



PLATEADA AHUMADA

Un homenaje a la cocina lenta para un resultado que se deshace suavemente en el primer bocado impregnado de aromas que evocan momentos de tradición y sabor. La plateada ahumada, es una experiencia que combina la paciencia del ahumado con la riqueza de los sabores más auténticos.

INGREDIENTES

2 Kg de Plateada

Adobo

2 Cucharadas de sal de parrillera

1 Cucharada de pimienta molida gruesa

1 Cucharada de ajo granulado o en polvo

2 Cucharadas de aceite de oliva

Opcional

1 Cucharadita de moztaza en polvo

1/2 Taza de vinagre de manzana (para rociar durante el ahumado)

Chips de madera o pieza de madera (roble o manzano)

TIEMPO DE PREPARACIÓN

6 Horas

TIEMPO DE COCCIÓN

4 a 5 Horas

PERSONAS

6 a 8 personas

TIPO DE COCCIÓN

Indirecta 120°C

ACCESORIOS

Deflector OVO

Termómetro OVO

METODO OVO

1_ Pon una buena cantidad de carbón nuevo en el OVO, pues se trata de una cocción larga. Recuerda que en tu OVO es más fácil subir la temperatura que bajarla, por eso no enciendas mucho el carbón y apenas lo hayas hecho, cierra la tapa y maneja la ventilación inferior llevándola hasta el numero 2 y la ventilación superior media cerrada.

2_ Prepara tu OVO para ahumar, alrededor de los 100°C a 120°C.

3_ Una vez que la temperatura de OVO sea estable, si quieres un ahumado más intenso puedes agregar un trozo de roble o manzano.

4_ Esta es una cocción indirecta. Así que utiliza el SVC (Sistema Versátil de Cocción) con ambas placas deflectoras de media luna en su lugar y sobre ellas pon una fuente llena de agua para mantener húmeda la cámara. (Durante la cocción asegúrate de que nunca se evapore completamente y rellena)

5_ Antes de poner la carne sobre la parrilla limpia bien la Plateada, elimina el exceso de grasa, no saques mucha, es preferible el exceso de grasa que la falta de ella, pues no querrás que la Plateada se seque.

6_ Realiza unos cortes superficiales en forma de panal, con cortes oblicuos en ambos sentidos.

7_ Seca bien la carne para que el adobo se impregne en la carne. Unta la plateada con aceite de oliva y luego frota generosamente la mezcla de especias por todas las superficies de la carne.

8_ Pon la carne en la parrilla del OVO con el lado de la grasa hacia arriba.

9_ Cierra la tapa y deja ahumar durante 4 horas, la temperatura interna de la carne debe llegar a 90-93°C para que quede tierna.

10_ Cada hora, rocía la carne con vinagre de manzana para mantenerla jugosa y añadir un toque de acidez.

Nota especial:

Si deseas acelerar el proceso y evitar que la carne se seque, puedes usar la técnica de "Texas Crutch", que consiste en envolver la carne en papel de aluminio, esto puede reducir el tiempo una hora, el uso de termómetro es muy aconsejable.

SUGERENCIAS

Si quieres un sabor más intenso puedes marinar la noche anterior con una mezcla de cerveza oscura, salsa de soya y especias.



OUTDOOR
VERSATILE
OPTION