



Manual de uso



CONTENIDO

TABLA DE TIEMPOS Y TEMPERATURAS

VARIEDAD DE MADERAS DISPONIBLES

COMO AHUMAR VACUNO

RECETAS VACUNO

Tapapecho ahumado o Plateada ahumada
Punta Picana/Punta de Ganso/ Lomo y Cortes "Blandos"

COMO AHUMAR CERDO

RECETAS CERDO

Costillar de Cerdo 3-2-1
Pulled Pork – Paleta de Cerdo Ahumada
Lomo envuelto en Tocino, con azúcar morena

COMO AHUMAR POLLO

RECETAS POLLO

Alitas de pollo picantes ahumadas
Pollo ahumado a la pimienta
Pechuga de pollo ahumada a las hierbas

COMO AHUMAR SALMÓN

RECETAS SALMÓN

Salmón ahumado varias especies
Salmón ahumado al eneldo

EMBUTIDOS

ADOBES-RUBS

Texas Style rub
Rub "Big Bad" (para asado de tira)
Carolina BBQ rub (para el pulled pork)
Franklin BBQ rub (para brisket, cerdo y pollo)



Ahumador Pro I (flujo inverso)

- Caja de cocción de 94 cm., en acero de 3 mm.
- Puerta abatible con acceso a parrillas.
- Reloj indicador 2 de ahumado y cocción.
- Parrillas acero 2 desplegable en 3 mm.
- Plancha separador interior, en acero diamantado (Plancha debajo de parrilla)
- Bisagras macizas con pasador (fabricación propia)
- Manilla abertura puerta metal con madera (fabricación propia)
- Caja de combustión, 45 cm., en acero de 3 mm.
- Puerta de caja de combustión.
- Bisagras macizas con pasador (fabricación propia)
- Manilla metal (fabricación propia)
- Reloj alta temperatura 1, para caja de combustión.
- Rejilla separadora de cenizas, perforaciones parte inferior para entrada de aire.
- Tubo salida de aire caliente 4", abatible con seguro mariposa (fabricación propia)
- Patas fijas en perfil 40x40 acero 3 mm.
- Repisa con malla acero desplegado.
- Manilla lateral para traslado.
- Ruedas de alto tránsito, 2 fijas y 2 con freno.
- Pintura alta temperatura exterior e interior del horno.



TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE AHUMADO

OBJETIVO

Cada tipo de carne requiere diferentes tiempos de ahumado, temperaturas y temperaturas finales objetivo. A continuación te entregamos los tiempos y temperaturas de ahumado de los alimentos más comunes. Notar que estos tiempos son los requeridos para ahumar y cocinar al mismo tiempo. Hay muchas carnes y alimentos que puedes ahumar para dar sabor y terminar a la parrilla, o con un reverse searing, o al horno. Ej. Prueba ahumando por sólo 15 minutos una entraña y después terminala a la parrilla.

TABLA DE TIEMPOS Y TEMPERATURA

T Tamaño **TP** Temperatura de concción **TM** Tiempo de ahumado **TI** Temperatura interna objetivo

VACUNO

PLATEADA O TAPAPECHO

- T** 3kg.
- TP** 105°C
- TM** 1½ a 2 hrs/kg.
- TI** 88 - 93°C

ASADO DE TIRA

- T** 2 - 4kg.
- TP** 105°C
- TM** 1½ hrs/kg.
- TI** 55°C (a punto)

PUNTA GANSO/PICANA

- T** 1,5kg.
- TP** 105°C
- TM** 1½ a 2 hrs/kg.
- TI** 55 - 60°C

HAMBURGUESAS

- T** 1,5 a 2cm de ancho
- TP** 135°C
- TM** 1½ a 2 hrs.
- TI** 74°C

Prueba hacer un
REVERSE SEARING

CERDO

LOMO

- T** 1kg.
- TP** 105°C
- TM** 1½ a 2 hrs.
- TI** 63 - 66°C
(rosado o cocido)

COSTILLAS

- T** Costillar grande
- TP** 105°C
- TM** 5 - 6 hrs.
- TI** Se sale el hueso
Bajo método 3-2-1

EMBUTIDOS

- T** A gusto
- TP** 105°C
- TM** 1½ a 2 hrs.
- TI** 71°C

PULLED PORK (PALETA)

- T** 3 - 4kg.
- TP** 105°C
- TM** 2 a 2½ hrs/kg.
- TI** 88 - 93°C
Opción: usar pulpa paleta

MADERAS PARA AHUMAR

LA MADERA CORRECTA, EL SABOR PERFECTO.

Cada madera aporta sabores distintos y por lo mismo ciertas maderas son más adecuadas que otras para cada tipo de carne. Como regla general, las maderas más duras; roble, ulmo y nogal, son más fuertes y aportan más sabor a humo. Por otro lado, las maderas frutales, son más suaves y aportan sabores dulces junto al humo.

VARIEDAD DE MADERAS DISPONIBLES

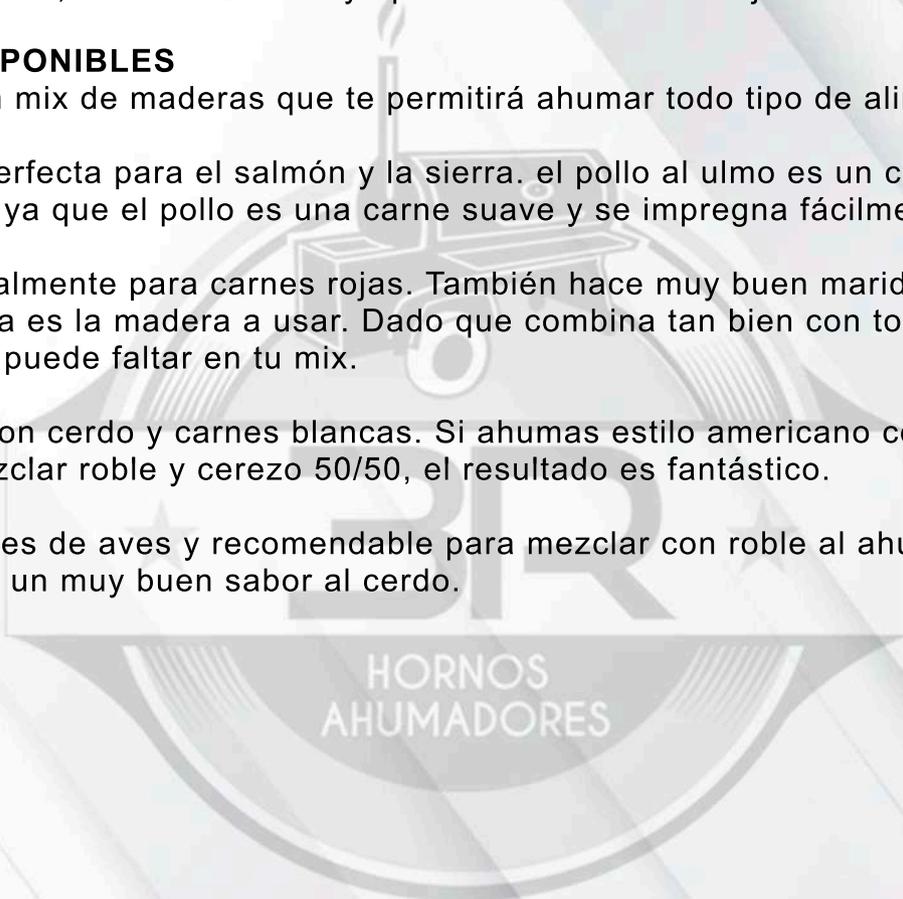
A continuación te sugerimos un mix de maderas que te permitirá ahumar todo tipo de alimentos:

ULMO: Ideal para pescados; perfecta para el salmón y la sierra. el pollo al ulmo es un clásico, si lo intentas usa poca madera ya que el pollo es una carne suave y se impregna fácilmente de humo.

ROBLE: Recomendado especialmente para carnes rojas. También hace muy buen maridaje con el cerdo y el cordero. Si vas a ahumar vegetales, ésta es la madera a usar. Dado que combina tan bien con todo (incluso pescado) es la madera más versátil y no puede faltar en tu mix.

CEREZO: Combina muy bien con cerdo y carnes blancas. Si ahumas estilo americano con barbeque, entonces es recomendable mezclar roble y cerezo 50/50, el resultado es fantástico.

MANZANO: Perfecto para carnes de aves y recomendable para mezclar con roble al ahumar cerdo o carne roja, También da un muy buen sabor al cerdo.



HORNOS
AHUMADORES

COMO AHUMAR VACUNO

Cuando se quiere ahumar carne de vacuno, es importante entender que no todos los tipos de carnes son iguales en su estructura muscular y por tanto, no todos se ahúman de la misma forma. La diferencia principal que afecta la manera de ahumar será la cantidad de tejido conectivo que tiene el corte elegido.

1. Los músculos que más usa el animal, serán generalmente los que más tejido conectivo tengan, es el caso del tapapecho (corte más popular para ahumar en USA, llamado el brisket), el asado de tira, la plateada, el chocillo y otros típicos cortes que suelen ser exclusivos del horno o la olla. Estos cortes con gran cantidad de tejido conectivo requieren una cocción lenta y a baja temperatura, Low and Slow!, lema del barbeque de los americanos.

El tejido conectivo mayormente formado por colágeno requiere llegar a temperaturas superiores a 80°C para derretirse, y generalmente al ahumar este tipo de cortes se deja llegar la temperatura de la carne hasta unos 90-95°C para lograr el mejor sabor y textura (si, dijimos 90-95°C, no es un error de edición). Una vez que este tejido conectivo se derrite, la carne se ablandará muchísimo, ganará en humedad y sabor, mucho sabor.

2. En el otro extremo tenemos los cortes con poco tejido conectivo como el lomo vetado y liso, la punta de ganso, la entraña, la punta picana y muchos otros cortes. Estos cortes se ahúman hasta llegar a una temperatura interna de entre 54-63°C (desde crudo hasta bien cocido), siendo recesos breves de ahumado, de 1-2 horas como máximo.



TAPAPECHO AHUMADO O PLATEADA AHUMADA

El brisket o tapapecho solía ser un corte poco cotizado, principalmente comida para los pobres en USA. Esto cambió a mediados de los años 50 cuando en Texas carniceros alemanes comenzaron a ahumarlo a baja temperatura por horas, originando el plato favorito del barbeque en Texas, el “smoked brisket” (tapapecho ahumado).

Las instrucciones de esta receta son válidas tanto para la plateada ahumada, como para el tapapecho ahumado. Habiendo probado decenas de plateadas y tapapechos, te recomendamos éste último. Toda carne ahumada debe ser sazonada antes de ahumar con el llamado “Rub”, adobe. Este adobe puede ser una simple mezcla de sal y pimienta, Texas style, o una mezcla de más ingredientes. Aquí te proponemos una versión simple de Adobe, en la sección adobes puedes ver otras opciones para usar con el vacuno.

Medidas para un corte de 5 kilos, si tu tapapecho o plateada pesa menos de 5 kilos, que será lo más probable, la regla es: usa 2 cucharadas de la mezcla anterior por cada kilo de carne.

INGREDIENTES DEL RUB/ADOBE

- 4 cucharadas/120 ml de sal de mar
- 4 cucharadas/120 ml pimienta negra
- Para el ahumado, madera roble

1. Aplica el adobe sobre la carne hasta cubrir completamente cada cara de la carne. Usa más en las partes más gruesas.
 2. Lleva el ahumador a 110°C. Pon la carne en el rack del medio con la parte con más grasa apuntando hacia arriba, agrega agua hasta $\frac{1}{4}$ del pocillo de agua de tu ahumador y ahuma hasta que la temperatura interna alcance entre los 65-70°C. Una vez lograda esta temperatura interna, saca del ahumador y envuelve la carne en al menos 2 capas de papel aluminio. Vuelve a ponerla dentro del ahumador y cocina a 120° por tanto tiempo como sea necesario para lograr que la temperatura interna llegue a rangos de entre 90-95°C (no te pases de los 95°C ya que podrías llegar a secar la carne). Como referencia, por cada kilo de carne tendrás que ahumar/cocinar por aprox. 2 a 3 horas.
-

3. Una vez que hayas llegado al punto de cocción deseado, deja reposar la carne al menos por 30 minutos en el papel aluminio antes de cortarla, esto permitirá que los jugos se redistribuyan y no los pierdas al cortar la carne.

TIPS

Lograr la temperatura interna deseada, casi siempre será garantía de que la carne estará muy blanda y se desarmará fácilmente. Sin embargo una técnica para asegurarse 100% de que la carne quede lo más blanda posible es pincharla con un mondadientes, termómetro de comida o un elemento similar. Al pinchar la carne con el elemento elegido, esta no debiese oponer resistencia y debiese pasar fácilmente como si se estuviese pinchando la mantequilla con un cuchillo caliente.

Punta picana Punta de ganso Lomo y Cortes “blandos”

Como fue mencionado anteriormente, los cortes más blandos con menos tejido conectivo, se pueden ahumar mucho más rápido y de manera muy simple en los siguientes pasos:

1. Adobar. Solo sal o sal y pimienta en partes iguales (Texas style) o un adobe más complejo a tu gusto.
2. Poner dentro del ahumador a 105°C usando madera de roble.
3. Esperar que la temperatura interna de la carne llegue entre 55-60°C según tu preferencia. Tomará aprox. 2 horas por kilo.
4. Reverse Searing: Que no te engañe el complejo nombre, esto simplemente significa sellar al final, lo que permite que la carne quede con un color dorado y sume sabores más complejos (por el efecto Maillard), otro término complejo para algo simple. Básicamente al igual que el humo y otros ingredientes, el sellado aporta sabores que no se logran con una cocción simple, a ese proceso químico/físico se le llama efecto Maillard. Es por eso que te recomendamos retirar la carne cuando esté llegando a temperatura y darle un sellado a la parrilla o al sartén por 2 a 3 minutos por lado. El resultado que obtienes es lo mejor de ambos mundos, sabor y textura sin igual.

HORNOS
AHUMADORES

COMO AHUMAR CERDO

Cuando hablamos de como ahumar vacuno, dijimos que es importante entender que no todos los tipos de carnes son iguales en su estructura muscular y por tanto, no todos se ahúman de la misma forma. Bueno, lo mismo aplica para el cerdo. Si no has leído la sección “como ahumar vacuno” te recomendamos revisarla, te ayudará a mejorar tus resultados al ahumar cerdo.

Para definir la forma de ahumar el cerdo, debemos separar los cortes de cerdo en magros y grasos. Da la casualidad que los cortes más magros y conocidos, como lo son el filete y el lomo, también son los con menos tejido conectivo, y por otro lado, los cortes más grasos como la pulpa, el costillar y la paleta de cerdo usada para hacer el famoso pulled pork, son cortes con mayor tejido conectivo.

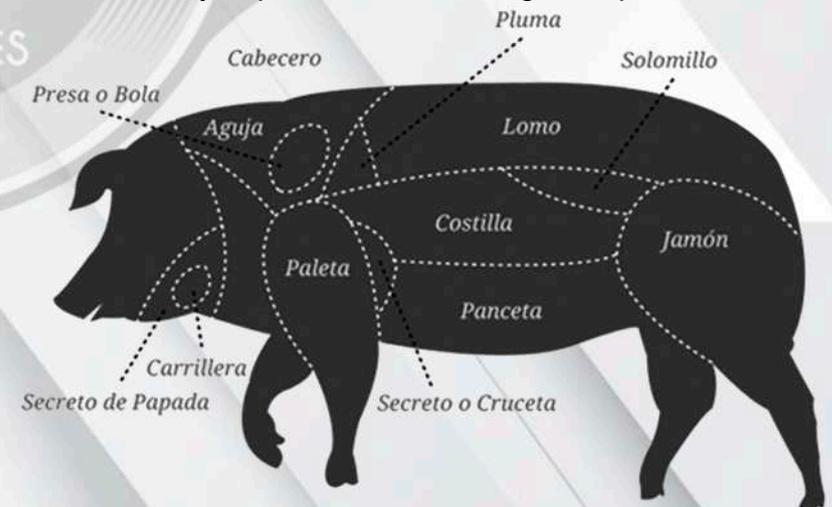
AHUMAR CORTES GRASOS: Para cortes grasos aplicaremos el famoso low and slow, ahumar a temperaturas bajas por largos periodos de tiempo, con el objetivo de llegar a una temperatura interna mayor, cercana a los 95°C, temperatura a la cual las grasas y tejidos conectivos se derretirán otorgando un sabor sublime!

AHUMAR CORTES MAGROS: Siguiendo con la lógica de cómo se ahuma el vacuno, la regla que aplica a los cortes magros es: ahumar por poco tiempo y apuntar a una temperatura interna menor, generalmente 70°C.

PARA LOS CORTES MAGROS, HAY 2 FORMAS DE LOGRAR MAYOR SABOR Y HUMEDAD:

MÉTODO 1: Marinar la carne en una salmuera, mezcla que lleva como elementos básico agua, sal y azúcar. Es el caso de la técnica para hacer el famoso lomo kassler.

MÉTODO 2: Envolver la carne de cerdo en tocino. Consigue un buen tocino o panceta en alguna carnicería, evita comprar el envasado previamente ahumado, ya que tiene menos grasa para saborizar. (ver receta más adelante)



COSTILLAR DE CERDO 3-2-1

El método 3-2-1 lleva su nombre a partir de los tiempos que toma cada uno de los 3 pasos de ahumado a realizar, siendo en consecuencia los tiempos de cada etapa de “3” horas, “2” horas y “1” hora. Este método generará una carne tan increíblemente blanda que se desprenderá del hueso al finalizar el proceso de ahumado.

Los sabores a elegir para aliñar el costillar pueden variar desde costillar al BBQ para los que se atreven a probar algo más gringo style, costillar a la chilena o el simple y favorito rub de los tejanos, sal y pimienta. En el caso del Texas rub para el costillar, mezcla 2 partes de pimienta por 1 parte de sal. Aplica aproximadamente 2 cucharadas de esta mezcla por cada costillar. Sin importar que adobe elijas, el método de preparación 3-2-1 se mantiene inalterable.

PREPARACION:

Lave el costillar y retire la membrana, con el lado del hueso hacia arriba, aplica una capa ligera de mostaza regular y después aplica el adobe cubriendo la superficie de la carne. Espera un par de minutos para que el adobe comience a verse húmedo y entonces da vuelta y sigue el mismo procedimiento por el lado de la carne.

NOTA: La mostaza se utiliza para mejorar la absorción del rub sobre el costillar, el sabor de la misma se pierde durante el proceso de ahumado.

Cerdo “3”... La primera parte del proceso dura 3 horas. Adobas tu costillar con tu mix favorito, una vez que llegues a los 110°C pon el costillar dentro del ahumador y lo dejas por 3 horas agregando madera regularmente al ahumador para mantener el humo constante. Es recomendable comprar un costillar que no tenga la membrana del lado del hueso o simplemente sacarla con una cuchara y papel absorbente. Esto hará aún más tierna la carne al momento de comerla.

“2”... Después de 3 horas saca el costillar y ponlo en una fuente de acero inox. y tápalo con un papel metálico o envuélvelo en papel metálico (tipo alusa foil). Antes de sellarlo agrega jugo de manzana y ciérralo dejando suficiente espacio para que el vapor del jugo pueda fluir dentro de este “recipiente” y haga su magia ablandando los tejidos de la carne. Una vez sellado en papel aluminio llévalo al ahumador y déjalo por 2 horas más.

“1”... Después de 2 horas saca el costillar del “recipiente” y ponlo nuevamente en el ahumador por 1 hora más. En este punto le puedes agregar alguna salsa, por ejemplo BBQ que se carameliza, o alguna otra de tu preferencia, o simplemente dejarlo como está. En esta etapa se logra dorar y endurecer la parte exterior del costillar para una mejor apariencia y una consistencia más crujiente. El resultado final será un costillar sumamente jugoso, sabroso y blando, donde la carne literalmente se desprenderá sola del hueso.

TIP

Respecto a los Baby Back ribs: Algunas personas piensan que éstas vienen de cerdos “bebés”, sin embargo se le llaman “baby” ya que son más pequeños que el costillar, de una parte inferior. Este corte tiene un poco menos de grasa por lo que se debe tener cuidado en resecar. Para ahumar se usa el mismo método del 3-2-1, pero éste se acorta a un 2-2-1 e incluso a un 2-1-1.

PULLED PORK, PALETA DE CERDO AHUMADA

El pulled pork generalmente se prepara para hacer sándwiches, y en esta receta queremos mostrarte todo lo que necesitas para hacer unos sándwiches de pulled pork para lucirte con tus amigos y familia.

Se le llama “pulled pork” porque después de preparar cerdo a baja temperatura y por largas horas, el resultado será una carne que se puede desmenuzar usando las manos, de ahí su nombre “pulled” que significa tirar o desgarrar.

Hay cientos de combinaciones de preparación del pulled pork según el corte de cerdo seleccionado, los adobes para marinar, maderas para ahumar y salsas para acompañar.

El corte de cerdo a usar, paleta de cerdo que es la parte superior de la pata delantera del cerdo, incluido el hueso. Si no logras conseguir este corte, puedes usar una pulpa de cerdo en su lugar.

Temperaturas y tiempos de cocción:

Pasada la etapa del adobe, sacar la carne del refrigerador y dejar reposar a temperatura ambiente por unos 30 a 60 minutos. Esto tiene por objetivo lograr una cocción más uniforme llevando la carne a una temperatura más uniforme.

Ahumar a 110°C en 2 etapas:

ETAPA 1 Debes ahumar hasta alcanzar una temperatura interna de 70°C. Llegada la carne a 70°C envolver en una doble capa de papel aluminio y seguir cocinando a la misma temperatura de 110°C (ahumador). Ya no es necesario seguir agregando humo en esta etapa.

ETAPA 2 Llegando entre los 90-95°C de temperatura interna de la carne, se saca del ahumador y se deja reposar por 30 minutos antes de comenzar a deshilar.

Nota: Cerca de los 82-83 °C se comienza a romper el tejido conectivo (colágeno) de la carne, es por eso que aún cuando el cerdo está cocido al llegar a los 70°C se continúa cocinando para elevar aún más la temperatura y producir el efecto de deshilado de la carne. Para asegurarse 100% de que la carne está bien blanda, dale un pinchazo con un tenedor y tuércelo. Si la carne de desgarra, está listo, sino, déjalo un poco más.

QUE MADERA USAR:

Si puedes conseguir madera de cerezo y roble, esta es la mezcla que te recomendamos. El roble aporta un sabor a humo medio a fuerte y el cerezo llena el ambiente y la carne de un dulce aroma y sabor que pocas maderas pueden igualar.

Acompañamiento: El "Coleslaw". Te recomendamos hacerlo! El "coleslaw" es el típico acompañamiento para el Pulled Pork Sándwich (también para la mayoría de la comida ahumada, para hamburguesas, etc, etc, etc). A primera vista te puede parecer extraña la mezcla, pero te aseguramos que la combinación de pulled pork, con coleslaw es increíble. Ve cómo hacer el coleslaw

COLESLAW (ensalada repollo)

- **Repollo ½ (picado fino. Resiste la tentación de amortiguar el repollo)**
- **Zanahorias 3 (ralladas)**
- **Sal a gusto**
- **Azúcar 1 cucharadita**
- **Vinagre 50 c. c.**
- **Mayonesa 200 g.**
- **Mostaza 2 cucharadas**
- **Rabanito picado 5 (si no tienes usa nabos, cebolla o más pimiento verde)**
- **Cebollín 1**
- **½ Pimiento verde (picado fino)**

Procedimiento: Mezclar todos los ingredientes y dejar reposar al menos por 2 horas antes de servir. Debemos insistir en algo.. deja reposar.

El gran final!! Al hacer sándwich de pulled pork, poner coleslaw sobre el cerdo deshilachado y sobre esto salsa BBQ. Además si quieres vivir la experiencia gringa total, ponle unos pepinillos dulces cortados en rodajas sobre todo lo anterior.

LOMO ENVUELTO EN TOCINO, CON AZUCAR MORENO

Esta receta es válida tanto para el lomo de cerdo como para el filete, con la única diferencia de que el filete tomará menos tiempo en lograr la cocción ideal, aprox. 1 hr.

Preparación: Saca la carne de cerdo de su envase y lávalo bien bajo agua fría. Sécalo con papel absorbente. Si lo deseas, puedes cortar las partes delgadas de los filetes para evitar que se sobre cocinen ya que toman menos tiempo en cocinarse, para el lomo no es necesario. Estas mismas partes las puedes adobar y poner dentro del ahumador por separado y sacarlas antes cuando estén listas.

Adobar los filetes o el lomo parejo por todos sus costados. Una vez adobados, cubre la carne con trozos de tocino, de ser necesario, sujeta los trozos de tocino con mondadientes.

Temperaturas y tiempos de cocción:

Preparar el ahumador unos 15 minutos antes de adobar el cerdo. Prográmalo a 105-110°C y una vez que llegue a la temperatura agrega la madera de manzano o cerezo según tengas disponible.

Con el ahumador a temperatura y con humo saliendo de tu ahumador, pon la carne dentro y ahuma por 1 a 1 ½ horas o hasta que la temperatura interna alcance los 63°C. Es importante usar un termómetro de alimentos para lograr la textura y cocción ideal, ya que el cerdo debe cocinarse bien para ser seguro, y si se nos pasa mucho de la temperatura objetivo nos podría quedar seco. La temperatura se debe medir justo en el centro y lo recomendable es pinchar la carne de costado en el centro para medir la temperatura interna (sonda temperatura).

Nota: A muchos les gusta la carne de cerdo un poco más cocida, para lograr esto deja subir la temperatura a unos 66°C.

Logrados los 63°C, sacar la carne y envolverla en papel aluminio y dejar reposar por al menos unos 15 minutos. Esto permitirá que los jugos se redistribuyan y así tendrás una carne más jugosa. Corta la carne en trozos de unos 2 cm y sirve inmediatamente acompañado de un puré o unos vegetales salteados.

Si te animas, agrega algo de salsa barbeque o mermelada sobre el lomo, estos sabores agridulces destacarán mucho más la agradable mezcla de sabores del cerdo y el tocino.

Que maderas usar: Cerezo o manzano, puedes sustituir por roble.

COMO AHUMAR POLLO

- Ahumar pollo es bastante simple y económico, y si sigues los siguientes consejos lograrás sabores y texturas deliciosas.

MARINADO EN SALMUERA:

La mayor parte del pollo que se puede comprar en supermercados está previamente marinado. Te recomendamos comprar uno que no lo esté, primero por tu salud ya que los niveles de sodio son muy altos en los pollos marinados y segundo, porque el marinado que tú mismo puedes hacer tendrá mucho mejor sabor. Una típica mezcla va a contener agua, sal, azúcar y especias a tu gusto, y sobre esta mezcla se sumerge el pollo para que absorba el marinado que agregará sabor, humedad y mejorará la textura. Es importante respetar los tiempos sugeridos en las recetas, para que así el pollo no absorba más marinado de lo que necesita.

COCCIÓN: Cuando haces un pollo entero, tienes que tener en cuenta que distintas partes del pollo tiene distintas temperaturas de cocción por ejemplo la pechuga debiese estar lista a 75°C y los trutros a 82°C.

Agregar adobe bajo la piel: Si vas a agregar un adobe al pollo, intenta ponerlo entre la piel y la carne, así este realmente logrará impregnarse en la carne.

Piel crujiente: La piel del pollo necesita de altas temperaturas para lograr la textura crujiente que todos amamos, pero para ahumar tenemos que ir lento y a baja temperatura ya que así es como el ahumado logra sus mejores resultados en textura y sabor.

TIP Hay una manera fácil de lograr una piel crujiente: Ahuma el pollo hasta que llegue a una T° interna de 63°C y transfiere el pollo a una parrilla muy caliente o a un horno entre 180-190°C, donde lo debes dejar hasta que alcance una temperatura interna 75° C.



POLLO AHUMADO A LA PIMIENTA

Si el pollo no está marinado, puedes hacer una marinada que tiene por objetivo mantener la ternura y aportar sabores.

Ingredientes para el adobe:

- Sal de mar y pimienta en partes iguales
- Opcional: pimienta, limón, ajo en polvo otros a gusto

Instrucciones:

Agregar 1 cucharada de adobe (15 ml) por debajo entre la piel y la carne para lograr saborizar correctamente la carne. Después unta el pollo en aceite de oliva o aplica una capa de mostaza delgada por fuera del pollo y espolvorea 2 cucharadas más (30 ml) del adobe por fuera sobre la piel. Deja el pollo reposar y llévalo a temperatura ambiente antes de ahumar.

Lleva el ahumador a 110°C, ahuma por 2 horas para un sabor ahumado leve, o 3 horas para un sabor intenso a humo.

Para lograr una cocción más perfecta, pon el pollo en el ahumador con el lado de la pechuga hacia abajo por 1 hora, después voltéalo con la pechuga hacia arriba. Sigue cocinando a 110°C hasta completar un total de 4 horas o hasta que la temperatura interna de la pechuga llegue a 74°C. Deja reposar el pollo por 20 minutos antes de servir.

Maderas sugeridas: para sabor ahumado medio, roble, para sabor dulce, manzano o cerezo.

PECHUGA DE POLLO AHUMADA A LAS FINAS HIERBAS

Instrucciones:

Corta las hierbas y disponlas en un bowl agregando 2 a 3 cucharadas de aceite de oliva. Agrega sal y pimienta a gusto. Una vez

Ahumado:

Prepara tu ahumador a 110°C y agrega la madera de tu gusto. Ahuma las pechugas por 1 a 2 horas o hasta que la temperatura

Ingredientes:

- Finas hierbas, romero tomillo y salvia
- 2-3 cucharada aceite de oliva
- Sal a gusto
- Pimienta a gusto
- 2 a 3 pechugas de pollo sin piel

Maderas sugeridas:

Usa madera de manzano, cerezo o incluso ulmo si quieres un sabor de ahumado un poco mas fuerte.

PECHUGA DE POLLO AHUMADA A LAS FINAS HIERBAS

Instrucciones:

Corta las hierbas y disponlas en un bowl agregando 2 a 3 cucharadas de aceite de oliva. Agrega sal y pimienta a gusto. Una ve

Ahumado:

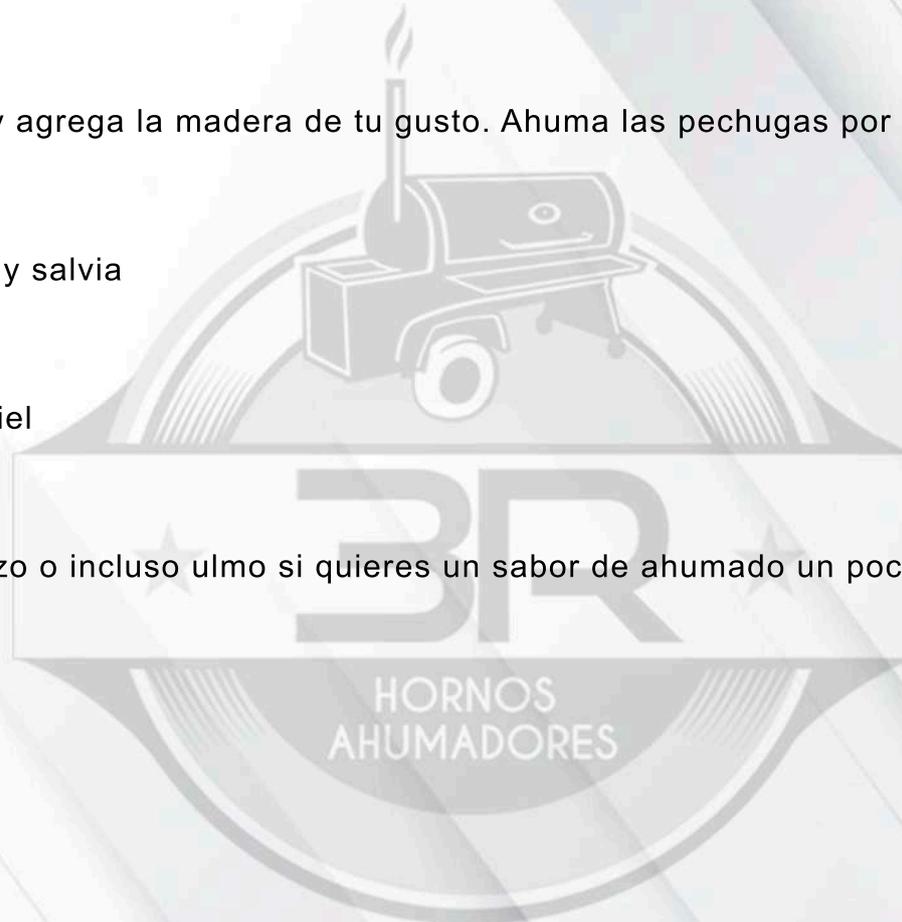
Prepara tu ahumador a 110°C y agrega la madera de tu gusto. Ahuma las pechugas por 1 a 2 horas o hasta que la temperatura

Ingredientes:

- Finas hierbas, romero tomillo y salvia
- 2-3 cuchada aceite de oliva
- Sal a gusto
- Pimienta a gusto
- 2 a 3 pechugas de pollo sin piel

Maderas sugeridas:

Usa madera de manzano, cerezo o incluso ulmo si quieres un sabor de ahumado un poco mas fuerte.



COMO AHUMAR SALMON

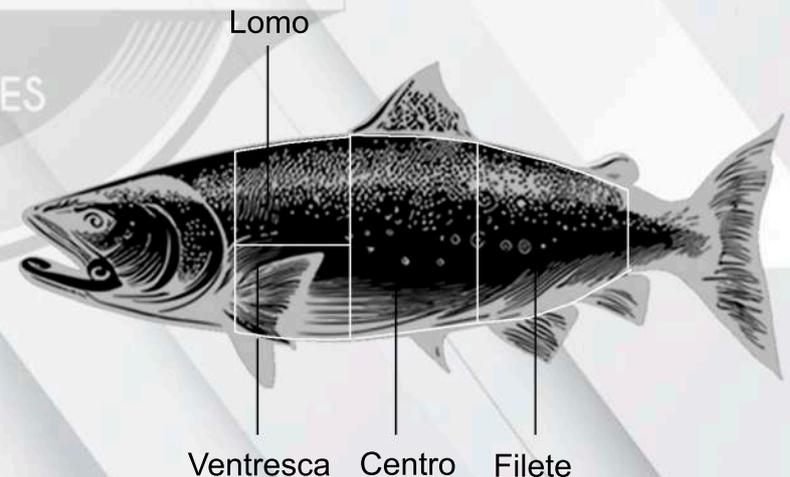
El salmón es el mejor pescado para ahumar, su carne con alto contenido graso saca lo mejor del humo y por eso es el rey de todos los alimentos ahumados. Otros pescados menos grasos también combinarán bien con el humo, es el caso de la sierra, sin embargo este tipo de pescados menos grasos tienden a secarse un poco, considera hacer un marinado (salmuera) para estos.

MARINADOS: Para preparar el salmón existe la posibilidad de marinar en seco (con un adobe) o marinar en una mezcla de agua, sal y azúcar. En las recetas propuestas aquí nos centraremos en el marinado en seco.

AHUMAR EL SALMÓN: El ahumado de salmón puede ser rápido o lento.

El ahumado rápido: Se hace a temperaturas cercanas a 100°C y toma no más de 30 minutos, ideal para cuando se quiere consumir inmediatamente con un buen vaso de vino blanco por ejemplo.

El ahumado lento: Es la elección cuando quieres guardar salmón ahumado por varios días por ejemplo para comerlo en ensaladas, con queso crema o simplemente como snack. Este salmón puedes sellarlo al vacío o congelarlo para que dure aún más. Este tipo de ahumado es el típico usado para lograr un salmón similar al ahumado que encontrarás en los supermercados. Bajo este método se ahuma a temperaturas que van entre los 50° y 80°C, por entre 2 a 4 horas según el ancho del salmón.



SALMON AHUMADOS VARIAS ESPECIAS

INGREDIENTES:

- 2 kilos de salmón (3 a 4 filetes según el tamaño)
- Cura: Azúcar y sal en una proporción de 4:1. En este caso 100 grs. de sal y 25 grs. de azúcar
- Aceite vegetal
- Ajo en polvo y cebolla en polvo. Puede agregarse un poco de jengibre en polvo para darle un sabor distinto
- Pimienta negra
- Madera: ulmo, roble (o a gusto si deseas experimentar)

Preparación:

Deja la piel del salmón. Unta el pescado con una generosa cantidad de aceite vegetal. Espolvorea cura (azúcar y sal) abundantemente y de manera uniforme en la carne. Usa suficiente cura como para que no se humedezca toda con el aceite. Espolvorea una cantidad moderada de ajo, cebolla (en polvo) y pimienta molida sobre la carne. Frota las especias y la cura ligeramente en la carne, para esparcir homogéneamente las especias.

Una vez esparcidos los ingredientes de la cura, envuelve los filetes de salmón de similares tamaño uno contra otro, cuerpo a cuerpo, deposítalos en una fuente de plástico, bolsa plástica o fuente de vidrio y guárdalo en el refrigerador por un mínimo de 8 horas y máximo de 12 horas. Asegúrate de cubrir el salmón para que no le entre aire.

Método de Ahumado:

Retira el salmón del refrigerador, lávalo para sacar el exceso de adobe y déjalo ventilarse por 1 hora, esto con el objetivo de que se forme una película gomosa y brillante sobre el salmón. Esta película servirá para sellar el salmón de manera que no se seque al ahumarlo y además ayuda a que el humo se adhiera más fácilmente. Una vez ventilado coloca el salmón con la piel hacia abajo sobre las rejillas de ahumador previamente aceitadas para evitar que este se pegue. Una vez concluido el proceso anterior el salmón ya está listo para ingresar al ahumador. Hay varias combinaciones de temperaturas y tiempos para ahumar el salmón, aquí te recomendamos 2, ambas dan buenos resultados. El método 1 es mucho más simple y da muy buenos resultados. El método 2 tiene la ventaja de que al ahumar en etapas el color y presentación del salmón ahumado es un poco mejor que el método anterior.

MÉTODO 1

Lleva el ahumador a una temperatura de 70°C. Una vez alcanzada la temperatura pon el salmón dentro del ahumador por 3-4 horas o hasta que el salmón llegue entre los 55 y 60°C. Nuestra preferencia es 55°C, quedará más húmedo, pero durará menos... si es que tienes la suerte de que dure más de un par de días en tu refrigerador sin que desaparezca.

MÉTODO 2

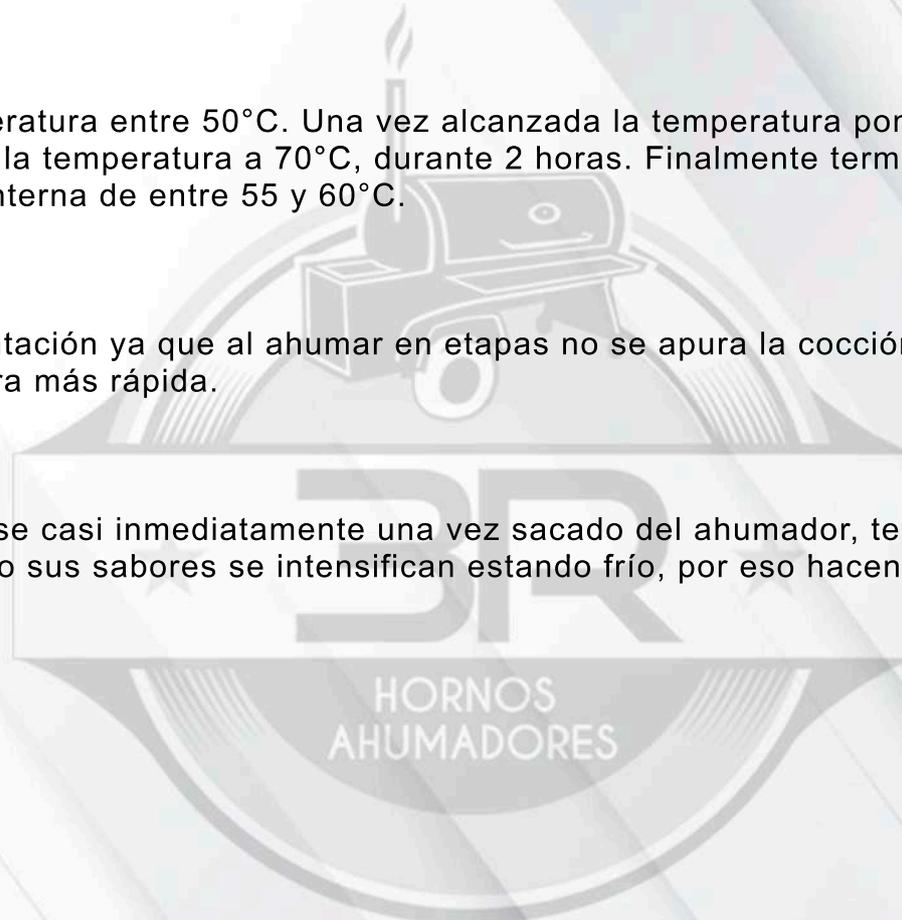
Lleva el ahumador a una temperatura entre 50°C. Una vez alcanzada la temperatura pon el salmón dentro del ahumador por 2 horas. Después aumenta la temperatura a 70°C, durante 2 horas. Finalmente terminar a 80°C , durante 1 hora o hasta que alcance una temperatura interna de entre 55 y 60°C.

Nota:

El método 2 logra mejor presentación ya que al ahumar en etapas no se apura la cocción y se evita el típico “chorreo blanco” que ocurre al ahumar de manera más rápida.

TIP

Servir: El salmón puede comerse casi inmediatamente una vez sacado del ahumador, te recomendamos dejar reposar al menos 20 minutos. Sin embargo sus sabores se intensifican estando frío, por eso hacen un muy buen snack.



SALMON AHUMADO AL ENELDO

Ingredientes:

- 3 o 4 filetes completos de salmón con piel
- 1 cucharada de eneldo fresco
- 1 cucharada de pimienta negra molida
- 2 a 3 limones
- 1 cebolla grande cortada finamente
- Sal a gusto

Preparación:

Lava y seca con papel absorbente los filetes. Ponlos sobre una hoja de papel aluminio con la piel hacia abajo. En un pocillo pequeño combina el eneldo y la pimienta negra y aplica esta mezcla sobre el salmón. Agregar a continuación la sal. Corta el limón en finas rodajas. Cubre cada filete de salmón con las láminas de limón primero y cebolla después. Exprime un limón sobre todos los filetes de salmón.

Método de ahumado:

Lleva el ahumador a 100°C y agrega madera de ulmo, roble, manzano u otra de tu gusto. Una vez que comience a salir el humo pon los filetes de salmón en la primera bandeja de abajo y ahuma por unos 30 minutos o hasta que esté listo. Si los filetes son delgados de menos de 500 grs, te recomendamos unos 20 a 25 minutos. Si tienes un termómetro de carne, puedes sacar el salmón cuando este marque entre los 45°C (para los que les gusta más bien crudo), hasta los 55°C (para quienes les gusta más cocido). Para nosotros, cercano a los 50°C te llevas lo mejor de ambos mundos.

Que maderas usar:

El ulmo es la madera que mejor sabor aporta al salmón, sin embargo también puede usar roble para un sabor ahumado medio a fuerte o frutales, para ahumar con sabores mas suaves y dulces.

EMBUTIDOS

AHUMADO:

El proceso de ahumado es simple y sirve para todos los tipos de embutidos y es como sigue:

PASO 1. Lleva el ahumador a 110°C y agrega la madera de tu gusto. Roble es nuestra elección favorita.

PASO 2. Pon dentro del ahumador los embutidos (directo del refrigerador está bien en este caso).

PASO 3. Ahuma por 1 a 2 horas hasta que la temperatura interna llegue a 71°C para asegurarse que están bien cocidas y listas para comer. Si quieres un sabor más leve a humo, reduce la aplicación de humo a la mitad del tiempo de cocción.

NOTA:

También puedes probar un ahumado simple. Esto es ahumando por 1 hr. para terminar después a la parrilla. En este caso te recomendamos pinchar levemente 2 o 3 agujeros en los embutidos para permitir que escape algo de la presión, no tengas miedo de perder un poco de jugo, esto es mucho mejor que reventar la tripa lo que hará que definitivamente sí se sequen.



ADOBES Y RUBS

Si te estás iniciando en el ahumado, te recomendamos comenzar con los rubs más simples y a partir de estos, ir pasando a sabores más complejos. Que es lo más simple? el rub o adobe, Texas style que te describimos abajo:

Texas Style rub

Para vacuno incluidos el asado de tira y cerdo, menos el costillar:

- 1 parte de sal gruesa
- 1 parte de pimienta gruesa molida

Para costillar de cerdo, pollo y pavo:

- 1 parte de sal gruesa
- 2 partes de pimienta gruesa molida

Opcionales para agregar al Texas rub:

- Ajo granulado (ajo en polvo se convierte en grumos, a falta de granulado usa en polvo)
- Cebolla granulada (idem anterior)
- Paprika (para agregar color)

Otros rubs y usos sugeridos Rub “Big Bad” (para asado de tira)

- Pimienta negra gruesa - 3 cucharadas
- 1 cucharada de azúcar blanca granulada
- 1 cucharada de cebolla en polvo/15 ml
- 2 cucharaditas de mostaza en polvo
- 2 cucharaditas de ajo en polvo
- 2 cucharaditas de “chili powder” (hay uno marca McCormick en Tottus y Jumbo)
- 1 cucharadita de pimienta cayena en polvo

Nota: Para aplicar este rub se debe primero bañar la carne en aceite de oliva o en mostaza líquida, ambos sirven para fijar el rub a la carne. Aplicar rub y deja reposar hasta que éste tome un tono húmedo.

Carolina BBQ rub (para el pulled pork)

- ¼ taza/60 ml pimentón paprika
- 2 cucharadas/30 ml sal
- 2 cucharadas /30 ml azúcar
- 2 cucharadas /30 ml azúcar morena (o rubia a falta de morena)
- 2 cucharadas /30 ml chili powder (McCormick tiene uno disponible en algunos supermercados. Si no tienes disponible usa Merkén)
- 2 cucharadas /30 ml pimienta negra
- 1 cucharadita/5 ml pimienta cayena

Nota: Esta es nuestra versión chilenezada del “Carolina BBQ rub”, la versión americana incluye comino, pero el comino americano es muy suave y totalmente distinto al que usamos en Chile, es por eso que lo eliminamos.

Franklin BBQ rub (para brisket, cerdo y pollo según las instrucciones abajo)

Podemos usar éste adobe para el brisket:

- 2 cucharadas/30 ml de pimienta gruesa molida
- 2 cucharadas/30 ml sal gruesa
- 1 cucharadita/5ml de ajo en polvo
- 1 cucharadita/5ml cebolla en polvo
- 1 cucharadita/5ml chili powder

Esta es una mezcla ideal para el pulled pork si agregamos también:

- 1 cucharadita/5ml de paprika (agrega color, no mucho sabor)
- 1 cucharadita/5ml de mostaza en polvo

Ahora, si queremos usar esta mezcla para hacer costillar de cerdo, entonces debemos duplicar la pimienta gruesa molida. Y finalmente, si quieres usar este rub para el pollo, agrega:

- 1 cucharada de azúcar morena (o rubia si no encuentras morena)
-