graso abajo para proteger la carne de secarse demasiado.
- Pon la punta más grasosa del brisket más cerca del fuego. La grasa extra ayudará a aislarlo.
- La tapa debería estar más cerca de la chimenea.
- Siempre usa una bandeja de agua para ayudar a mantener la humedad en la cámara de cocción y evitar que se queme la carne.

Cuánto tiempo cocinar el brisket

Pregúntale a cualquier parrillero con experiencia cuánto tiempo cocinar un brisket y probablemente te volteará los ojos y te dirá que lo cocines hasta que la sonda de tu termómetro entre con ternura.

Dos briskets de tamaños similares pueden tener tiempos de cocción muy distintos debido a un número de factores. Pero nada de esto ayuda si estás planeando un ahumado y necesitas tener todo listo a una hora específica. Así que una buena regla general es aproximadamente 2 horas y media por cada kilo de brisket a 120°C (250°F).

Manejar el brisket durante la cocción

- Necesitas vigilar con atención tu ahumador y mantener la temperatura constante.
- Cuando la tapa del ahumador está abierta pierdes calor y humo, y te tomará un tiempo recuperar el calor.
- Abre la tapa tan pocas veces como puedas, y si se ve seca la carne puedes rociarle jugo o cidra de manzana con un aspersor.
- Para asegurar una temperatura constante, nuestros ahumadores cuenta con sistema de flujo inverso que permite mayor control de la temperatura y termómetro para medir la temperatura del ahumador. Usa además un termómetro con sonda para carne para medir la temperatura interna de la carne.
- Evita asfixiar mucho el humo (negarle el oxígeno), ya que esto puede ensuciar el fuego y crear creosota (una sustancia aceitosa y viscosa que deja el fuego), que causa un sabor amargo, ahumado de más.
- La elección de la madera es importante, así que trata de evitar maderas verdes o muy curadas. Usar maderas muy secas como la madera de roble es recomendado.
- Querrás ver calor limpio salir del ahumador, y que no salga demasiado humo.
- Conocer tu ahumador y aprender a manejar el fuego viene con la experiencia, así que trata de mantener una temperatura constante pero no enloquezcas si no lo haces a la perfección con tu primer brisket.



Cómo mantener húmedo el brisket

- Poner una bandeja de agua en el ahumador es la mejor manera de retener la humedad.
- Después de las primeras 2-3 horas, comienza a rociar tu brisket con agua, jugo de manzana, salsa caliente o vinagre de cidra de manzana cada 30 minutos-1 hora. Esto ayuda a mantener la humedad y evita que se queme.
- Algunas personas usan una mezcla líquida para untar la carne, pero esto causa mucho desorden y puede interferir con la formación de corteza del brisket.



Rociar el brisket para mantener la humedad

Envolver el brisket y lidiar con el estancamiento de la temperatura

- Envolver el brisket en papel de aluminio o papel de carnicero es un paso opcional, pero puede ayudarte en algunas circunstancias.
- Puede ayudar al brisket a retener humedad y salir del estancamiento de temperatura más rápido.

- Si tu ahumador está liberando mucho humo, la envoltura también puede ayudar.
- Envolver en papel de aluminio puede acelerar el tiempo de cocción si tus invitados están impacientes.
- Puedes envolver el brisket después de alrededor de 4-6 horas, o puedes cocinarlo por 11 o 12 horas y nunca necesitar envolverlo. Todo se reduce al manejo del fuego y preferencias personales.
- Cuando la temperatura interna del brisket llega a 65-76°C la temperatura puede estancarse mientras el brisket se reduce y expulsa humedad. La paciencia es clave.

El resultado – Envolver, descansar y rebanar tu brisket

- Cuando el brisket haya formado una buena corteza y aún esté suave y flexible, puede que quieras envolverlo.



En este punto puedes comenzar a preparar tus salsas y acompañantes.

- Una vez envuelto, pon el brisket de vuelta en el ahumador a 120°C hasta que esté listo. Puedes usar la apariencia y el tacto del brisket para saber cuándo esté listo, pero eso es algo que adquieres con la experiencia. Recomendamos usar un termómetro y sacarlo cuando la temperatura interna de la carne esté entre 90-95°C.

Picar el brisket

- Una vez que hayas sacado el brisket del ahumador y lo hayas dejado reposar por alrededor de una hora, estarás listo para picarlo.
- Corta contra la fibra en el lado de la tapa hasta llegar al grano de pecho. Luego dale vuelta al brisket 90 grados y luego corta contra la fibra.
- Trata de evitar raspar la corteza.
- Corta cada rebanada al grosor aproximado de un lápiz grande en la parte más grasosa, y un poco más delgadas en la parte más magra.



Ancho adecuado de las rebanadas del brisket

- Si no vas a usar la carne de inmediato, deja el brisket entero y rebánalo justo antes de servir para que no se seque. Asegúrate de que el brisket terminado esté envuelto en papel de carnicería, en papel de aluminio y luego en una toalla, y mantenlo en una cava por unas horas.
- El brisket es un corte muy irregular de carne. Algunas partes son grasosas, otras son magras. Unas son gruesas y otras son delgadas. Por eso toma tanto tiempo dominarlo.

¡Estás listo! Es momento de relajarse y disfrutar de tu brisket ahumado con algunas bebidas.

Cocinar solo la tapa de asado o el grano de pecho

Un brisket entero pesará entre 4-8 Kg, lo cual es bastante carne. Si solo vas a cocinar para pocas personas, esto podría no ser lo más práctico.

Puedes comprar únicamente el grano de pecho o la tapa de asado. Trata de comprar el grano, ya que tiene más marmolado de grasa y resulta en un producto final más tierno.

Si compras solo la tapa de asado, no obtendrás tanta grasa. Este corte se usa más frecuentemente para cocinar lentamente en líquido.

La técnica será igual si solo cocinas el grano de pecho, pero podrás hacerlo en menor tiempo.

Aplica la sal y el rub (si vas a usar alguno) la noche anterior

Si puedes, es mejor que recortes tu brisket la noche anterior al día en que planees cocinarlo. De esta forma puedes aplicar la sal y el *rub* y darle suficiente tiempo para que pueda penetrar la carne.

La ventaja de hacer esto es que tendrás todo preparado para que puedas simplemente concentrarte en tu ahumador.

Mantener el brisket caliente

Tratar de tener listo el brisket a la hora exacta en la que quieres servirlo es tentar al fracaso. Tu mejor opción es tratar de tenerlo listo al menos una hora antes. Cuando la temperatura del brisket alcance los 95°C, envuélvelo en papel de aluminio y en una vieja toalla, y luego ponlo en una cava.

- Antes de que la carne esté lista, añade un poco de agua caliente a la cava y ciérrala para que se caliente.
- Bota el agua y pon algunas toallas viejas para ayudar a aislar y en caso de goteos.

Esta técnica te permitirá conservar la carne caliente y segura por hasta 3 horas.



Costillas de Res



Ingredientes:

- 1 costillar de res
- Aceite neutro / mostaza
- Rub al estilo Texas (carne roja)
- Jugo de manzana
- Vinagre de manzana

Preparación:

1. Precaliente su ahumador a 250 °F o 120 °C
2. Limpie sus costillas eliminando el exceso de grasa. Solo deje un poco de grasa en la parte superior de la carne para que añada sabor y la carne no se seque demasiado.
3. Quite la membrana que está en la parte de atrás de las costillas, junto al hueso. Use un cuchillo o una cuchara para separar la membrana del hueso y luego hale con una servilleta hasta que la remueva completamente.
4. Cubra sus costillas con aceite neutro o mostaza para que el rub se adhiera. Ni la mostaza ni el aceite agregarán sabor adicional a la carne por eso puede usar el de su preferencia.
5. Aplique el rub desde una buena altura para que quede una capa uniforme empezando desde la parte de abajo de las costillas, donde están los huesos, y cubra todas sus costillas, incluyendo los costados. Parecerá que puso demasiado condimento, pero no se preocupe porque los jugos de la carne durante el ahumado limpiarán los sabores.
6. Revise que la temperatura de su ahumador esté estable (250 °F / 120 °C) e introduzca sus costillas al ahumador.
7. Rocíe sus costillas aproximadamente cada 30 minutos con una mezcla de partes iguales de jugo de manzana y vinagre de manzana, esto para evitar que la carne se seque mucho.
8. El tiempo de cocción es de aproximadamente 6-8 horas, dependiendo del peso de sus costillas, pero solo sabremos cuando estén listas por la temperatura interna que debe ser de unos 203 °F. Use un termómetro digital para medir la temperatura interna de sus costillas.

9. Otra manera de verificar que sus costillas estén listas es pinchándolas en diferentes partes con un palillo y que este entre sin ninguna resistencia.

Podés mirar nuestro video en <https://youtu.be/fWv09G9SxY0>



Cómo Preparar Carne en Conserva o Curada



Por Meathead Goldwyn
Tomado de: AmazingRibs.com

La carne en conserva o curada era un elemento básico durante la Segunda Guerra Mundial entre los civiles en Gran Bretaña y entre las tropas en Europa debido a que las carnes frescas eran difíciles de conseguir. La carne era enlatada.

Una parte fundamental del proceso es la selección de la carne. La carne conservada es simplemente un trozo de carne de res, por lo general una sección del pecho de la res, empapada por una semana en una salmuera saborizada. Convertir el brisket en carne conservada es una gran manera de ablandar y saborizar la carne

El pecho se corta del par de músculos gruesos pectorales de la res.

Este es un proceso de dos pasos: Un paso es para curar o preservar la carne, y el siguiente paso es para cocinar la carne. Usted puede hacer una cena tradicional de carne curada y repollo cocido, o puede hacer sándwiches. Si lo desea, puede agregar dos pasos adicionales, ahumarla y vaporizarla para convertirla en un increíble pastrami.

Tiempo de preparación: 1 hora

Tiempo de curado: 5-7 días

Ingredientes requeridos:

- Cerca de 4 libras (aprox. 2 kilogramos) de carne de pecho de res
- 1 galón (3.7 litros) de agua destilada
- 8 oz de sal parrillera, por peso (alrededor de 7/8 taza) o Sal de Cura #2
- 2 cucharaditas de polvo Praga # 1

Ingredientes opcionales:

- 1 taza de azúcar morena, preferiblemente oscura.
- 5 cucharadas de especias para adobar carne
- 4 dientes de ajo, machacados

Con respecto a la carne, muchas tiendas de exquisiteces utilizan el corte más grasoso del ombligo. También se puede utilizar carne de costilla sin hueso, falda, lengua, o pierna, pero la pierna puede ser muy gruesa, por lo tanto, corte en lonjas de 1,5" (casi 4 centímetros). Por lo demás se puede utilizar cualquier corte que desee, pero el brisket es mi favorito.

Método

- Use un recipiente lo suficientemente grande como para poner 1 galón (aprox. 4 litros) de salmuera y la carne.
- Mezcle los ingredientes de curación y el agua destilada. Agite hasta que se disuelvan.
- Tome la carne y elimine la mayor cantidad de grasa posible del exterior a menos que usted planee usar una parte para pastrami. En ese caso, deje una pequeña capa de grasa a un lado.
- Añada la carne a la solución de curado. Podría flotar, por lo tanto, coloque un tazón de plástico lleno de salmuera en la parte superior de la carne hasta que quede sumergida. La carne irá consumiendo la salmuera de manera que asegúrese de que tenga suficiente para cubrirla por lo menos 1" (aprox. 3 centímetros por encima) o de lo contrario se puede encontrar con la carne muy seca después de unos días.
- Refrigere. Déjela sumergida durante al menos 5 días, más tiempo si lo desea, especialmente si la carne tiene más de 2" (cerca de 5 centímetros) de espesor. Es poco probable que necesite más de 7 días, pero una vez que está bien curada, puede permanecer en la salmuera durante otra semana.
- Mueva la carne todos los días para revolver la cura. Cuando esté lista, el exterior de la carne será color canela pálido o gris y si se corta en ella, no debería ser demasiado diferente de la carne cruda normal, solo un poco más rosada.

Cómo Preparar Pastrami Ahumado



Ingredientes:

- 1,7 lb de tapa de asado
- Carne en conserva
- Mezcla de especias para el Pastrami

Instrucciones:

1. Ponga el Pastrami en conserva durante al menos 2 o 3 semanas.
2. Remoje en agua durante la noche para extraer algo de la sal.
3. Seque y cubra ambos lados con una mezcla de especias para el Pastrami. Deje en reposo por lo menos 30 minutos para que se adhiera bien a la carne antes de pasar al ahumador.
4. Lleve al ahumador a 225-250° F (110-130° C), usando una mezcla de nogal y madera de fruta, durante al menos 4 horas o hasta que la temperatura interna alcance aproximadamente 160° F (70° C aprox.)
5. Ponga el Pastrami en una cacerola de aluminio con un poco de líquido – jugo de manzana, agua, o lo que quiera – y cocine hasta que la temperatura interna sea de 200° F (95° C aprox.). Otra buena forma de saber que está listo es cuando el termómetro se desliza dentro de la carne como si fuera mantequilla.

Deje reposar por lo menos 30 minutos, rebane finamente.

Lengua ahumada Smoke King

Sigue estos simples pasos para preparar la mejor lengua ahumada en tu propio hogar

En Smoke King estamos constantemente rompiendo límites y explorando nuevas fronteras en el ahumado y asado. ¡Esta lengua de res remojada en salmuera por cuatro días y luego ahumada a la perfección te dará un sabor insuperable!

Es simple de hacer y se basa en la misma que receta que nuestra carne curada, que fue creada por nuestro equipo de chefs en Smoke King Ahumadoras.

- Comienza con una lengua fresca de res y quita todas las partes no deseadas en la parte inferior de la lengua. (en cada lado de la lengua, en la base, hay dos glándulas; quítalas).



Lenguas de res frescas

- En una olla grande sumérgelas en agua fresca y añade dos cubitos de caldo de res. Hierve a fuego lento por 2-3 horas. Las lenguas comienzan a mostrarse tiernas cuando las punzas con un tenedor (alternativamente puedes cocinarlas con una máquina de sous vide. Recomendando 70°C por 18 horas). Sácalas del calor y enjuaga con agua fría

para que se enfríen. Quita la piel pesada de la lengua pelándola con tus manos o usando un cuchillo.

- Prepara la salmuera para carne curada. Ponlas en una ensaladera con la salmuera y cúbre las utilizando película plástica. Déjalas por cuatro días en el refrigerador (puedes revisarlas diariamente y moverlas un poco para ayudar a la sal a distribuirse y penetrar la carne). Después de 4-5 días, la cura de sal debería haber penetrado hasta la parte más gruesa de la lengua, y estará lista para ahumar.
- Sácala de la salmuera y enjuaga cualquier partícula o traza no deseada. Puedes cubrirlas de mostaza o simplemente usar agua como base para que tu rub se adhiera.
- Un rub para carne de res funciona mejor, así que prepara una mezcla 45-45-10% de sal parrillera, pimienta negra molida y ajo seco granulado. Cubre la lengua en su totalidad y estará lista para el ahumador.
- La lengua ya está completamente cocida, así que no hay necesidad de llevarla a una temperatura interna elevada. El humo se adhiere a las cosas frías y húmedas, así que asegúrate de que la lengua esté fría cuando la metas al ahumador. Querrás darle humo pesado, así que sugiero usar madera de mezquite o espinillo, que le dará un fuerte sabor ahumado.
- Ahúma por 1-2 horas a 107°C/225°F – 135°C/275°F y debería adquirir un buen color (la temperatura interna no debería pasar de 76°C/170°F). ¡¡Y está lista!!



Lengua ahumada, recién sacada del ahumador

- Saca la lengua o las lenguas del fogón y déjalas enfriar por unos minutos antes de rebanar.
- Rebana finamente y sirve caliente en pan de brocheta o hamburguesa con un poco de chimichurri. Solo rebana lo que vayas a servir en el momento ya que se seca rápidamente.



Lengua ahumada rebanada. Rebánala finamente.

Esperamos que disfrutes esta receta tanto como nosotros la disfrutamos en Smoke King. Sigue explorando ahumadoras.com para descubrir nuevos sabores y sacar el máximo de tu ahumador.



Lengua ahumada rebanada lista para servir.

Cómo cocinar un bistec como los profesionales Seis simples pasos para preparar un bistec de lujo

Traducido y adaptado de AmazingRibs.com

Original de Meathead Goldwyn

¿Qué tiene la carne? Puede ser tan increíblemente deliciosa. Rica. Jugosa. Llena de sabor. A veces, simplemente nunca es suficiente y, sinceramente, una de nuestras formas favoritas de disfrutar la carne es en una buena tajada. Con un simple bistec, obtienes una cantidad máxima de superficie que se dora y adquiere sabores profundos, ahumados y sabrosos. Seguro, los asados también son geniales, pero no obtienes tanta superficie dorada, por lo tanto obtienes menos sabor. Además, un bistec tiende a rendir una sola ración, y sencillamente se siente bien tener tu propia losa de carnosidad sabrosa en tu plato. Cuando comes un bistec, comes como un rey.



Afortunadamente, cocinar un excelente bistec es una de las cosas más simples del mundo. A menos que estés derrochando durante una gran salida nocturna, evita los *steakhouses*, o las churrasquerías. En casa, sigue algunos pasos básicos, en poco tiempo estarás enarbolando un cuchillo y cortando una de las más gratificantes comidas que prepararás en tu vida.

Paso 1: compra carne excelente. Los chefs de restaurantes tienen un dicho: “basura que entra, basura que sale”. Esto significa que si compras ingredientes más baratos, de menor calidad, no hay cantidad de sazón o cocción que vaya a llevarla al siguiente nivel en tu plato. Es como tratar de ponerle purpurina a la caca. Es importantísimo, y por eso es el paso número uno para cocinar un buen bistec: **compra la mejor carne que puedas pagar.** Los bistecs de primera saben mejor porque tienen la mayor cantidad de grasa estriada dentro de la carne, conocida como grasa intramuscular o veteada. Familiarízate con tu carnicero local. Deja que sepa que te ENCANTAN los bistecs de primera. Cada tanto, llévale una cerveza o dos como agradecimiento. Trata bien a tu carnicero, y este te tratará bien y tal vez hasta te aparte los mejores cortes cuando llegue la carne de primera.

¿Qué corte deberías comprar? A algunos les encanta el ojo de bife. Otros prefieren el

porterhouse, o el T-bone. Es una elección personal, y deberías probar diferentes cortes para encontrar tu favorito. ¿Sin hueso o con hueso? Los huesos tienen un atractivo nostálgico de cavernícolas, pero el hecho es que inhiben la transferencia de calor y hacen que sea más difícil cocer un bistec a la perfección. Además, los huesos no liberan ningún tipo de sabor mágico en la carne, eso es un mito. Busca un bistec de al menos 3-5cm de grosor para que haya suficiente espacio tanto para una corteza profundamente dorada y un interior perfectamente cocido.

Paso 2: Recortar y amarrar. Este paso probablemente lo haga tu carnicero, pero digamos que lo harás tú y vas a cortar algunos bistecs a partir de un corte de asado de costilla (*prime rib roast*). Recorta la grasa superficial y deja solo 3-6mm de grosor. No hay razón para dejar una capa gruesa de grasa en un bistec, y hay buenas razones para quitarla. El hecho es que la grasa superficial no penetra la carne al derretirse ni hace que la carne sepa mejor. Además, al comer un bistec, la mayoría de la gente corta los montones de grasa superficial e intramuscular (trozos de grasa y cartílago entre los grupos de músculos), haciéndolos a un lado en el plato, y con eso se van todos los sazonadores que con mucho cariño frotaste o esparciste por toda la superficie. Los sazonadores que se frota en la grasa superficial de un bistec se desperdician. Esas son dos buenas razones para recortar las partes grasosas de tu bistec antes de cocinar, para que tanto tú como tus invitados obtengan más sabor en sus platos.

Si has quitado demasiada grasa, o demasiado hueso, que tus bistecs quedan flojos y poco manejables, puedes amarrarlos. Unos centímetros de cordón de carnicería hacen que los bistecs bien recortados sean más fáciles de manejar, compactan los espacios de aire, y ayuda a que se cocinen más uniformemente. Un bistec limpio y pulcro se ve mucho mejor en el plato.

Paso 3: salar por anticipado. Espera antes de usar otros sazonadores porque pueden quemarse durante la cocción. Pero es mejor salar tus bistecs primero. Si solo tienes 30 minutos, está bien. Sala el bistec por toda su superficie y déjalo en el refrigerador 30 minutos. Si tienes 2 horas, incluso mejor. ¿Tienes 24 horas? Es todavía mejor y a eso le llamamos salmuera en seco. Sea por 30 minutos o 24 horas, salar por anticipado te da un bistec más sabroso y jugoso porque la sal penetra la carne y la ayuda a mantener sus jugos. Solo esparce una cantidad generosa de sal (la regla general es 1 cucharada de sal parrillera por kilo de carne).

¿Marinar? Olvídalo. Marinar bistecs es una técnica inútil ya que las marinadas no penetran mucho en la carne y terminas botando casi todo el sabor cuando botas la marinada.

Paso 4: dorar en reversa. Ahora pasemos a cocinar, y respondamos esta pregunta primero: “¿necesitamos llevar la carne a temperatura ambiente antes de cocinar?” ¡No! Las temperaturas ambiente normales se encuentran justo en la zona peligrosa de seguridad alimentaria de 4-60°C. Está bien dejar un bistec a temperatura ambiente por 30-45 minutos, pero no lo lleves a temperatura ambiente.

Como mejor método de cocción, la técnica “sellar y mover” solía ser el estándar, y funciona bastante bien, especialmente con cortes con menos de una pulgada de espesor. Con este método, pones el bistec sobre calor bastante alto para sellar el exterior, y luego pasarlo a fuego lento para terminar de cocinarlo hasta el término que deseas. Cocer el exterior y el interior del bistec de forma diferente tiene sentido, pero proceso entero es mejor en reversa, especialmente con bistecs de más de una pulgada de grosor.

¿Por qué? La carne se cuece de afuera hacia dentro, y con esa técnica de “sellar y mover”, cuando aplicas mucho calor al bistec al comienzo, creas una franja más gruesa de carne gris, cocida de más, justo debajo de la superficie antes de que el bistec llegue al término de tu

preferencia. Voltea el libreto para preparar un buen bistec grueso. Comienza con la carne a fuego lento. Luego, al final, exponla a la llama más alta que puedas, volteando y rotando como loco para crear una corteza equitativamente dorada en toda la superficie. Para bistecs muy gruesos, sella también los lados para obtener incluso más sabor. Con este método de sellado en reversa obtienes más carne perfectamente cocida en el interior de lado a lado, y solo una fina granja de carne gris justo debajo de tu hermosamente dorada corteza.



Si tienes una máquina sous vide, eso hace de dorar un bistec grueso una tarea fácil: cocina el bistec en sous vide a una temperatura justo debajo de tu término ideal (digamos 40-45°C), y luego ponlo bajo calor calcinante en una parrilla. Por supuesto, también puedes hacerlo en una sartén en lugar de una parrilla. Obtendrás una buena corteza dorada, pero no el asombroso sabor y olor que da el humo de la parrilla o ahumador.

Paso 5: saborizar. Cuando el bistec esté casi listo es el momento de añadir sabor. Puede que te guste simple, solo sal y pimienta. Y para los mejores cortes de carne, sí, es todo lo que necesitas. Pero para carnes menos ricas un poco de mantequilla hace maravillas. Derrite un poco de mantequilla sobre tu bistec salpimentado. Para añadir incluso más sabor, usa un compuesto de mantequilla con algunas especias o hierbas picadas. ¿Tienes un *rub* preferido para carnes? Esparce un poco al sacar la carne del fogón. Solo asegúrate de que el *rub* no tenga sal si salaste tu bistec por anticipado. El chimichurri argentino es una excelente adición.

Paso 6: servir caliente. ¿Deberías dejar reposar el bistec antes de servir? ¡No! El bistec caliente sabe mejor y retiene sus jugos. Si se te derramó un poco en la tabla de cortar, no te preocupes, solo viértelo de nuevo encima del bistec. Nada se pierde.

Carrilleras de res: Método 3-3-1

Aprende a ahumar este delicioso corte en tres sencillos pasos

Traducido y adaptado de perthbbqschool.com



Las carrilleras de res son fácilmente uno de mis cortes preferidos para ahumar. Si se les trata bien resultan en unos deliciosos, viscosos, gomosos y gelatinosos bocados. Hoy te enseñaremos el proceso para obtener unas fabulosas carrilleras: el método 3-3-1, ahumar/sumergir/envolver.



En promedio, una carrillera (o mejilla) de res pesa alrededor de 200 gramos, lo cual es bastante pequeño para un corte para ahumar lentamente a temperatura baja; sin embargo, las carrilleras de res tienen un arma secreta contra la sequedad: el colágeno.

Si alguna vez has disfrutado de unas excelente carrilleras de res, probablemente estarás familiarizado con su viscosidad característica; esta es un resultado de una espesa veta de colágeno que atraviesa el medio de la carrillera. Llevada a una temperatura interna lo suficientemente alta, este colágeno se derrite ayudando a ayudar que la carne se mantenga húmeda y dándole esa viscosidad característica que atrae a las personas a este corte.



Carrillera de res cruda. Se nota la veta de colágeno y la fascia muscular.

No tiendo a recortarles mucho a las carrilleras, ya que dado su tamaño un recorte agresivo te dejará casi sin carne. Sin embargo, prefiero deshacerme de los trozos más grandes de fascia muscular como se muestra en la imagen anterior, ya que puede dejar la carne muy chiclosa.

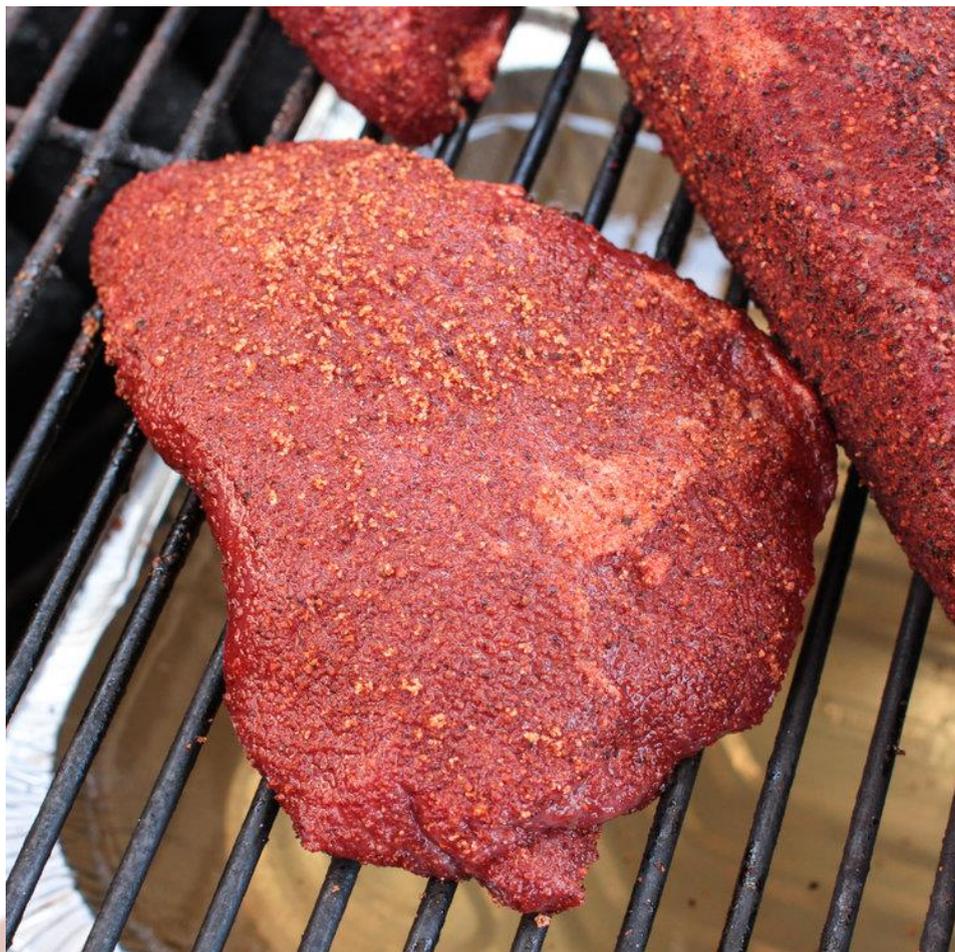
El método

Al ahumar lento y a temperatura baja la clave es no confiar mucho en tiempos específicos, ya que la carne ahumada puede variar sustancialmente debido a cualquier cosa entre: temperatura ambiente, contenido graso, forma, tipo de ahumador y cualquier otra razón.

Sin embargo, habiendo ahumado carrilleras de res varias veces, encontré que este método tiene cierta consistencia en el tiempo, pero esto depende de que sigas las instrucciones, especialmente con la temperatura. Después no queremos que nos escribas a nuestras redes sociales o email que las carrilleras se tardaron el doble porque los dioses del ahumado no estaban de humor ese día.

Ajusta tu ahumador a 135°C y luego aplicaremos el siguiente método:

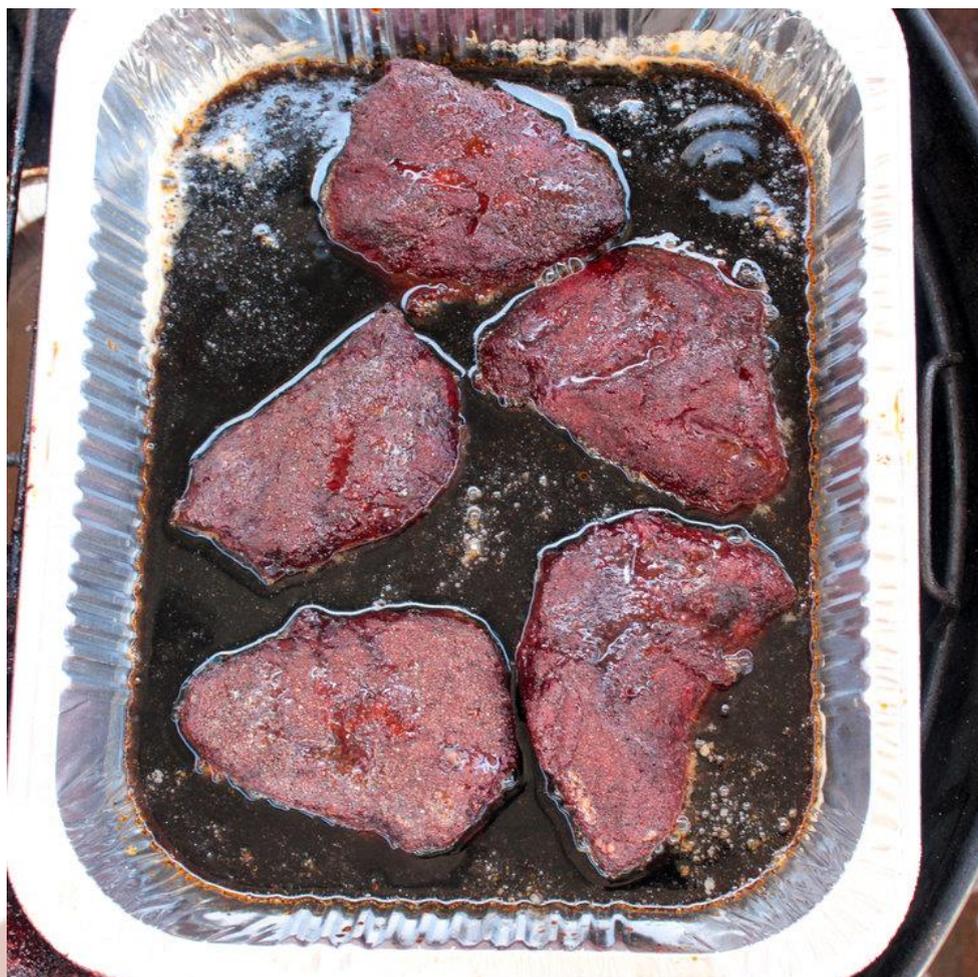
- 3 horas de ahumado – o hasta que la temperatura interna de la carne sea de 74°C
- 3 horas de sumergir en líquido
- 1 hora completamente envueltas hasta que la sonda del termómetro entre con ternura (96-99°C aproximadamente)



Ahumar:

Después de recortar la carne, frota tus carrilleras con el *rub* de tu elección. Cuando se trata de carne de res, por lo general prefiero salpimentar y no mucho más. Sin embargo, a las carrilleras se les da bien un poco de dulce debido a la riqueza de la grasa y el colágeno. Por la presencia del azúcar y la paprika, el Memphis rub sería una excelente opción.

Pon las carrilleras en la ahumadora en la zona de calor indirecto, a alrededor de 135°C. Las variaciones de temperaturas durante el ahumado son de esperarse, así que no te preocupes. Cualquier temperatura dentro de un rango estándar de 120-150°C no es razón para alarmarse.



Sumergir:

3 horas después de haber puesto las carrilleras en el ahumador, es momento de sumergir. Este proceso consiste en usar papel de aluminio o una bandeja para sumergir la mitad de un trozo de proteína. Esto acelera la cocción mientras provee líquido para retener la humedad y estofar esa parte, dejando al mismo tiempo la parte superior descubierta para que se genere corteza.

Idealmente las carrilleras deberían estar a alrededor de 74°C en este momento. Si están a 5°C o más por debajo, deberías considerar dejarlas más tiempo. Sin embargo, si estás satisfecho con la corteza formada hasta ahora, puedes proceder a sumergirlas.

Puedes usar cualquier líquido para sumergirlas. Yo suelo usar cerveza tipo stout con un poco de melaza, miel o azúcar morena para añadir dulzura. En la imagen anterior las carrilleras están sumergidas en dos botellas de stout y una taza de melaza.



Carrilleras de res rebanadas. Puedes notar que la veta de colágeno está presente pero se ha derretido formando esa sabrosa viscosidad que estamos buscando.

Envolver:

La veta de colágeno que atraviesa el medio de la carrillera es lo que la hace asombrosa, pero si no tienes cuidado también puede ser una desventaja.

Al evaluar si un corte de carne que se está cocinando lentamente a baja temperatura, la prueba final, más allá de una temperatura interna determinada, es que la sonda del termómetro entre con ternura.

Para llevar las carrilleras a este punto final de ternura casi siempre necesitamos envolver y capturar todo el vapor de nuestro líquido para saltar ese obstáculo final y derretir esa veta de colágeno. Si no se derrite, será como una banda elástica envuelta en carne.

Simplemente cubre tu bandeja con papel de aluminio para capturar el vapor y déjalas por una hora más.

Debido a esa veta de colágeno he notado que la temperatura interna final de las carrilleras de res puede a menudo ser bastante alta, alrededor de 96-99°C. Ten cuidado al punzar la carne solo para sentir la ternura, **ya que a menudo la carne puede sentirse muy tierna antes de que el colágeno se haya descompuesto totalmente.**



Cuando las carrilleras estén listas puedes servir las en rebanadas o mechadas. De cualquier forma sabrán genial.

Sírvelas como gustes, pero para mí la mejor manera de comer esta deliciosa carne es acompañada de unos tacos.

Nota: si al picar las carrilleras notas que el colágeno no se ha terminado de derretir, simplemente devuélvelas al líquido por un rato más. ¡Disfruta!



SMOKE KING

CARNE DE CERDO

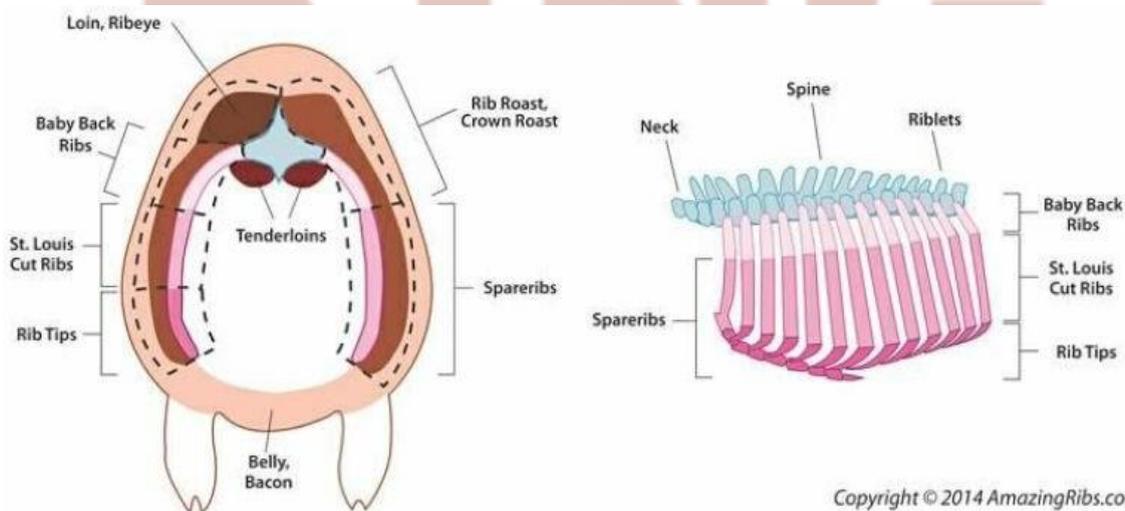
Smoked BBQ Ribs

Uno de los cortes más apreciados dentro de las barbacoas son las *ribs* o costillas. En Argentina las costillas de cerdo se conocen como *pechito* (*full spare ribs*) y están formadas por las costillas laterales, el vacío, la manta y parte del esternón del animal, que una vez limpio dará como resultado las *spare ribs*. Pero también existen las *baby back ribs* que se obtienen de la parte superior del animal y que se encuentran al costado del carré.

Spare Ribs: Se obtienen del *pechito* de cerdo, retirando el vacío, la manta y parcialmente el esternón, consta de 12 costillas una vez limpia la pieza. Para que el corte sea parejo en todo el costillar debemos ubicar el cuarto hueso a partir del lado opuesto al vacío, es decir, la parte más cercana a la cabeza del animal. Suele ser la costilla más larga, y debemos hacer un corte recto hasta la zona del vacío en donde terminan las costillas. Una vez hecho esto cortamos la primera y última costilla ya que al ser más pequeñas terminarán por quemarse en la cocción. Una vez retirada la mayor parte de grasa superficial, limpiaremos el lado cóncavo de las costillas en donde se encuentra la membrana llamada pleura la cual se desprenderá tan solo despegando una de las puntas con el mango de una cuchara y tirando de la misma con una servilleta de papel. Las *spare ribs* tienen en una de sus puntas partes de hueso blando proveniente del esternón. Las *spare ribs* suelen tener menos carne y ser más grasosas que las *baby back* pero su sabor es más intenso.

Baby Back Ribs: Proviene de la parte superior de las costillas, lindan con el carré y suelen ser más angostas que las *St. Louis*. Son las más conocidas en el mercado y suelen comprarse ya limpias y listas para su uso, tan solo hay que retirar la pleura y grasa en caso de tener exceso de ella. Son mucho más carnosas y magras que las costillas laterales (*full spare ribs*), y un poco más secas luego de la cocción.

St. Louis Cut: Proviene también del *pechito* y no es más que las *spare ribs* sin las puntas de hueso blando, son las costillas completamente despojadas del esternón por lo tanto el costillar queda más angosto y se asemeja más a las *baby back*.



3...2...1...Ribs!

A la hora de ahumar nuestras costillas lo que buscamos, aparte del sabor característico aportado por el humo, es obtener una ternura al punto de que la carne se desprenda del hueso ¡Pero cuidado! Queremos que la carne se desprenda del hueso ofreciendo cierta resistencia. La carne que se cae de la costilla tan solo con mirarla puede parecer atractivo si no conocemos el punto exacto de cocción, si bien queremos una carne suave y tierna el objetivo de unas ribs perfectas es que se mantengan en el hueso y que no se desmorone al morderla. Existe un método conocido como 3-2-1 que hace referencia a los tiempos de cocción implementados sobre las costillas y que se divide de la siguiente manera:

- 3 horas de cocción “desnudas” tan solo con el “rub” seleccionado. El tiempo necesario para obtener el color deseado y que la carne absorba el humo.
- 2 horas de cocción envueltas en papel aluminio, envolverlas ayudará a proteger el color obtenido (sin que se oscurezcan demasiado) y cocinar uniformemente gracias al vapor generado dentro del paquete.
- 1 hora de cocción nuevamente “desnuda” para fijar el “bark” (capa exterior generada por el humo y la mezcla de especias) y terminar la cocción.

Obviamente los tiempos son estimativos y pueden variar dependiendo de factores tales como el tamaño de las costillas, grosor, relación grasa/carne, etc.

El punto de cocción va a ser determinado por una simple prueba conocida como *bend test* en el cual tomaremos las costillas por uno de sus extremos con unas pinzas de cocina y las levantaremos lentamente buscando que la parte central de la pieza comience a agrietarse levemente, si eso no sucede simplemente debemos devolverla al ahumador, en caso de que las ribs se partan abruptamente significa que nos pasamos de cocción. Otra forma de corroborar el punto es tomar una punta de la costilla central, que por la merma deberían estar al descubierto, y girarla suavemente con fuerza moderada hasta que ceda y gire sobre sí misma. En algunos sitios hablan de que las costillas están listas cuando empiezan a quedar expuestas, cosa que es errónea ya que existen muchos factores que pueden permitir que la carne se contraiga dejando los huesos expuestos. Incluso el termómetro puede ser engañoso a la hora de medir la temperatura de las costillas porque dependiendo la zona, si está en los extremos o en el centro, si clavamos cerca del hueso o la carne, etc, puede darnos diferentes lecturas de temperatura en la pieza.

El método 3-2-1 sirve para ser aplicado solo en las spare ribs, en caso de querer implementarlo sobre unas *baby back* cambiaremos la ecuación a 2-1-1, siguiendo exactamente los mismos pasos pero acortando los tiempos de cocción.

Pulled Pork



Otro clásico hecho a base de carne de cerdo es el *pulled pork* o cerdo desmechado. Consiste en una pieza de cerdo ahumada hasta el punto en que las fibras se desprendan debido a que las grasas y el colágeno que las mantenían unidas se fundieron por la constante exposición al calor.

Se prepara con un corte conocido como *pork butt* o *Boston cut* que está conformado por la bondiola y la parte superior de la paleta que incluye el hueso omóplato o escápula. Este corte tiene las bondades sápidas de la grasa aportada por la bondiola, que también ayuda a mantener la carne humectada, y el sabor transferido por el hueso de la paleta, que al ser más magra se beneficia de la grasa intramuscular que aporta la bondiola, obteniendo así un producto final mucho más equilibrado en sabor y humedad.

En algunos lugares de Estados Unidos, Carolina del Norte para dar un ejemplo, esta preparación se hace a partir de cerdos enteros (*whole hog*) y se condimentan con vinagre y salsa picante a medida que van mezclando todos los cortes.

Para esta preparación se puede usar solo bondiola, esto resultará en un acabado más grasoso pero que no disgustará a los comensales. También se puede utilizar la paleta entera sin cuero, siempre recordando que al ser una pieza de carne relativamente magra nuestro *pulled pork* puede que sea más seco, algo que solucionaremos agregando un poco de salsa BBQ una vez finalizado el proceso de desmechado.

Teniendo en cuenta que el ahumado en caliente aporta sabor solo de manera superficial y sabiendo que al trabajar piezas de gran tamaño los condimentos y especias solo sazonzarán el exterior es buena idea rectificar los sabores agregando rub a gusto sobre la carne ya desmenuzada.

Receta de Pulled Pork

Ingredientes:

- 1 paleta de cerdo, alrededor de 5 libras.
- 1/3 taza de Memphis Rub para cerdo.
- 1/2 cucharadita de sal kosher por libra de carne.
- Pan para hamburguesa (para el sandwich)
- 1 taza de tu salsa bbq favorita.

Método:

- 1) Precalienta el ahumador.
- 2) Recorte la mayor parte de la de la grasa del exterior de la carne, pero no toda la grasa. Deja no más de 1/8. A algunas personas les gusta dejar toda la grasa con la esperanza que se derrita y humedezca la carne, pero yo quiero los condimentos en la carne, no en la grasa, y quiero que la carne obtenga una corteza crujiente, sabrosa y condimentada. La mayoría de las paletas que cocino son de 4 a 6 libras, limpias de grasa, y atadas con un cordel de carnicero para evitar que se caigan a pedazos.
- 3) Lava la carne y sécala bien. Agrega sal. Si tienes tiempo sala la carne de 8 a 12 horas antes de ahumarla. A esto se le llama proceso de salado en seco, que le da a la sal la oportunidad de comenzar a penetrar. El condimento no penetrará, pero la sal sí.
- 4) Justo antes de la cocción, humedece la superficie con agua, aceite o mostaza para ayudar a que el rub se adhiera a la carne.
- 5) Ahora cubre generosamente tu paleta de cerdo con tu preparado de Memphis Rub.
- 6) Lleva la carne al ahumador que debe estar en unos 250 °F o 120 °C
- 7) Rocía la carne cada 30 minutos con mezcla en cantidades iguales de vinagre de manzana y jugo de manzana para evitar que la carne se seque.
- 8) Revisa cada hora la temperatura interna y cuando esta alcanza los 175 °F (aproximadamente después de 5-6 horas de cocción) y la capa externa se empieza a partir, retira la carne del ahumador.
- 9) Pon la carne sobre papel de aluminio, pon un poco de mezcla de vinagre de manzana con jugo de manzana y envuélvela.
- 9) Lleva la carne envuelta en papel de aluminio al ahumador nuevamente y deja ahumar por aproximadamente 1 horas más.

10) Retira la carne del papel de aluminio (reserva el jugo que queda allí para usarlo luego) y deja ahumar por aproximadamente 1 hora más al descubierto para formar la capa crujiente del exterior conocida como *bark*.

11) Cerca de las 8 horas de ahumado, revisa la temperatura corazón de tu bondiola y si está a unos 203 °F (90-93 °C) ya es hora de retirar del ahumador. La pieza tendrá un color bastante oscuro en el exterior pero eso no significa que esté quemado, es parte de las especias que toman ese color y el humo que se adhiere. Una forma de probar que la carne está lista es introduciendo tu dedo el cual debe pasar sin dificultad (cuidado porque estará muy caliente) o pincha con un tenedor y gíralo 90°, debe deslizarse fácilmente.

12) Deja reposar y luego procede a desmechar. Recomendamos usar Garras de Oso que evitan que te quemes y ayudan a tener tiras de tamaño uniforme. Retira el hueso de la paleta, este debe desprenderse solo y quedar completamente limpio.

13) Después de desmechar la carne, vierte sobre ella el jugo que quedó en el papel de aluminio y rectifica el sabor agregando un poco más de rub usado al principio si lo deseas.

14) Por último, rellena tus sandwiches y ponle la salsa bbq de tu preferencia. También puedes agregar ensalada coleslaw.

Podés mirar nuestro video en <https://youtu.be/Tadp8BpzJ1Q>

SMOKE
KING

Pork Belly Burnt Ends *Puntas Quemadas de Panceta*



El Corte

La panceta de cerdo tiene el equilibrio perfecto entre grasa y carne, lo que la convierte en la opción ideal para hacer algo como las puntas quemadas de cerdo. Este corte viene en muchos tamaños, desde tiras pequeñas hasta una pieza completa (más de 4 kg). Asegúrese de que cuando la compre, le pida al carnicero que le quite la piel.



Si usted compró una panceta de cerdo con la piel, asegúrese de quitarla con un cuchillo filoso antes de cocinar. No tiene que dejar que la piel se desperdicie, úsela luego para hacer chicharrones, un delicioso plato de piel de cerdo frito.

La preparación

Si aún hay piel en la panceta o hay un poco de grasa extra, elimínela. Luego corte la carne en cuadritos de unos 4 o 5 centímetros. El tamaño se reducirá un poco durante la cocción, así que no se preocupe si al principio los cubos de carne parecen un poco grandes. Después de cocinarse, se reducirán al tamaño perfecto de un bocado.



Luego aplique el líquido de su preferencia para adherir el rub, puede ser aceite regular o de oliva, jugo de manzana o simplemente agua. Sazone generosamente con nuestra receta de Memphis rub, cubra los cubos de carne por completo. Utilizamos aproximadamente 1 taza de rub seco por cada 2 ½ kg de carne. Siéntase libre de ajustar la cantidad de sazón en función del tamaño de su porción.

La Cocción

Es preferible ahumar la carne primero para obtener un sabor ahumado y una capa crujiente, y luego lo cocinamos a fuego lento con un poco de salsa para darle aun más sabor y humedad a la carne. Para lograr esto, cocinaremos los cubos de carne en una bandeja tipo rejilla, ya que facilita el mover grandes cantidades de cubos de carne. Si no tiene una rejilla, está bien; esto simplemente hace que sea más fácil de transportar la carne.



Encienda el ahumador y establezca un temperatura de 250 - 275 °F (120-135 °C). Precaliente a tapa cerrada durante 10 a 15 minutos.

Ahúme la carne durante tres horas o hasta que le guste el color que obtiene. Se formará una bonita capa crujiente más o menos a partir de la tercera hora de cocción. Esto podría tomar más tiempo en función de muchos factores, como el viento y la cantidad de capa que desee. La clave es que una vez que se ponga la carne en la salsa para cocinarla a fuego lento, la capa externa ya esté lista.

Rocíe la carne con jugo de manzana cada 45 minutos o cada vez que se vea seco. Cocínelos hasta que estén tiernos lo que ocurre a una temperatura interna más o menos de 200 °F (93 °C).

A continuación, agregue los cubos de carne a una sartén (se recomienda una sartén desechable a prueba de calor). En la sartén, agregue la salsa. Usamos salsa barbécue para agregar sabor extra (aproximadamente 1 taza), agregamos 3-4 cucharadas de mantequilla, la cual le da un sabor succulento y actúa como un agente aglutinante para unir la salsa y la miel, y luego agregamos 2 cucharadas de miel (o agave) para darle una característica dulce y pegajosa. Luego mezcle.



Cubra la sartén con papel de aluminio y cocine a fuego lento en el ahumador por otros 60 - 90 minutos. Verá que la salsa se cocina casi al punto de hervir y que la grasa de las puntas quemadas se derrite manteniendo la sartén húmeda. Recordemos, se ha agregado grasa adicional con la mantequilla, la miel como aglutinante y la salsa para dar sabor y derretir la grasa que se encuentra en la panceta.

Finalmente, retire el papel de aluminio y cocine durante otros 15 minutos para que el calor llegue directamente a la salsa y se espese, tal como lo haría con las costillas u otras carnes. Saque las puntas quemadas de la sartén y a comer. Es así de simple. ¡Y delicioso!

Receta:

Tiempo de Preparación: 15 minutos

Tiempo de Cocción: 5 horas

Tiempo total: 5 horas y 15 minutos

Ingredientes:

Para las puntas quemadas de panceta:

2 ½ kg de panceta cortada en cuadritos

3 cucharadas de aceite de oliva extra virgen

1 taza de rub seco.

Para la salsa:

1 taza de su salsa barbecue favorita.

3 cucharadas de mantequilla sin sal.

2 cucharadas de miel.

Instrucciones

1. Precaliente el ahumador a 100 - 120 °C con madera de fruta (usamos cerezo para dar color y sabor más dulce).
2. Corte el exceso de piel y grasa de la panceta de cerdo y córtela en cubos de 4-5 centímetro y colóquelos en un tazón grande.
3. Agregue el líquido y el rub y luego coloque los cubos de carne sobre una bandeja tipo rejilla o directamente sobre el ahumador.
4. Ahúme la carne al descubierto durante 3 horas. Trate de obtener un color rojo más oscuro y una capa o corteza externa no tan gruesa. Rocíe con jugo de manzana cada 45 minutos aproximadamente.
5. Retire los cubos de panceta de cerdo del ahumador y colóquelos en una bandeja de aluminio desechable. Luego agregue la salsa barbecue, la mantequilla y la miel, y revuelva. Después cubra la bandeja con papel de aluminio y colóquela de nuevo en el ahumador.
6. Cocine por unos 90 minutos más o hasta que la temperatura interna sea de aproximadamente 95 °C.
7. Retire el papel de aluminio, cierre la tapa del ahumador y cocine por otros 15 minutos para que la salsa se espese.
8. Retire la carne del ahumador y sirva.

Asar un cerdo entero: Guía integral

Todo lo que necesitas saber para asar un cerdo o un lechón entero

Asar cerdos es un antiguo ritual tribal practicado alrededor del mundo. Prácticamente cualquier sociedad realiza celebraciones y ceremonias compartiendo un animal entero. Naturalmente, de cabo a rabo hay una gran cantidad de carne, lo que significa que no es un ritual que suela practicarse a menos que venga la tribu entera.

Pero antes de comprometerte con ello, ten algo en mente: Esto lleva mucho trabajo. Si lo arruinas pasarás una vergüenza frente a *mucha* gente, y en este caso la posibilidad de arruinarlo es alta. Pero lo más importante es tener en mente que **esta no es la mejor manera de cocinar carne de cerdo**. Hay músculos tiernos como el solomillo que se cuecen mejor a alrededor de 65°C/145°F, y otros músculos más duros y fibrosos como las paletas que no se suavizan hasta llegar a aproximadamente 95°C/200°F. Lo que terminas haciendo es cocinar todo a la temperatura más alta y luego desmecharlo, inundarlo de salsa, añadir un poco de crujiente chicharrón, y disfrutar de una enorme pila de *pulled pork* o cerdo desmechado.

La mejor forma de cocinar cerdo es dividir el animal en cortes individuales como hacen en las carnicerías: hombro, cuello, paleta (ideal para el *pulled pork*), costillas, lomo, solomillo, jamón, piel (chicharrón), panza (porchetta), carrilleras, recortes o restos (para preparar salchicha italiana), y huesos (sirven para preparar sopa o caldo).

Pero cuando se trata del cerdo entero, no hay lugar que se lo tome tan en serio como en Carolina del Norte y del Sur. Cuando ordenas “*barbecue*” en el este de estos estados, normalmente estás ordenando cortes de un cerdo entero asado, y muchos restaurantes pequeños del sureste ofrecen un “*pig pickin*”, un suntuoso buffet que consiste en un cerdo entero para picar. Simplemente te sientas en la mesa y cortas lo que quieras. Cuando terminan de comer, no queda nada más que algunos huesos. Hasta la piel se consume porque, si se prepara como describimos a continuación, el fabulosamente crujiente chicharrón se vuelve una parte esencial del festín.



Asar un cerdo es un proceso meticuloso que toma mucho tiempo y atención, y más de una persona. Pero no hay comida que puedas servir que sea más impresionante que esta. Y si no quieres cocinar un monstruoso cerdo, siempre puedes preparar un lechón.

Qué necesitas para asar un cerdo entero



Cocina: americana

Raciones: un cerdo de 35 kilos te rendirá aproximadamente 16 kilos de carne de cerdo comestible, suficiente para preparar alrededor de 70 sándwiches de *pulled pork* y alimentar a alrededor de 50 personas dependiendo de qué más sirvas, la edad promedio, género, hora del día y alcohol disponible.

Tiempo: toma alrededor de 2-3 horas preparar el cerdo y el asador. Luego alrededor de 9 horas para que un cerdo de 35 kilos se cocine.

Ingredientes

- 1 cerdo entero
- 4 tazas de sal parrillera
- 1 galón de inyección de salmuera para carne de cerdo
- 1 taza de Memphis *rub*
- 1 taza de aceite comestible
- 2 cerezas o uvas para reemplazar los ojos
- 1,5-2 litros de tu salsa BBQ favorita, preferiblemente casera. Recomiendo alguna de las siguientes recetas, o incluso las tres:
 - Salsa BBQ Chipotle "Smokin' Sow"
 - BBQ mostaza 'Columbia Gold'
 - BBQ Kansas City
- 70 panes (opcional)
- 10 kilos de coleslaw (opcional)
- 10 kilos de ensalada de papas (opcional)

Herramientas especiales

- Para asar un cerdo entero grande necesitas cavar una fosa o construir una de concreto y una camilla para transportarlo. También puedes usar un asador grande como uno de

nuestros BBQ trailers. En nuestros ahumadores para el hogar puedes ahumar fácilmente un lechón entero.

- 1 cava grande o refrigerador
- 1 mesa de al menos metro y medio de largo
- 4 manteles plásticos: 1 para la mesa durante la preparación, 2 para el piso alrededor y debajo de la mesa, y uno adicional.
- 1 rollo de toallas de papel
- 1 martillo
- 1 hachuela afilada y limpia
- 1 cuchillo para filetear bien afilado y flexible
- 1 inyectora para alimentos
- 1 hojilla desechable o mechero de gas butano
- 1 termómetro digital para carne
- 1 termómetro digital para el fogón
- 6 bolsas de carbón de aproximadamente 8kg cada una
- 1 pila de papel periódico
- 1 carretilla o parrilla para encender los carbones
- 1 pala de mango largo
- 1 kilo de trozos de madera
- 1 par de guantes resistentes al calor
- 1 regadera llena de agua
- 1 juego garras de oso para desmechar la carne
- 1 rollo de papel de aluminio resistente
- 1 brocha para untar
- Pinzas y otros utensilios para servir
- Platos
- Mucha cerveza
- Sillas de patio
- Horas de buena música
- Por lo menos un asistente para que te ayude a voltear el cerdo y tomar turnos para vigilar el cerdo durante toda la cocción en caso de que algo vaya mal. Créeme, si lo dejas desatendido podrías causar un incendio por grasa.

Ordenar el cerdo

Muchos carniceros pueden hacer la orden especial por ti, o incluso supermercados. Si no, encuentra un mayorista de carnes o, mejor aún, un ganadero local que te lo entregue bien fresco y limpiado.

Vale la pena contactar a tu proveedor al menos dos semanas antes.

Un cerdo entero preparado viene abierto por la barriga, le sacan los órganos, pelo, y normalmente los párpados. Algunas veces les quitan también la cabeza. De esta forma tienen alrededor del 70% de su peso original.

Y la carne que en realidad puedes comer alrededor del 40-50% del peso después de limpiar, encogimiento durante la cocción, quitar huesos y algunas partes de la piel, y otras mermas. Este método deja gran parte de la piel en estado comestible. Los animales más pequeños tienen un margen más grande hueso-carne que los grandes, así que rinden menos. Una buena regla general es ordenar 1 kilo de carne bruta por persona, que te rendirá alrededor de medio kilo de succulenta y jugosa carne. La mayoría de personas no como más de 250g, así que te quedarán

bastantes sobras para que se lleven casa. Pueden congelarlas.

Pregunta a tu proveedor si el cerdo llegará congelado. Es preferible un congelado a uno “fresco” que haya sido sacrificado tres semanas antes. En caso de que sí, pregunta a tu carnicero si puede descongelarlo en su frigorífico. Si no, tienes un GRAAAAN problema, porque para descongelarlo necesitas un refrigerador o una cava aislada, o incluso una bañera bien limpia con agua con hielo. Descongelar puede tomar hasta una semana.

No deberías sobrecargar el fogón. Asegúrate de medir bien la superficie de cocción antes de ordenar de modo que te quede espacio. Necesitarás empujar los carbones a los bordes para que no estén directamente debajo de la carne, o usar un escudo de calor bajo el animal. De ser necesario, podrías cortar la cabeza, corvejones y las patas hasta los codos/rodillas para que quepa. Pero no las botes. Si las ahúmas pueden añadir bastante sabor a alguna sopa o incluso unos granos. Y con las carrilleras puedes preparar una tocineta magra que los italianos llaman *guanciale*.

De ser posible, que el carnicero te reduzca el trabajo. Pídeles que corte desde el esternón hasta el pelo de la quijada para que el animal pueda ser abierto en mariposa y explayarse. Que le rompan las caderas para poder aplanar las patas, y dividir la columna de un extremo del costillar al otro. Asegúrate de sacar la médula espinal y afeitar todos los pelos que queden con una hojilla desechable o quemarlos con un mechero. Nadie quiere comer médula espinal o pelos de cerdo (excepto los que comen chicharrón con pelos, pero eso es otra historia).

Si no lo vas a cocinar inmediatamente, ve si tu carnicero puede mantenerlo refrigerado hasta el día en que lo vayas a cocinar. Planifica con anticipación porque muchas carnicerías cierran los domingos. Pero si planeas servirlo el domingo, necesitas comenzar la preparación el sábado. Si tu carnicero no puede tenértelo, asegúrate de tener un refrigerador libre lo suficientemente grande para el animal entero, o una hielera con bastante hielo. Como último recurso, lava y desinfecta una bañera con cloro, fórrala de plástico y cubre el animal con agua con hielo.

Limpia el cuerpo. Completo. Orejas, morro, boca, rabo, patas. Asegúrate de haber quitado todo el pelo. Puedes inspeccionar visualmente la piel y quemar cualquier remanente con un mechero o afeitarlo con una hojilla desechable.

Enciende los carbones

Antes de comenzar a operar el paciente, enciende tu fogón o ahumador y aumenta y estabiliza la temperatura a 120°C (250°F). Enciende los carbones arrugando al menos 6 hojas de papel periódico y poniéndolas en el fondo de la carretilla o la parrilla. Viérteles un poco de aceite comestible, no uses líquido para encender carbón. Vacía una bolsa de carbón de 8Kg encima y enciende las hojas de papel.

Recomiendo usar briquetas de carbón porque se encienden fácilmente, arden constantemente, y son constantes de lote a lote.

Cuando las cubra una ligera capa de ceniza, empuja el carbón con una pala a los lados del fogón, pero nunca directamente debajo del espacio donde irá el cerdo. La idea es cocinarlo con calor por convección que fluya hacia arriba y alrededor de él, en vez de directamente desde abajo. Pon algunos carbones extra en las cuatro esquinas para que los jamones y hombros reciban un poco más de calor.

Puedes usar madera, pero necesitas dejarla quemar hasta que esté al rojo vivo. Nunca eches troncos enteros en el fuego, solo briquetas. Después de diez minutos, usa tu pala para revolver los carbones para que se enciendan equitativamente. Cuando los carbones estén listos, échalos

en las cuatro esquinas del fogón con un poco extra donde irán los jamones.

Llegar a la temperatura adecuada y mantenerla es difícil. Si puedes hacer una prueba el día anterior, sin el cerdo, sería ideal. Pon una sonda en la superficie de cocción en el centro y aléjate por al menos 30 minutos. Apunta a los 120°C (250°F). Ajusta la temperatura ajustando el acceso de los carbones al oxígeno. Si se está enfriando, abre las compuertas de ventilación en la parte de abajo y pon una piedra bajo la tapa, de modo que el aire caliente pueda escapar y crear una corriente vertical que hale más oxígeno. Si no funciona, enciende más carbones y añádelos. Puedes simplemente arrojar carbones sin encender, pero la temperatura se estabilizará más rápido con carbones ya encendidos.

Si se está calentando demasiado, cierra las compuertas de ventilación, pero en su totalidad, y pon peso en la tapa, pero no la dejes sellada por mucho tiempo. Necesitas corrientes de aire o el fuego morirá. Si aún está muy caliente, se enfriará lentamente mientras los carbones se consuman.

Preparar la piel

Busca una mesa de trabajo y cúbrela con un mantel de plástico. Luego pon otro mantel plástico debajo de esta para proteger el piso. Habrá derrames y salpicaduras, así que usa ropa vieja y un delantal.

Pon la camilla que usarás para transportar la carne al fogón en la mesa, y pon el cerdo boca abajo en la camilla.

Por más que me guste como se ve la piel brillante y barnizada de los cerdos de competencia, la piel queda coriácea y no sabe muy bien, así que prefiero la piel con ampollas y crujiente textura de chicharrón. No es bonita, pero a mis invitados les encanta masticarla, y suelo cortar un poco para los sándwiches de *pulled pork*.



Ahora moja bien toda la piel. Toda, no seas tímido. Luego esparce sal parrillera generosamente. No te preocupes por salar de más, pues la mayoría de la sal se caerá durante el resto de la preparación y la cocción.

Preparando el cadáver

Si tu carnicero no puede limpiarte completamente el cerdo, puedes hacerlo tú mismo en alrededor de una hora.

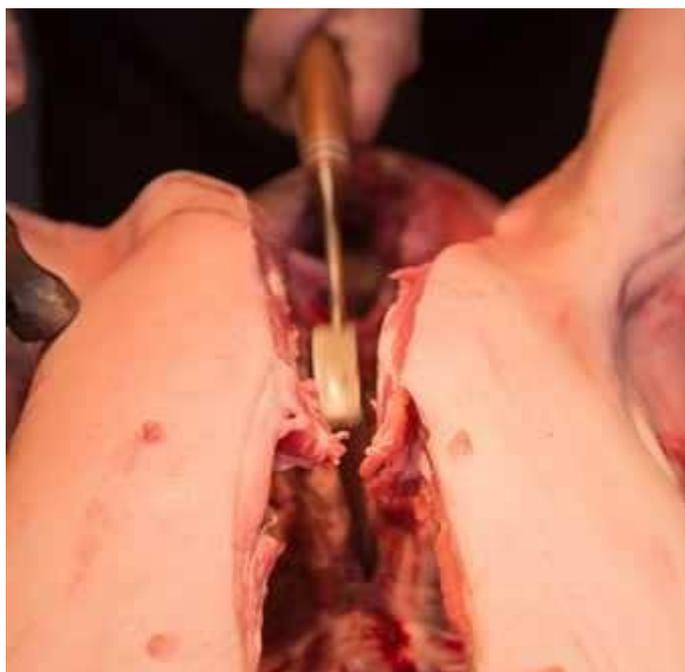
Si llegó con la barriga cortada, pero con el costillar conectado en el pecho, puedes abrirlo extendiendo el corte de la barriga con una hachuela y un martillo, una sierra, un cuchillo de

carnicero o unas tijeras de podar.

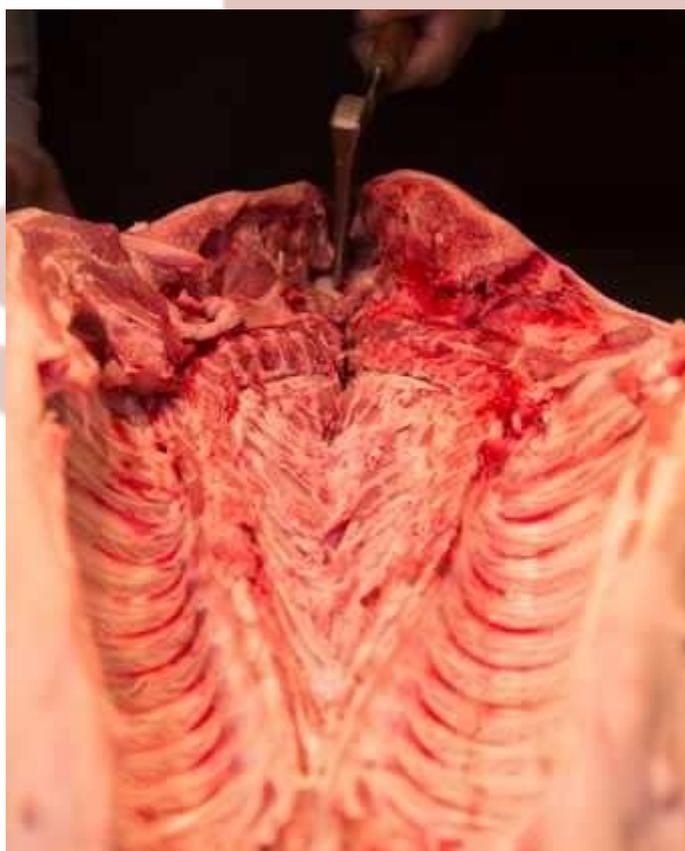
Aquí puedes ver como abren el esternón con un hacha y un martillo. Corta ligeramente descentrado. Es más fácil atravesar el cartílago entre el esternón y las costillas que cortar el esternón.



Ahora tienes que abrir la cavidad empujando ambos lados hacia afuera. Para poder aplanar el cerdo para que se cocine equitativamente, primero necesitas cortar la columna hasta el medio desde la primera costilla hasta los jamones.



Así se ve cuando cortas la columna.



La médula espinal podría estar en uno solo o ambos lados de los huesos de la columna. Sácala con tus dedos o un cuchillo. Esto es importante. Nadie quiere comer médula espinal.

Luego rompe la cavidad de la cadera para que puedas aplanar las piernas. Las patas traseras, los jamones, son las partes más gruesas de carne y determinan cuánto tiempo debe cocinarse el cerdo. Quita la piel de los muslos para poder poner más *rub* en los jamones, hacer corteza y acelerar la cocción.

Yo hago un paso adicional aquí. Uso un truco que aprendí de un restaurant chino. Los *pitmasters* dirán que esto es hacer trampa, pero yo digo que cualquier cosa que funcione puede usarse. Haz algunos cortes en los jamones, alrededor de 10cm de largo, 2-3cm de profundidad y 5 cm de separación, como se ve en la imagen a continuación. Esto ayudará a que se cocinen más rápido, y evita que otras partes del animal se cocinen de más. También crea más superficie para sazonar y formar corteza.



Ahora métete y quita la membrana que envuelve la cavidad abdominal y cubre las costillas. Esto se llama pleura, y puede ser demasiado chiclosa. Debajo de la pleura, querrás quitar cualquier membrana y capa de grasa para que haya suficiente carne expuesta. Saca cualquier vena, nervio o glándula (que parecen bolitas blancas del tamaño de canicas). Con las manos, haz un espacio entre las tres o cuatro costillas que cubren la carne del hombro. Limpia toda la grasa y membrada ahí de modo que puedas ver la carne magra. Guarda la grasa.

Ahora separa las costillas de la espina dorsal pasando tu cuchillo por su unión. Una sierra también puede ser una buena herramienta para esto. Yo suelo cortar el costillar por la mitad a lo largo y dejo la parte que va pegada a las costillas para proteger el solomillo, y saco el resto para cocinar otro día. Este paso deja el tocino y la carne de los costados abiertos al calor y los sazonadores. Son altos en grasa y pueden soportar el calor. Corta los bordes irregulares de las paredes abdominales. La foto a continuación muestra cómo queda un cerdo preparado.



Inyectar y sazonar la cavidad

Por más que admire el estilo a la vieja escuela, sin sazonar la cavidad (ni siquiera salpimentar), me gusta inyectarle una salmuera saborizada, cubrir la carne expuesta con especias para que se forme una corteza crujiente y, justo antes de terminarlo, me gusta untar la carne con una fina capa de salsa brillante, más por la pinta que el sabor. Nunca uso mucho de cualquier cosa que enmascare el sabor natural del cerdo, solo lo suficiente para añadir algunos instrumentos a la orquesta.

Comienza preparando un galón de nuestra inyección de salmuera para carne de cerdo. La sal ayuda a que la proteína mantenga la humedad durante la cocción, los líquidos incrementan la humedad y compensan la evaporación de algún modo, y el sabor y azúcar extra luchan contra la gran desventaja de los cerdos enteros, que pueden ser insípidos. Un error común de principiante es inyectar mucha azúcar, ajo, jugo de manzana y otros sabores fuertes y, cuando está listo, eso es a todo lo que sabe. Se pierde el sabor del cerdo.



Pon el cerdo boca arriba. Con una inyectora para carne, inyecta tanto como puedas, introduciendo la aguja entre las costillas varias veces para llegar a los hombros y la región lumbar. Inyecta los jamones, tocineta, solomillos, el cuello, incluso las mejillas. Introduce la aguja profundamente y lentamente sácala, inyectando en el proceso. No hagas huecos en la piel, inyecta desde dentro de la cavidad.

Parte de la inyección se derramará. Limpia con toallas de papel, y aprovecha para limpiar cualquier rastro de polvo y astillas de hueso, y restos de carne y grasa.

Ahora vierte un poco de agua o sobras de la inyección en la cavidad y lentamente cubre todas las superficies. Esparce nuestra receta Memphis Rub por todos lados. Frota bien el rub por las ranuras de los jamones, el espacio entre la columna y las costillas, y el espacio entre las costillas y los hombros.

Cubre las orejas y cola con papel de aluminio. Después quitarás el papel de aluminio, pero esto previene que se quemen. Finalmente, saca los ojos con una cuchara. Puedes dejar los ojos y tratar de hacer que alguien se los coma como broma, pero si lo haces, espera represalias algún día.

Ahora, ¡a cocinar!

Con ayuda de tu asistente, sube el cerdo a la camilla y ponlo en la superficie de cocción boca abajo. Asegúrate de que los mangos de la camilla queden fuera de los bordes del fogón, y también de que la carne no esté directamente sobre los carbones. Si parte de la carne lo está,

mueve un poco el cerdo o empuja los carbones a un lado.

Echa un puño de briquetas de madera seca en cada pila de carbones. No uses madera húmeda, pues solo despedirá vapor y enfriará los carbones.

Monitorea frecuentemente la temperatura interna de los jamones con un termómetro para carne, y la temperatura del fogón con un termómetro de aguja o un termómetro digital con sonda a distancia. Esto es muy importante. Cocinar sin buenos termómetros es como conducir sin un velocímetro.

Cierra la tapa del fogón, descarta el mantel contaminado, saca algunas sillas de patio, enciende tu equipo de sonido, y sirve bebidas para ti y tus invitados. Tocan 9-12 horas de espera. Sigue de cerca el procedimiento. No querrás dejar el cerdo desatendido por más tiempo del que te tome buscar una cerveza (o hacer espacio para una). El goteo de grasa puede causar un incendio por grasa que podría fácilmente envolver el cerdo entero e incinerarlo en minutos.

Cuando el humo comience a menguar, echa otro puñado de madera en cada esquina del fogón. Y hasta ahí llegamos con la madera. Mucha madera puede arruinar la carne.

Después de alrededor de una hora, o tan pronto notes que la temperatura comienza a bajar, enciende otra bolsa de carbones aparte, y cuando estén listos mételos con la pala. Trata de mantener la temperatura tan constante como te sea posible. No es fácil. Sigue añadiendo carbones pre-encendidos alrededor del cerdo cada hora o como sea necesario. No añadas más madera. Vigila el lado inferior de la carne, idealmente habrá comenzado a dorarse, pero no estará color caoba aún.

Si la carne se ve como si pudiera empezar a quemarse, levanta el cerdo e inserta un escudo de calor de madera contrachapada. No necesitas humedecer el cerdo, pues queremos que la piel se seque y se ponga crujiente, y la carne forme una buena corteza. Después de aproximadamente 4 horas, quita el papel aluminio de las orejas y la cola para que puedan dorarse.

Después de aproximadamente 6 horas la temperatura de la parte más fría de los hombros y jamones debería estar llegando a los 70°C (160°F). Presiona la piel de los jamones, debería rodarse un poco. La piel debería estar dura y sonar si la golpeas suavemente. Ahora es momento de voltear el cochino. Llama a tu asistente, y si pueden ayudar más personas, mejor. Voltear el cerdo es un momento importante. Reúne las tripas y gánense el aplauso. Ahora estás en la recta final. Sírvete una cerveza.

Cuando la temperatura de los jamones y hombros llegue a los 85°C (185°F), la carne debería estar desarrollando una buena corteza oscura, muy parecida a la de tus bondiolas y costillas cuando las cocinas. Si lo deseas, puedes lustrar la carne con un glaseado de salsa. Solo una o dos capas separadas por 15 minutos. O puedes servir la carne desnuda y dejar que la gente le unte o la sumerja en salsas al gusto.

Debería tomar alrededor de 3 horas después de voltear para que la piel esté lista y los jamones y hombros estén alrededor de los 85°C (185°F). Toma la temperatura en varios puntos. No te preocupes por la precisión de la temperatura. No pasa nada si te pasas por unos 5°C/10°F. La carne se seguirá cocinando cuando la saques del fogón. Vigila la piel. Hay mucha grasa debajo de esta y si comienza a derramarse podría causar un incendio. No dejes que se queme.

¿Cuándo puedes decir que está listo? Pues lo estará cuando lo esté. No estamos horneando un pastel. El cerdo es el que manda, no tú, al menos no hasta que hayas hecho esto un par de veces. El tiempo exacto dependerá de muchas variables: tamaño, raza, edad y peso del cerdo, tipo de carbón, confiabilidad de tus termómetros, cantidad de carbón, distancia entre la carne y los carbones, color del interior del fogón, tamaño del fogón, tipo de tapa, temperatura externa,

viento, etc...

Cuando el cerdo esté listo, pon una capa (o tres) de papel de aluminio en la mesa. No uses un mantel plástico, podría derretirse. Pasa el cerdo a la mesa boca arriba. Si le dejaste la cabeza, inserta uvas o cerezas en las cuencas de los ojos.

Finalmente, ¡a comer!

Trabajaste duro, mereces un premio. Algunos de los músculos más codiciados son los solomillos, unos músculos estrechos anidados contra la base de la columna. Cuando nadie esté viendo, cómete uno. Asegúrate de probar cada uno de los grupos de músculos por “fines educativos”. Prueba la piel. Algunas partes serán demasiado duras para servir, pero la piel de la espalda y los costados debería estar perfecta; audiblemente crujiente y salada por fuera, y pecaminosamente untuosa debajo.

Hay varias formas de servir la carne:



- 1) Prueba la piel. Si está coriácea o chiclosa, no la uses. Si está crujiente y fácil de masticar, corta secciones de piel y espolvoréala dentro de la cavidad. Simplemente pon el cerdo en el centro de la mesa y deja que tus invitados se sirvan con tenedores o pinzas; un verdadero “*pig pickin*”. De esta forma pueden probar diferentes músculos y saborear las diferencias.
- 2) Saca las costillas y, con garras de oso, desgarras la carne o córtala con cuchillos de carnicero, mezcla todo con un poco de piel, un poco de grasa para darle humedad, y sirve en platos. En las Carolinas muchos insisten en que esta es la mejor manera de servir el cerdo, ya que obtienes sabores de todos los grupos de músculos, la crujiente untuosidad de los chicharrones, y la última persona de la fila no tiene que quedarse con los peores cortes.
- 3) Otro método es sacar las costillas, rebanarlas, y servir las desde una bandeja, sacar la carne del lomo, rebanarla y servirla en otra bandeja, lo mismo para los jamones, paletas, y otros cortes. Esparce chicharrón en todas las bandejas.

Salsa

En cuanto a las salsas, prefiero servirla aparte en platos hondos con cucharas para que las personas puedan probar los diferentes cortes sin adornos y luego añadir salsa si lo desean. De este modo también podemos ofrecer varias salsas. Me gusta servir la picante Salsa BBQ Chipotle “Smokin’ Sow”, la sabrosa salsa BBQ mostaza ‘Columbia Gold’ estilo Carolina del Sur, y la succulenta BBQ Kansas City, a base de tomate. Puedes ofrecer pan para comerla en sándwiches y añadir ensalada coleslaw, o simplemente servir la carne en platos acompañada de ensalada de papas. No dejes que la carne permanezca a temperatura ambiente por más de 2 horas. Otra opción es poner las bandejas para servir cerca del fogón para que se mantengan calientes.

Prepárate, pues antes de que los invitados se vayan, querrán saber cuándo planeas hacerlo otra vez.

Lechón: suficientemente pequeño para tu ahumador

¿No necesitas cocinar para tantas personas o no tienes un lugar para construir o cavar un fogón? Igualmente puedes ahumar un cerdo y cocinar sabrosa carne con un lechón. Técnicamente, los cerdos que no han sido destetados tienen menos de 2 meses de edad y pesan menos de 12 kilos, pero los carniceros llaman “lechón” a cualquier cerdo que pese menos de 20 kilos. Los músculos aún no se han endurecido, y la carne de cerdo alimentado con leche se derrite en tu boca. Hay mucha menos grasa en proporción al músculo, aunque la grasa puede parecerse un poco al queso brie madurado, un poco raro para algunos.

El procedimiento es prácticamente el mismo que para un cerdo adulto. Si lo deseas, puedes poner al cerdito de lado para asarlo y rellenar la cavidad con hierbas frescas, ajo, cebolla y cítricos en vez de un *rub*.

Debes cocinarlo con calor indirecto o quemarás la piel y tendrás que llamar a los bomberos. Cocina a 110°C (225°F) hasta que la temperatura en el centro de los jamones sea solo 65°C (145°F). No necesitas cocinarlo más porque los músculos y cartílagos no se han endurecido. Dependiendo del grosor, podría estar listo en cuatro horas o menos.

Solomillo de cerdo ahumado al bourbon con cereza

Prepara un delicioso lomo cerdo que solo tomará 2 horas en tu ahumador



El solomillo de cerdo es una de las cosas más fáciles que puedes preparar en tu ahumador si quieres algo que sepa genial, de apariencia elegante, y no tienes mucho tiempo a disposición. En alrededor de 2 horas puedes llevar un lomo de cerdo de crudo a deliciosamente ahumado, y tus invitados pensarán que estuviste esclavizado por horas. Y la compota de bourbon y cereza va perfecto con esta receta.

- Tiempo de preparación: 25 minutos
- Tiempo de cocción: 1,5 – 2 horas
- Temperatura del ahumador: 110°C (225°F)
- Temperatura final de la carne 65°C (145°F)
- Madera recomendada: cerezo

Saca los solomillos del paquete, enjuégalos con agua fría y sécalos dando palmaditas con una toalla de papel. En una tabla de picar, quita la membrana y los excesos de grasa.



Una vez que hayas limpiado los solomillos puedes proceder a sazonarlos. Me gusta usar una base de la vieja confiable mostaza amarilla para ayudar a que el *rub* se adhiera bien.



Aplica una capa delgada a lo largo de todo el solomillo...



Esparce unas cucharaditas del *rub* de tu preferencia. El Memphis *rub* va a la perfección con esta receta.



Frótalo a lo largo de toda la carne.



Si haces este proceso desde la noche anterior (recomendado) simplemente pon la carne en una bolsa ziploc y déjala en el refrigerador durante la noche.



Hora de ahumar

Precalienta tu ahumador a 110°C (225°F) usando calor indirecto. Si tu ahumador tiene una bandeja de agua, llénala. Una vez que el ahumador alcance la temperatura, es momento de cocinar.

Pon los solomillos directamente en la rejilla.



Probablemente puedes esperar que estos te tomen alrededor de 1,5 – 2 horas para alcanzar la temperatura segura para carne de cerdo a 65°C (145°F).

Asegúrate de que el humo esté presente durante toda la cocción si es posible, o al menos durante una hora para que la carne obtenga un buen sabor ahumado. Usé madera de cerezo porque combina bien con la compota de cereza, pero cualquier madera de árbol frutal o pacana sirve a la perfección con esta receta.

Cuando los solomillos alcancen una temperatura interna de 45°C (110°F), o lleven alrededor de una hora de cocción, unta un poco de compota de cereza y bourbon sobre cada uno de los solomillos. Espera 20 minutos y repite.

Asegúrate de usar un buen termómetro digital para monitorear la temperatura mientras se cocinan. Buscamos alrededor de 65°C (145°F), pero suelo sacarlos a un par de grados antes si planeo envolverlos en papel de aluminio y dejarlos reposar durante 30-60 minutos hasta la hora de comer.

**El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos ahora asegura que es perfectamente sano comer carne de cerdo a término medio (65°C/145°F) y, si no lo has probado, hace una gran diferencia. La carne de cerdo queda tan tierna y jugosa que podrías no creer que es carne de cerdo magra.*

Cómo preparar la compota de cereza y bourbon

- ¼ taza de bourbon
- ¼ taza de azúcar morena
- ½ taza de agua
- Un frasco de conserva de cereza

Pon todos los ingredientes en una cacerola mediana. Usando fuego medio, hierva la mezcla y luego reduce el calor y hierva a fuego lento por 10 minutos.

La compota se reducirá en alrededor de 1/3 al momento en el que esté terminada.

Cuando hayan pasado 10 minutos, saca la compota del fuego y déjala enfriar.



Terminar y servir los solomillos de cerdo

Saca los solomillos del ahumador y mételos a la casa. Es una excelente idea envolverlos inmediatamente en papel de aluminio y luego en una toalla gruesa para dejarlos reposar por 30-60 minutos hasta la hora de comer.

Cuando estén listos para servir, quita el papel de aluminio, rebana y sirve 1/3 – 1/2 solomillo por persona.

¿Puedo hacer esto con un lomo de cerdo entero?

Sí, pero el tiempo de cocción incrementará a aproximadamente 4 horas. Igualmente necesitas vigilar la temperatura y sacarlo del ahumador cuando alcance los 65°C (145°F).

Y así es como en alrededor de dos horas puedes preparar estos deliciosos solomillos de cerdo al bourbon con cereza. Si te gustó esta receta no dudes de compartirla con tus amigos, y si la pruebas cuéntanos en nuestras redes sociales cómo te fue. Y sigue explorando ahumadoras.com para encontrar más recetas y artículos del mundo del asado para sacar el máximo provecho de tu ahumador.

Porchetta de panza de cerdo: El mejor asado de cerdo

Si nunca has preparado este aromático asado de cerdo con piel crujiente, ¡pruébalo ahora!

Traducido y adaptado de amazingribs.com.

Original de [Meathead Goldwyn](#)

Para mí, la quintaesencia del sabor de Italia no es la pasta, ni la pizza ni el *Barolo*, ni siquiera el aceite de oliva. Es la *Porchetta*; un rico, grasoso y delicioso asado de cerdo sin hueso envuelto en crujiente chicharrón, con un aroma descomunal. Aunque normalmente se prepara en un sándwich en Italia, no hay razón por la que no puedas servir este asado como el plato principal de tu siguiente reunión.

Se hace de diferentes maneras en diferentes regiones de Italia, pero el concepto es básicamente el mismo. En el pequeño pueblo de Panzano en Toscana, el famoso carnicero Dario Cecchini lo prepara con el corte de cerdo entre las caderas y los hombros: saca la espina dorsal y las costillas, y corta el torso por la mitad a lo largo. Esta cavidad es carnosa e incluye el lomo, y lo carga todo con lardo y hierbas, especialmente ajo y romero (sin vísceras ni órganos). Luego lo enrolla como un tubo y lo amarra con cordón de carnicero. Cada mitad es un asado por sí solo, que no es tan grande y es más fácil de manejar que un cerdo completo.





En las colinas romanas de Lazio, el pueblo de Ariccia es a la *porchetta* lo que Kansas City es al asado. Ahí, típicamente toman un cerdo entero, le quitan el pelo, vísceras, patas, costillas y columna, y lo que queda es una gran manta de carne suprema. Incluyendo el lomo naturalmente envuelto en una gruesa capa de grasa y piel, y le dejan la cabeza. Todo lo rellenan con copiosas cantidades de ajo y hierbas, trozos de recortes de cerdo, y órganos como el hígado, corazón y riñones. Luego cosen la cavidad como si fuera un balón gigante de fútbol americano, y rostizan esa gloriosa masa de carne en un espetón por alrededor de 8 horas hasta que esté tierno y nadando en jugos, y la piel adquiera un tono ámbar y la piel comience a ampollarse al punto de que haga un crujido audible cuando la muerdan. La *porchetta* se rebana ceremonialmente fina y se mete en un pan, y cada sándwich obtiene una mezcla de hierbas, carne magra, carne grasosa y, por supuesto, la deliciosa y crujiente piel. ¡Con cualquiera de estos dos métodos obtienes un montón de sándwiches!



En casa puedes preparar *porchetta* usando cualquier método, pero es una enorme molestia que te recorten la carne apropiadamente en una orden especial. Y más vale que tengas muchos amigos para poder disfrutarlo todo. He tratado de preparar *porchetta* con cerdos más pequeños, pero el sabor y textura de los lechones es muy diferente. Algunos lo intentan con paleta o pernil, pero no te molestes, ni siquiera se acerca.

Sin embargo, hay otro camino al nirvana de la *porchetta* que nos enseñaron Greg y Kristina Gaardbo de Chicago Culinary Kitchen, de Palatine, Illinois. Lo hacen con panza de cerdo, pero hacen algo muy inteligente para que salga bien. En vez de simplemente enrollar un poco de

panza, que sí funciona bien en sí, lo cortan en mariposa y lo enrollan. Esta técnica les da más superficie y más sabor. Funciona mucho mejor.



Receta de *porchetta* de panza de cerdo



Esta receta se acerca mucho al plato original italiano pero en una forma más pequeña y manejable. Es una presentación increíblemente sabrosa y vistosa adecuada para una ocasión especial. Usamos una panza de casi 5 kilos. La receta a continuación es para un grupo pequeño, pero si tienes muchos invitados es muy fácil hacerla en escala superior. Solo usa todo al doble con una panza de 10 kilos.

Lo más probable es que la carnicería no tenga panza en existencia, ya que no tiene mucha demanda. Pero el carnicero puede ordenarla para ti. Cuando la ordenes, pide una más carnosa

y que le dejen la piel. Si no pueden dejarle la piel, tampoco es el fin del mundo. Preparo una excelente *porchetta* sin ella como puedes ver en las fotos. Pero, por Dios, si puedes prepararla con ese delicioso chicharrón, ve por ella.

En cuanto al relleno, tienes mucho margen de prueba. Normalmente voy por los tradicionales ajo y romero con algunos tomates secos para más profundidad. También usan hinojo, ajo e incluso cerezas secas. He visto que usan pistachos, y el mejor que he preparado tenía jugo de naranja y de limón.

Puedes preparar esta *porchetta* en cualquier parrilla, y puedes poner debajo una bandeja con vegetales para atrapar todo el jugo que gotea. Pon todo el arreglo en el lado de calor indirecto de la parrilla en una configuración en dos zonas (calor directo e indirecto). A mitad de cocción, dale vuelta a la carne.

Esta receta es para servir la *porchetta* en sándwiches, como hacen en Italia. Me gusta ponerles un topping de cebolla encurtida para balancear los sabores. No es tradicional en la *porchetta*, pero debería serlo. La acidez se balancea perfectamente con la grasa. Adornamos el plato con los vegetales que asamos debajo de la carne como acompañante. El sabor que obtienen de los jugos que gotean es increíble, sería capaz de convertir hasta al más asiduo *hater* de las coles de Bruselas.

Cocina: Italiana.

Porciones: 6 porciones.

Tiempo: 1 horas de preparación. Alrededor de 3 horas de cocción.

Ingredientes

Vegetales

- 200g de papas
- 200g de coles de Bruselas
- 200g de zanahoria
- 200g de cebollas perla

Porchetta

- 1/3 taza de tomates secos
- 1 cda de semillas de hinojo
- 1 cda de romero molido
- 2 cdas de ajo en polvo
- 1 cda de sal parrillera
- 1 cda de tomillo seco
- 1 cda de salvia seca
- 1 cda de pimienta roja en hojuelas
- 1 ctda de pimienta negra molida
- 1 pedazo de panza de cerdo, preferiblemente con la piel
- ½ taza de cebollas encurtidas
- 6 rollos de pretzel o cualquier roll resistente de tu elección

Herramientas especiales

- Alrededor de 2 metros de cuerda o hilo de carnicero
- Una bandeja para hornear de 9 x 13 pulgadas
- Un asador o parrillero con un espetón o una rejilla adicional para poder poner la *porchetta* sobre los vegetales

Instrucciones

- 1) **Preparar los vegetales.** Corta todos los vegetales aproximadamente al mismo tamaño para que se cocinen a la misma velocidad. Si puedes conseguir papas y zanahorias pequeñas, puede que no necesites picarlas. Lo mismo aplica a las cebollas. Corta las coles de Bruselas a la mitad de arriba hacia abajo para que la raíz sostenga las hojas. No me importa si no te gustan las coles de Bruselas, sé que eso cambiará después de que las pruebes así, lo garantizo.
- 2) **Preparar la *porchetta*.** Pica los tomates secos en tamaños de bocado. Muele las semillas de hinojo y el romero en un mortero o con una licuadora o molino de café, luego pásalos a un plato hondo. Mezcla con el ajo en polvo, sal, tomillo, salvia, pimienta roja en hojuelas y la pimienta negra. Siéntete en libertad de sustituir ingredientes a tu elección para este *rub*. Usa hierbas frescas si así lo deseas. Pero te advierto: si usas ajo fresco no se cocinará bien y te sabrá a ajo crudo.
- 3) **Estriar.** Pon la panza de cerdo en una tabla para cortar con el lado graso hacia arriba. Con un cuchillo bien afilado, estría la carne en un patrón cruzado de tablero de ajedrez como se muestra en la imagen a continuación. Corta a alrededor de media pulgada de profundidad, y separa cada corte 2cm. En la imagen verás un corte sin piel, pero igual te sirve de guía.



- 4) **Corte mariposa.** Sostén un cuchillo bien afilado paralelamente a la tabla de cortar con la hoja a la mitad de la panza. Corta cuidadosamente a lo largo del borde y gentilmente comienza a dividir la panza por la mitad, reduciendo su grosor a la mitad. No la cortes hasta el otro lado para que puedas poner el lado estriado hacia abajo y quede unido al lado más carnoso. Básicamente querrás que la panza se abra como un libro.



- 5) **Sazonar.** Esparce alrededor de 2/3 del *rub* en la cara abierta de la panza, y guarda el resto para después de enrollarla. Esparce también algunos trozos de tomates secos.



- 6) **Enrollar.** Comenzando en un lado largo, del lado más carnoso, envuelve la panza bien apretada. Amárrala con el hilo o cuerda cada 4 cm aproximadamente como se muestra en la imagen. Recorta los bordes pero deja un poco extra para que sea fácil encontrar la cuerda cuando termines de cocinar. Inserta el espetón cuidadosamente a través del centro y asegura la carne con los dientes o púas del espetón. Si no tienes un espetón, pon el rollo directamente en una parrilla lo suficientemente grande para que quepa sobre la bandeja de vegetales.



- 7) **Vegetales.** Pon una capa de 2cm de agua en una bandeja para hornear de 9 x 13 pulgadas. Añade los vegetales.



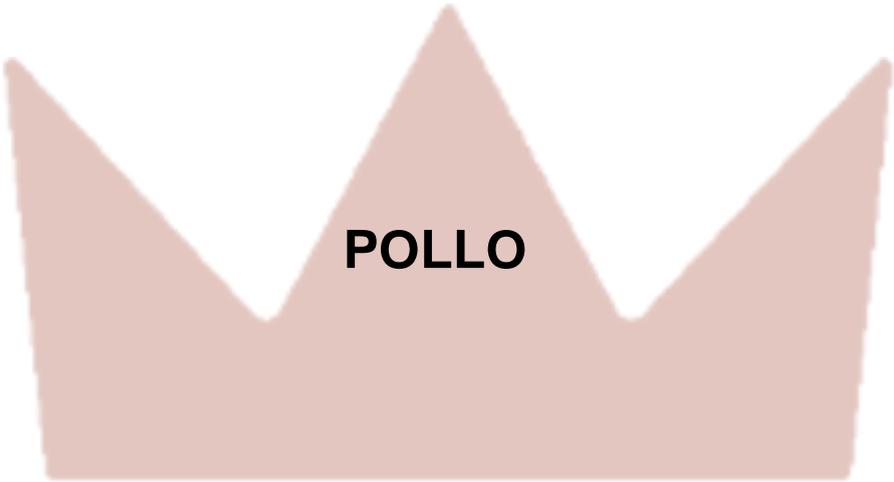
- 8) **Preparar el fogón.** Si tienes el asador con espetón, enciéndelo a fuego medio. Si no, configura tu parrilla o ahumador para una cocción en dos zonas, y que la zona de calor indirecto alcance los 165°C (325°F).
- 9) **Cocción.** Pon la carne espetada en el asador y pon la bandeja de vegetales debajo. Si no tienes asador con espetón, pon la *porchetta* en una rejilla, pon esta rejilla sobre la bandeja de vegetales, y pon todo esto en la zona de calor indirecto. Cierra la tapa. Los vegetales se hervirán al vapor mientras les gotea grasa y jugos de la carne. Cuando el agua se evapore, comenzarán a freírse en la grasa. Cada 15 minutos aproximadamente

revisa los vegetales y remuévelos para que no se quemen. Cuando ya estén tiernos, sácalos y vierte los jugos en un frasco. Puedes guardarlos para hacer sopa. Deja los vegetales reposar en la bandeja a temperatura ambiente hasta que la carne esté lista. Cuando el centro de la carne alcance una temperatura de 60°C (140°F), está lista. Si el exterior no está del todo dorado y crujiente, aumenta la temperatura del asador. Haz esto con la tapa abierta para no calentar mucho el centro y la carne no se cueza de más. O puedes simplemente pasarla a la zona de calor directo para que se dore. Está atento a las llamaradas; tener una pistola de agua o un rociador podría ser útil.



10) Mientras tanto, prepara los sándwiches. Prepara las cebollas encurtidas. No es parte de la receta tradicional pero valen la pena los 30 minutos de esfuerzo. Tuesta los panes.

Servir. Pon el asado en una tabla para cortar. Dale vuelta hasta que encuentres los nudos, luego corta ahí el hilo y sácalo. Rebanar puede ser difícil si le dejaste la piel a la panza, ya que la piel es dura. Puedes cortar trozos de piel y luego rebanar la carne. Carga cada sándwich con un poco de grasa, un poco de carne magra, y un poco de piel crujiente. Finalmente, acaba con un poco de cebolla encurtida. Sirve los vegetales como acompañante.



POLLO

SMOKE
KING

Pollo Ahumado

Un pollo bien sazonado y ahumado lentamente puede convertirse una delicia y una gran forma de redescubrir una carne tan popular. También es la forma más sencilla e infalible para comenzar en el mundo de los ahumados ya que es muy poco probable que salga mal.

Lo primero que debemos hacer es abrir el pollo para que la cocción sea pareja, las formas más prácticas de hacerlo es partirlo al medio de forma longitudinal cortando el centro de la pechuga y la columna vertebral, obteniendo así dos piezas compuestas por las mismas partes del ave; o también podemos abrirlo de un modo conocido como “spatchcock” (técnica que se usa muy a menudo con los pavos) y que consiste en hacer un corte con tijeras de cocina o cuchillo de oficio en ambos lados de la columna vertebral, retirando la misma en una sola pieza y también haciendo un corte en el esternón para poder aplanar mejor el pollo.



Al ser una pieza pequeña no requiere demasiado tiempo de ahumado y puede ser cocido a una temperatura mayor que el cerdo o la vaca. Su cocción estará completa cuando al pincharlo, en la parte más gruesa o en las articulaciones, los líquidos que brotan de su interior son completamente transparentes. Hay quienes prefieren darle más cocción hasta el punto en que la carne se separa de los huesos, eso ya queda al gusto del cocinero.

Las alitas son un excelente snack mientras se cocinan los cortes más grandes, cubrir las tan solo con aceite y *rub* y en una hora estarán ahumadas y listas para comer. Una buena opción es terminarlas en fritura profunda y una vez escurridas cubrir las con una mezcla de salsa picante tipo tabasco y manteca para obtener unas *buffalo wings* ahumadas. Se puede sustituir la salsa picante por salsa BBQ para quienes no toleran la intensidad de los chiles.

Pollo Abierto (spatchcock o mariposa)



Por: Meathead Goldwyn
AmazingRibs.com

Las hamburguesas y filetes son fáciles de cocinar. Estos son planos en la parte superior e inferior, sólidos en el centro, y bastante uniformes en su grosor. Esto permite que el calor penetre de manera constante y uniforme. Pero las aves enteras son huecas por dentro, como unos tubos carnosos, y tienen partes gruesas (el pecho) partes menos gruesas (muslos y patas) y partes delgadas (alas). También tienen todo tipo de huesos, algunos gruesos como los de las piernas, y otros muy delgados, como los de las costillas. Luego está la piel, cuya química es significativamente diferente de la carne, pero esta toda en un solo lado.

La mejor solución es tomar el animal por partes, y así cocinar cada parte individualmente, ambos lados de manera óptima, y retirar del fuego cuando estén a temperatura segura. También te permite dorar todos los lados, y cuando está dorado significa que está lleno de sabor.

Sin embargo, hay ocasiones en las que se desea servir un ave entera por su impacto festivo o tradicional. En estos casos lo mejor es servirlo al estilo *Spatchcocking* o *Butterflying*, es decir abierto o casi cortado en dos, como una mariposa con sus alas abiertas.

Además de conseguir que el pollo se dore de ambos lados, abrir el pollo permite que sazones ambos lados de manera más uniforme. Se cocina más rápido y con menos pérdida de humedad.

- 1) Es muy fácil de hacer. Sólo tienes que quitar la espina dorsal con dos cortes usando tijeras de trinchar o tijeras de corte limpio.
- 2) Aquí el pollo tiene la columna vertebral hacia arriba. Se puede ver que las puntas de las alas y las patas apuntan hacia abajo.



3) Puedes sentir la columna vertebral, ahora corta al lado de ella, a medio centímetro o un centímetro del centro.



4) Ahora corta de la misma forma al otro lado de la espina dorsal.



5) Retira la columna vertebral y abre la cavidad.



6) Dale la vuelta con la pechuga viendo hacia arriba.



7) Presiona hacia abajo el hueso del pecho en medio de las alas, oirás como trueno (crack).



8) Ahora tienes un pollo abierto, a mí me gusta remover la punta de las alas pues son tan delgadas que se queman con facilidad. El pollo ahora se puede preparar de la forma que desee: proceso de salado en seco (salado), saborizado con rub para aves, inyectado o si lo deseas, marinado, y por último, cocido.

Podés ver nuestro video para ahumar alitas de pollo en la dirección web <https://www.youtube.com/watch?v=EEjGFvU3djc>

A large, stylized crown graphic in a light brown color, centered on the page.

OTRAS CARNES Y RECETAS

**SMOKE
KING**

Patas de cordero australiano ahumadas con orzo al limón

Traducido y adaptado de girlscangrill.com



El cordero es una proteína extremadamente popular en Australia, pero en el continente americano aún estamos aprendiendo a introducirla a nuestras comidas. Estas patas de cordero ahumadas se preparan con sabores familiares como limón y hierbas frescas, y el toque que les da el ahumado.



Esta receta comienza con un ahumado tradicional. Se les aplica una mezcla de especias (receta abajo) y se deben ahumar hasta alcanzar una temperatura interna de 74°C.

SMOKE
KING



Se terminan con una técnica de estofado usando una combinación de caldo de res, pasta de tomate, hierbas frescas y ajo. Esto ayuda a deshacer la carne incluso más, atrapando mucha jugosidad del caldo y las hierbas.

**SMOKE
KING**



Patas de cordero australiano ahumadas con orzo al limón

Plato: Plato principal

Cocina: Americana

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocción: 4 horas

Porciones: 4

Calorías: 596 KCAL

Ingredientes

- 4 patas de cordero australiano
- *Rub* de hierbas y limón:
 - La ralladura de un limón
 - 1 cda de azúcar morena
 - 2 ctdas de sal marina
 - 1 ctda de ajo en polvo
 - 1 ctda de cebolla en polvo
 - 1 ctda de orégano seco
 - 1 ctda de romero seco
 - 1 ctda de paprika ahumada
 - ½ ctda de pimienta negra molida
- Líquido para estofar:

- 1 taza de caldo de res
- 1 cda de pasta de tomate
- 6 dientes de ajo pelados y machacados
- 2 ramitas de orégano fresco
- 2 ramitas de romero fresco
- Orzo al limón y hierbas:
 - 1 y ½ tazas de orzo
 - ¼ taza de jugo de limón
 - ¼ taza de aceite de oliva
 - 1 ctda de sal
 - ½ ctda de pimienta negra molida
 - ¼ taza de cebolla roja picada
 - ¼ taza de apio picado
 - ½ pimiento serrano sin semillas y picado
 - 2 cdas de menta fresca picada
 - 1 cda de orégano fresco

Instrucciones

- Usando un cuchillo, quita la membrana del exterior de las patas. Esto las hará más tiernas.

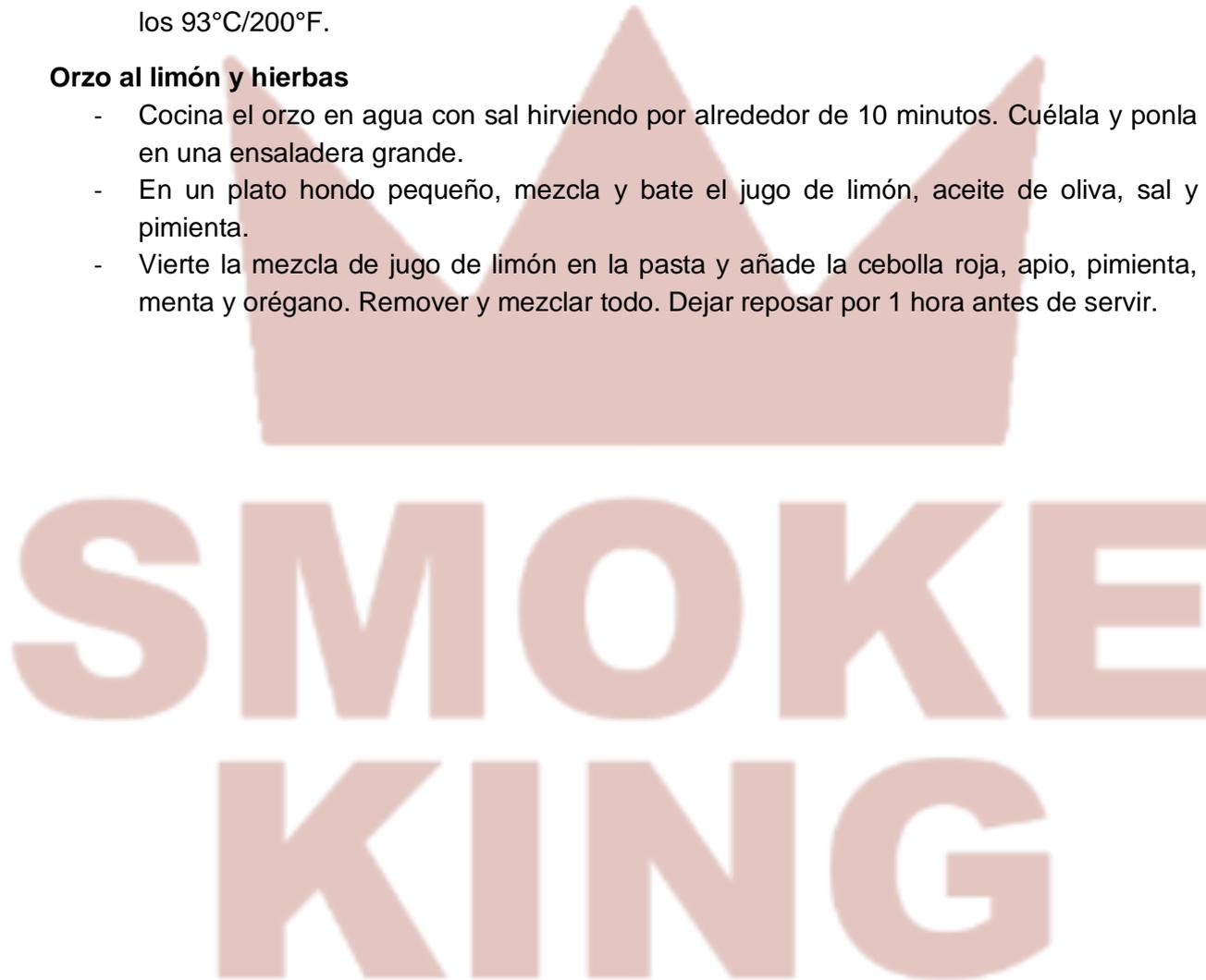


- Combina la ralladura de limón, el azúcar morena, sal, ajo en polvo, cebolla en polvo, orégano, romero, paprika y pimienta.

- Enjuaga las patas de cordero. Sacudir y escurrir con unas palmadas. Frota equitativamente el *rub* de limón y hierbas. Déjalas reposar a temperatura ambiente mientras calientas tu ahumador a 107°C/225°F.
- Pon las patas de cordero en el ahumador precalentado. Ahumar hasta que la temperatura interna de la carne alcance los 74°C/165°F (alrededor de hora y media).
- Combina el caldo de res y la pasta de tomate. Verter en una bandeja desechable de aluminio. Añadir el ajo, hierbas frescas y las patas de cordero a la bandeja. Ahumar por hora y media.
- Cubrir. Ahumar por 45 minutos, o hasta que la temperatura interna del cordero alcance los 93°C/200°F.

Orzo al limón y hierbas

- Cocina el orzo en agua con sal hirviendo por alrededor de 10 minutos. Cuélala y ponla en una ensaladera grande.
- En un plato hondo pequeño, mezcla y bate el jugo de limón, aceite de oliva, sal y pimienta.
- Vierte la mezcla de jugo de limón en la pasta y añade la cebolla roja, apio, pimienta, menta y orégano. Remover y mezclar todo. Dejar reposar por 1 hora antes de servir.



SMOKE
KING

Patatas de cordero ahumadas y estofadas Sal de la rutina de los cortes tradicionales del ahumado con estas deliciosas patas de cordero

Traducido y adaptado de perthbbqchool.com. Original de Gus Gallagher



Pata de cordero ahumada desmenuzada

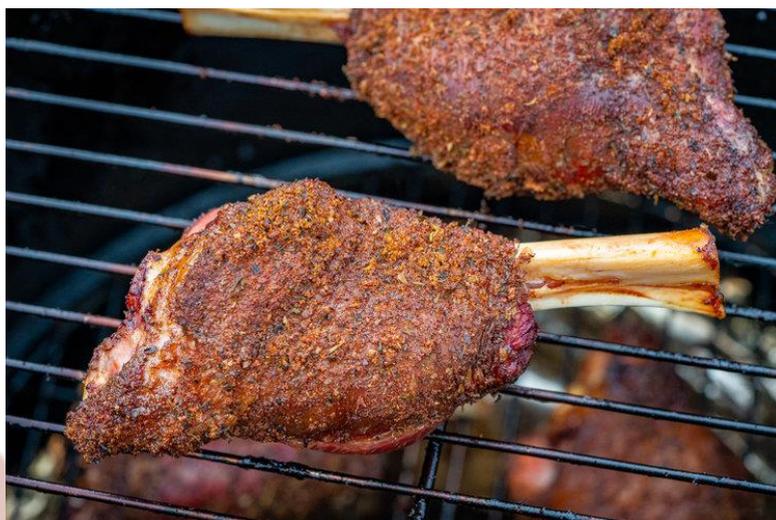
A la hora de ahumar, todo el mundo busca rápidamente los grandes cortes; los tradicionales cortes del ahumado como el brisket, bondiolas, mollejas, etc. Pero un buen ahumado lento no tiene que estar estrictamente ligado a los cortes comunes, ya que puedes adaptar cualquier corte secundario a tus ahumados.



Cómo recortar las patas de cordero

Las patas de cordero están llenas de tejido conectivo, colágeno y grasa, que es lo que las hace un corte secundario pero al mismo tiempo las hace asombrosas si son cocinadas a su máximo potencial.

En la imagen anterior se muestran dos cuartos delanteros, uno recortado y uno sin recortar. Usando un cuchillo afilado, saca las capas más gruesas de membrana y tendones. Las patas de cordero no son tan grandes para empezar, así que trata de no sacar mucho ya que acabando con un estofado podemos derretir cualquier remanente.



Método:

- Configura el ahumador a 120-135°C (250-275°F)
- Sazona las patas con el *rub* de tu elección (a continuación te damos una receta para el *rub*)
- Ahumar hasta que la temperatura interna alcance los 70-80°C (160-175°F) o la corteza se forme (2-3 horas)
- Pon las patas en una bandeja con líquido para estofar (lee a continuación). Puedes dejarlas descubiertas, o cubirlas para acelerar el proceso
- Sigue cocinándolas hasta que la temperatura interna alcance aproximadamente los 97°C (208°F) (1-3 horas).
- Deja reposar por una hora, y luego sírvelas.

Rub:

Estas recetas las publicamos más por el método que para ser extremadamente prescriptivos con los sabores, ya que tú podrías tener tus propias combinaciones en mente.

Típicamente prefiero sabores salados para el cordero, y también tienes que tomar en consideración tu receta para el líquido de estofado, ya que el *rub* se terminará bañando en eso.

Mi favorito para este método consiste en ajo, sal, pimienta negra, perejil, orégano, albahaca y cúrcuma. Es ideal para una gran corteza y los sabores del ajo añaden profundidad a cualquier brebaje de estofado.



Estofado:

Para este paso puedes adaptar cualquier receta de patas de cordero guisadas que hayas usado, solo le añadimos el paso extra del ahumado.

Una combinación típica es el caldo, cerveza negra y romero. Luego normalmente saco el líquido al final de la cocción y lo reduzco para hacer una deliciosa salsa llena de los jugos del cordero.

En esta receta de carrilleras de res ahumadas optamos por sumergirlas primero en el líquido y luego envolverlas, pero en esta lo dejaremos a tu discreción.

Sumergir = mejor corteza

Envolver = cocción más rápida

Normalmente opto por esa jugosidad que le da el estofado y solo le pongo una tapa de aluminio a esa bandeja para retener humedad. Esto debería dejar la duración de ese paso final entre 1-2 horas. Precalear el líquido también te ayuda a acelerar la cocción.



Servir:

Las patas de cordero estarán listas cuando la sonda del termómetro pueda entrar suavemente. Cuando estás guisándolas realmente no puedes pasarte de cocción.

Típicamente encuentro que la temperatura final suele ser más alta en comparación con otros cortes tradicionales del ahumado, terminando aproximadamente en promedio a 98°C/208°F, pero el sentir de la sonda del termómetro es el indicador más importante. Recuerda usar siempre un termómetro digital con sonda.

Deja reposar por al menos una hora antes de servir. Yo prefiero sacar las patas, envolverlas y luego reducir ese delicioso líquido a una salsa.



Patas de cordero desmenuzadas, listas para servir

Tuétano ahumado

Traducido y adaptado de perthbbgschool.com



También conocido como “la mantequilla de los dioses”, el tuétano ahumado es algo tan fácil de preparar que parece tonto escribir sobre ello, ¡pero queremos convencerte de que lo pruebes!



Comienza comprando unos huesos en tu carnicería. Aunque puedes usar cualquier hueso de las patas, mi carnicero prefiere el fémur porque es más grueso y tiene el mejor contenido de tuétano posible.

Lo mejor es que te piquen el hueso a la mitad; puedes cocinarlos enteros, pero a la mitad son mucho más fáciles de comer.

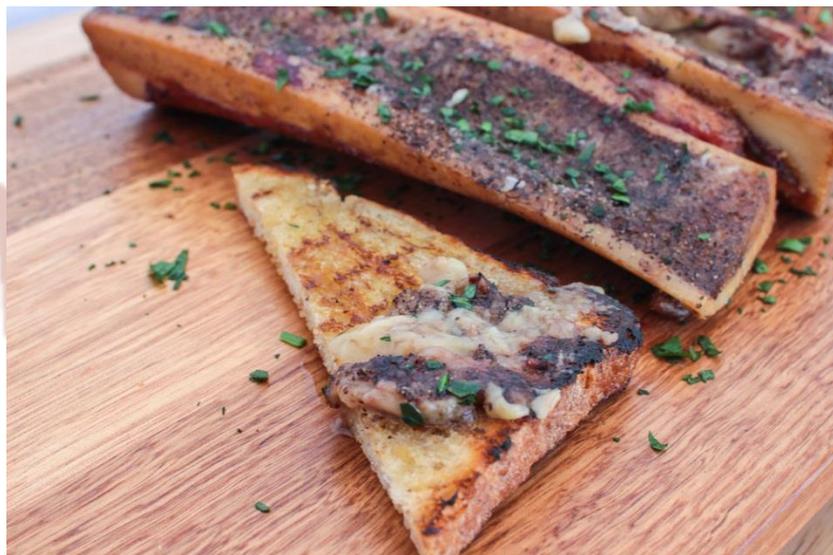


Para sazonarlo lo mantenemos simple, solo añadimos sal y pimienta y ponemos los huesos en el ahumador en calor indirecto. Precalienta tu ahumador a 150°C (300°F). Puedes añadir a tus carbones madera para ahumar. Yo usé un poco de madera de castaño para un sabor ahumado dulce a frutos secos.



Ahúma los huesos hasta que el tuétano se suavice y comience a separarse del hueso. La parte de arriba debería estar bien dorada.

Estos estuvieron en el ahumador por alrededor de 40 minutos – es una cocción bastante corta. Ten cuidado de no dejarlos demasiado tiempo ya que la grasa podría comenzar a derramarse (de hecho puedes ver en la imagen que esto comenzó a pasar con el hueso de la derecha).



Puedes untarlo sobre pan tostado, y también podrías acompañarlo con gremolata o chimichurri para lograr algo de balance (aunque el balance puede estar sobrevalorado). También puedes usar el tuétano para mejorar otro plato. Podrías untarlo sobre un bistec en lugar de tu mantequilla favorita, o sobre unos deliciosos filetes de costilla ahumados.

SMOKE
KING

Mollejas ahumadas a la Smoke King

Combina lo mejor del asado argentino y el BBQ americano con esta sencilla receta

Las mollejas son de lo mejor de los asados argentinos, y ¡añadiéndoles el ahumado puedes llevarlas al siguiente nivel!

Esta es una rápida y simple receta para ahumar mollejas a la Smoke King, uniendo el asado tradicional argentino con el BBQ americano para crear algo extraordinario.

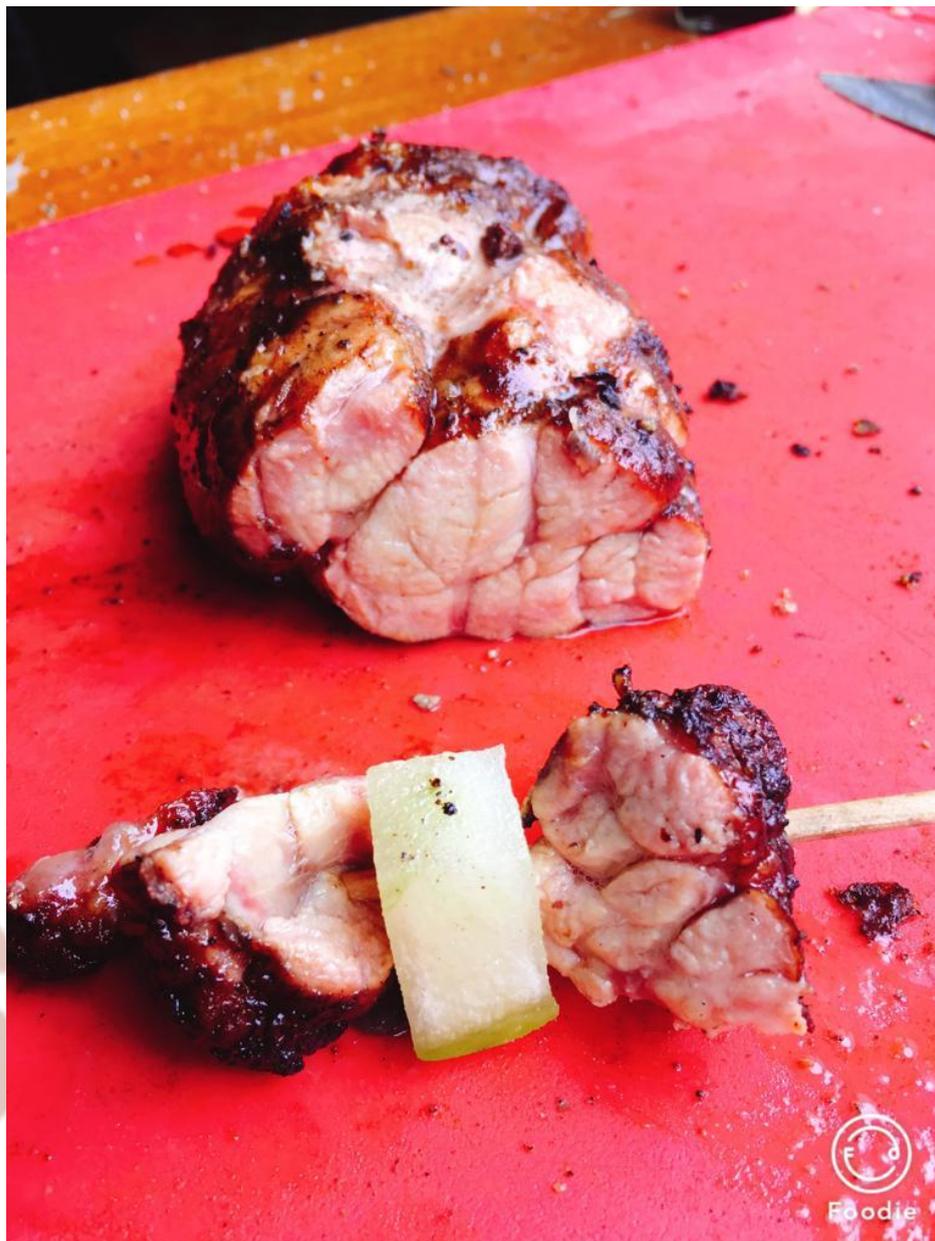
- El primer paso es adquirir mollejas frescas (puedes descongelar unas que tengas en el congelador). Tienen que estar firmes, rechonchas y de un color rosado sin ningún tipo de mal olor.



- Limpia los excesos de grasa y cualquier otra parte o membrana no deseada.
- Ponlas en un plato hondo pequeño añadiendo una cucharadita de sal y una mezcla 50/50 de vinagre de manzana y jugo de limón. Ponlas en la heladera y déjalas remojar por 30 minutos a dos horas (puedes saltarte este paso si estás corto de tiempo).



- Sácalas de la marinada, quita el exceso de humedad, y cúbre las por completo con nuestro Memphis rub.
- La ahumadora debe estar a una temperatura de 160°C/325°F y preferimos usar una madera robusta como la de espinillo o mezquite durante toda la cocción.
- Ahúma por dos horas o hasta que las mollejas alcancen una temperatura interna de 82°C/180°F, a la que estarán completamente cocidas pero conservarán algo de textura. Las mollejas pueden aguantar mucho en el ahumador, así que cocínalas a alta temperatura para obtener mejores resultados. Visualmente, el exterior debería tener color y estar dorado. Déjalas sin envolver para que la corteza quede más crujiente.
- Sácalas del ahumador y déjalas enfriar sin envoltura. Puedes guardarlas y congelarlas para usarlas después o continuar con esta receta.
- Directamente en una parrilla muy caliente, o en una sartén con mantequilla especiada de tu preferencia, fríelas a alta temperatura hasta que queden doraditas y crujientes en cada lado. Tip: mezcla un poco de aceite de canola con la mantequilla, o usa grasa de res para elevar el punto de quema de la mantequilla.
- ¡Sácalas del fogón y sírvelas!



Molleja ahumada en pincho con manzana verde marinada

Otra opción es acompañarlas con manzanas verdes marinadas. Mezcla a ojo: vinagre de manzana, jugo de manzana, azúcar, jengibre en rodajas y jalapeño rojo. Deja remojar las manzanas en la marinada por 6-8 horas hasta que se pongan semitransparentes. Después de ahumar las mollejas, rebánalas y sírvelas en kebabs con las manzanas verdes y dales un acabado con salsa teriyaki. ¡Un manjar de dioses! Sigue explorando ahumadoras.com para más recetas originales como esta y nunca te falten opciones para sorprender a tu familia, amigos o invitados.

A large, stylized crown graphic in a light brown color, centered on the page.

SALSAS BBQ

**SMOKE
KING**

Salsa BBQ

Una salsa BBQ tiene como base el tomate (aunque existen excepciones como la South Carolina mustard BBQ por dar un ejemplo) también nos encontraremos con la acidez del vinagre y algunos otros líquidos como caldos, cerveza o jugos frutales, los aromas serán dados por especias que dependerán la región que pretendamos emular o bien al gusto del paladar de quien la prepare. Podremos empezar nuestra salsa caramelizando unas cebollas o vegetales aromáticos o simplemente comenzar desde una base de tomate. Aquí una pequeña guía que puede ser útil:

Tomate: Puede ser en cualquiera de sus versiones sea frescos, extracto, puré e incluso ketchup serán la base sólida y punto de partida de nuestra salsa. Aportará cuerpo, color y sabor distintivo.

Líquidos: Podemos agregar, o no, líquidos para hacer que nuestra barbacoa sea más fluida o rinda más, si caramelizamos vegetales es buena idea desglasar la olla con bourbon o vodka. Una cerveza rubia aportará frescura y ligereza, una oscura nos dará color, cuerpo y diferentes matices. Los caldos también son bienvenidos e incluso un poco de Coca Cola no estaría mal. Salsa de soja o Worcestershire en su medida justa aportan color y umami.

Acidez: Un factor muy importante es la acidez proporcionada por el vinagre en cualquiera de sus versiones, ayuda a cortar la grasitud de las carnes y le da personalidad y profundidad a nuestra salsa.

Picante: No puede faltar un poco de picante en nuestra salsa BBQ, aun en dosis imperceptibles los picantes ayudan a dilatar las papilas gustativas haciendo que la percepción de sabores sea mucho más fácil, por lo tanto tendremos salsas más sabrosas. Jalapeños o habaneros frescos, chipotles, chili poder, cayena en polvo, salsa tabasco e incluso el clásico ají molido son buenas opciones.

Dulce: La adición de azúcar ayudará a equilibrar nuestra salsa, aportará color en caso del azúcar negra, ayudará a espesar en caso de reducirla y en conjunto con el vinagre prolongará la vida útil de nuestra salsa. Miel de abeja, de caña o melaza son excelentes opciones.

Humo: No necesariamente tenemos que tener ahumado en nuestra salsa pero ya que estamos en el baile... Nunca está de más tener un poco de humo en nuestros platos durante la semana. Tan fácil como introducir una placa con salsa dentro del ahumador bien expandida para ahumar la superficie de contacto.

Especias: Comino, paprika, jengibre, tomillo, pimentón, etc...cualquier condimento es bueno para darle personalidad a nuestra salsa siempre y cuando tengamos el criterio para obtener un resultado equilibrado y coherente.

Salsa BBQ Estilo Kansas City

- 1 Taza de ketchup
- 6 cucharadas de salsa inglesa
- 4 cucharadas de manteca
- 3 cucharadas de vinagre de alcohol
- 1 cucharada de mostaza
- 3 cucharadas de cebolla brunoise
- ¼ cucharadita de salsa tipo Tabasco
- ½ taza de azúcar negra
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de sal

Cocinar la cebolla junto con la manteca hasta que esté bien dorada, agregar el ketchup y los ingredientes líquidos todos juntos y por último los secos. Cocinar a fuego bajo durante 20 minutos. Se puede ahumar disponiendo la salsa sobre una placa y metiéndolo directamente en la ahumadora por 40 minutos revolviendo cada 10 para atrapar mejor el humo.

Salsa BBQ de Mostaza

- 1 taza de mostaza
- ¼ taza de miel pura de abejas
- ¼ taza de azúcar morena/rubia
- ¼ taza de vinagre de alcohol
- Pimienta negra en cantidad

En una ollita poner a calentar todos los ingredientes, revolver hasta que el azúcar se haya disuelto completamente y cocinar a fuego bajo durante 20 minutos cuidando de que no se queme ni se reduzca demasiado

Salsa BBQ Blanca de Alabama

Ingredientes:

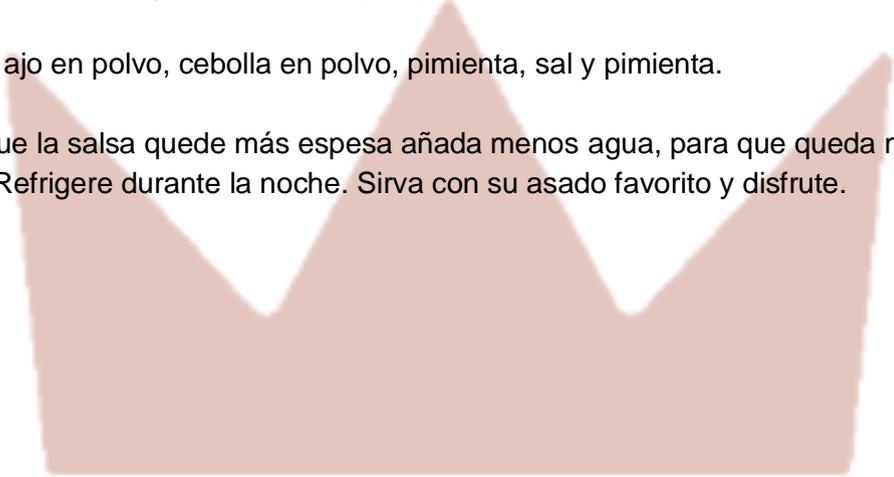
- 1 1/2 taza de mayonesa
- 1/3 taza de vinagre de manzana
- 1-2 cucharadas de agua
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 2 cucharaditas de mostaza
- 2 cucharaditas de salsa picante
- 1 1/2 cucharadita de salsa Worcestershire

- 1 cucharadita de miel
- 1 cucharadita de pimienta de cayena
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de polvo de cebolla
- 1 cucharadita de sal kosher
- 3/4 pimienta negra

En un tazón mediano mezcle la mayonesa, el vinagre, el limón, la mostaza, la salsa picante, la salsa Worcestershire, y la miel hasta que quede suave.

Sazonar con ajo en polvo, cebolla en polvo, pimienta, sal y pimienta.

Nota: Para que la salsa quede más espesa añada menos agua, para que quede más fina añada más. Refrigere durante la noche. Sirva con su asado favorito y disfrute.



SMOKE
KING