

KAMADO



Manual y recetas

INTRODUCCIÓN

Una breve introducción sobre la Kamado



Enhorabuena, está a punto de llevar la cocina a un siguiente nivel. Ya ha dado el primer paso: comprar una Kamado. Pero, ¿Qué se puede hacer con ella? **Hornear, asar, cocinar al vapor, asar a la parrilla, ahumar y cocinar a fuego lento.**

Básicamente, ¡casi todas las maneras de cocinar!

Estará impaciente por encender y disfrutar de su flamante Kamado, pero antes de hacerlo, lea este folleto. Porque una Kamado no es sólo una barbacoa. No se preocupe: cualquiera puede cocinar con una Kamado. ¡Le explicamos todo lo que necesita saber para que pueda empezar su experiencia con la Kamado bien preparado!

¡Disfrute mucho concinando!



Un poco de historia

La Kamado tiene sus raíces en Japón y China. Cocinar con una Kamado es una forma tradicional japonesa y se remonta a hace miles de años. La primera Kamado móvil fue la Mushikamado. Se trata de una especie de olla de terracota con la que se cocinaba principalmente el arroz en la época, sobre todo en ocasiones especiales.

Después de la Segunda Guerra Mundial, muchos soldados estadounidenses se llevaron una Kamado a sus casas. De esta manera, la Kamado se introdujo en América y la barbacoa de cerámica se hizo cada vez más popular.

También en España, la Kamado se ha popularizado durante los últimos años teniendo mucho éxito.



Los componentes

Casi todas las barbacoas de cerámica tienen los mismos componentes básicos.

- En primer lugar, un recipiente de cerámica para el fuego que pueda aguantar bien el calor.



- En la parte inferior hay una rejilla con agujeros en la que se coloca el carbón.



- La temperatura se regula mediante dos aberturas de ventilación. La cúpula de ventilación ajustable en la parte superior de la barbacoa



y la rejilla de aire en la parte inferior a través de la cual puede entrar el aire.



- Un termómetro para medir la temperatura de su barbacoa.



- Una parrilla en la que se coloca la carne.



Además de eso, la Kamado puede tener elementos adicionales dependiendo del modelo que sea.

¿Qué se puede hacer con la Kamado?

Ahumar: Puede calentar su Kamado y mantenerla a baja temperatura. Esto no es posible con una barbacoa normal. A baja temperatura, se puede ahumar un trozo de carne o pescado, utilizando madera especial para ahumar.

Cocinar a fuego lento: ¿Quiere cocinar una carne asada o hacer cerdo desmenuzado? Eso se puede hacer con la cocción lenta. Se calienta la Kamado a una temperatura relativamente baja ($\pm 100-110$ °C) y se cocina gradualmente la carne hasta que esté tierna.

Asar (recetas para cocinar al horno): Gracias a su rejilla superior, su barbacoa Kamado también puede funcionar perfectamente como horno. Coloque los ingredientes

en un recipiente de barro sobre la parilla, cierre la Kamado... y ya está. También de esta forma no se pierde el sabor, lo que le vendrá muy bien a su carne, pescado u otro plato al horno.

Asar grandes piezas de carne: La parte alta de la Kamado es ideal para grandes piezas de carne o pescado. Imagínese una gran pieza de cerdo o un pollo entero (¡un pollo asado sentado en lata de cerveza, por ejemplo!).

Al vapor: Como se pueden mantener los alimentos alejados del fuego, también es posible cocinarlos al vapor. Sólo tiene que colocar el deflector de vapor en la parte superior y listo. ¡A cocinar al vapor!

Hornear: Puede hornear cualquier alimento en tu Kamado. Desde panes integrales hasta pan indio e incluso wraps o pizzas. Todos tendrán un sabor delicioso.

PREPARE

Lo que hay que saber antes de encender el Kamado



¡Comencemos!

El primer paso que tiene que dar es montar la barbacoa Kamado. Para ello no hace falta ser un técnico, consiste principalmente en apretar tornillos. Consulte el manual de su modelo de Kamado en nuestra página web.



O vaya a la página web: amagard.com/es/tiempo-libre/barbacoas

Sobre las brasas

Ahí tiene su fantástica Kamado. ¿Ha pensado en el carbón vegetal? El carbón vegetal es el combustible ideal para su Kamado.

Hay muchos tipos de carbón vegetal para barbacoas. El carbón perfecto para la Kamado está hecho de madera real (dura) a la que no se le ha añadido nada más y compuesto de trozos grandes.

No utilice briquetas: la Kamado nunca podrá adquirir la temperatura adecuada.

Por supuesto, el carbón disponible en nuestra tienda es perfecto para cada Kamado.

Por supuesto, el carbón disponible en nuestra tienda es perfecto para cada Kamado.



Lo primero es lo primero

Antes de encender su Kamado por primera vez, hay que tener en cuenta algunos puntos importantes. Una Kamado está hecha de cerámica: Este material tiene que acostumbrarse a las altas temperaturas. Recomendamos no superar los 250°C durante las primeras 5 veces y utilizar la barbacoa durante al menos una hora.

Sólo después de esto la Kamado estará lista para alcanzar altas temperaturas (350 - 400°C). Al abrir la tapa a altas temperaturas, hay que tener mucho cuidado. Si abre la tapa rápido completamente y de una sola vez, puede producirse una llama. Por lo tanto, primero levante la tapa unos centímetros y espere un momento para que pueda entrar el aire, y utilice guantes para barbacoa por su propia seguridad. Se puede cocinar a diferentes temperaturas. Esto se consigue con la rejilla en la parte inferior y la cúpula de ventilación en la parte superior. Cuanto menos aire, menor es la temperatura.



EL USO

Encendido y uso de la Kamado



¡A encenderla!

¡Es hora de encender su Kamado!

- 1 Antes de encender la barbacoa, abra completamente la rejilla de aire de la parte inferior y la pula de ventilación superior.
- 2 Llene la Kamado con grandes trozos de carbón. Llene unos dos tercios del cuenco de cerámica con carbón, encima de la rejilla de carbón.
- 3 Compruebe que no haya otros materiales u objetos entre el carbón. Asegúrese también de que ningún residuo del carbón vegetal bloquea el orificio de ventilación.

4 La mejor manera de encender el carbón es con encendedores hechos de serrín comprimido, pastillas endendedoras o madera seca. NO utilice encendedores químicos blancos.

Coloque los encendedores en la parte superior entre los trozos de carbón. Distribuya 3 encendedores en un triángulo sobre el carbón de modo que queden distribuidos uniformemente.

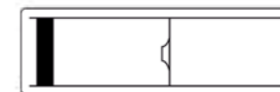
5 Encienda los encendedores con un encendedor o cerilla larga. El objetivo es ver una llama amarilla y el menor humo posible. Ahora espere a que los encendedores utilizados se consuman por completo, la temperatura bajará. No se preocupe, una vez que el carbón empiece a arder, la temperatura subirá de nuevo.

Control de la temperatura

6 Puede dejar que las pastillas encendedoras o el material que utilice arda con la tapa cerrada. En cuanto empiece a arder y el carbón tenga un brillo entre amarillo y anaranjado, puede ajustar la temperatura.

7 El control de la temperatura en la Kamado se hace añadiendo más o menos oxígeno con las rejillas de aire. Por lo tanto, evite abrir la tapa si no es necesario. Durante el cocinado: puede girar la carne o el producto, pero cierre la tapa de nuevo al terminar.

8 Primero escoja una posición de la rejilla de aire:



Cocina lenta

Lo más cerrado posible, con un dedo de apertura.



Parrilla

Apertura de dos o tres dedos de ancho.



Para hornear pan y pizza

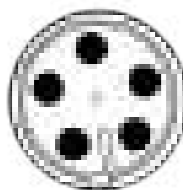
Dejéla del todo abierta. Use zapatos cerrados ya que podría caerse alguna pieza de carbón caliente de la barbacoa.

9 Después escoja una posición para la pula de ventilación superior:



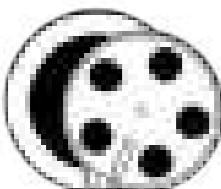
Por debajo de 100°C

Lo más cerrado posible, agujeros abiertos un cuarto. De este modo también se puede bajar la temperatura a más de 100°C.



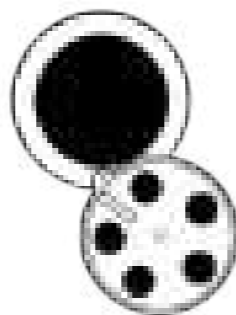
Entre 120°C y 200°C

Agujeros totalmente abiertos. Para una temperatura constante.



Por encima de los 200°C

Cuarto de disco abierto y agujeros abiertos. La temperatura se puede aumentar con cuidado.



Para pizza y calentamiento rápido

Totalmente abierto: se calienta intensamente. La temperatura es difícil de bajar.

¡TIP!

Ajusta los ajustes durante la cocción con pequeños golpecitos, no pases de totalmente abierto a totalmente cerrado. Dale a tu Kamado algo de tiempo para que alcance la temperatura adecuada. Bajar la temperatura con un Kamado es complicado, así que deje que la temperatura suba lentamente.

¿Qué comemos hoy?

La temperatura que debe mantener varía de una preparación a otra. Para obtener los mejores resultados con la carne, es aconsejable utilizar las temperaturas indicadas en esta tabla: puede leer cómo obtener esas temperaturas en la página anterior.

Preparación	Temperatura
Ahumar	65 - 135 °C
Hornear y guisar	135 - 175 °C
Asar y hacer pizza	175 - 260 °C
Calentar a alta temperatura	260 - 400 °C



Pescado

El pescado se prepara de forma diferente a la carne. A una temperatura central de 50 °C, ya se puede llegar a cocinar.

Crustáceos y mariscos

En el caso de los crustáceos y mariscos, se cocinan a una temperatura central de 50 °C.

Carne blanca

En el caso de la carne blanca, como el pollo y el cerdo, la temperatura central debe ser superior a 70 °C. Por encima de esta temperatura, la posibilidad de que haya bacterias es muy baja.



Temperatura central aproximada

Vis, schaal- en schelpdieren

Crudo, templado	30-40 °C
Ligeramente cocido	40-45 °C
Cocinado	Por encima de 50 °C

Carne roja

Carne de vaca, cordero, venado, pechuga de pato

Tibia	42-47 °C
Poco hecha	48-50 °C
Al punto	51-53 °C
Muy hecha	Por encima de 63 °C
Guisada	Por encima de 85 °C

Carne de cerdo

Poco hecha	63-67 °C
Bien cocida	Por encima de 67 °C
Cerdo desmenuzado o costillas	Por encima de 85 °C

Otro tipo de carnes blancas

Pollo o pavo

Bien cocido	Por encima de 70 °C
-------------	---------------------

Al terminar

Cuando haya terminado de cocinar en su Kamado, cierre la tapa y cierre completamente todas las salidas de aire. Como el oxígeno no puede llegar al fuego, éste se extinguirá poco a poco por sí mismo. Nunca tire agua sobre el carbón caliente: la cerámica de su Kamado puede llegar a dañarse por el agua. No tire el carbón inmediatamente: puede volver a utilizarlo. Retire regularmente la ceniza del fondo de la barbacoa con el retirador de ceniza. Las Kamados pueden dejarse en el exterior durante todo el año sin ningún problema. Sin embargo, algunas Kamados pueden llegar a oxidarse, así que guárdelas en un cobertizo, bajo techo o utilice una funda si no la utiliza.

Es aconsejable quemar su Kamado para limpiarlo de vez en cuando. De este modo, se calienta el Kamado hasta 300 °C sin necesidad de preparar los alimentos. Esto quema toda la cerámica limpia. También deja los accesorios como la rejilla de la parrilla y Plate Setter en él, estos queman. También está limpio. También recomiendan limpiar el Kamado cada 5 - 10 veces para limpiar limpiar. Tome todas las partes y límpialos bien limpiar con un plumero.



La seguridad es lo primero

Como con cualquier barbacoa, al utilizar la Kamado se está tratando con fuego. Le damos algunas advertencias y consejos de seguridad:

- No se debe encender una Kamado en interior.
- Nunca deje la Kamado encendida sin vigilancia.
- Nunca utilice una Kamado en un espacio cerrado: podría sufrir una intoxicación por monóxido de carbono.
- Nunca utilice gasolina, terpetina, alcohol o productos químicos similares para encender su Kamado.
- Mantenga la Kamado a una distancia mínima de 2 metros de cualquier objeto inflamable.
- Nunca utilice su Kamado sobre superficies inflamables como hierba seca, corteza de árbol, madera, etc.
- No mueva la Kamado cuando esté caliente y no toque el exterior.
- Mantenga a los niños y a las mascotas a una distancia segura cuando utilice la Kamado.
- Tenga en cuenta que al abrir la tapa de golpe durante la cocción puede provocar un incendio. Primero levante la tapa unos centímetros para que entre el aire.
- No retire nunca el fieltro de los bordes del Kamado: garantizan un buen cierre.
- Compruebe regularmente los tornillos y las bisagras de su Kamado.

3 RECETAS DE INICIACIÓN

Recetas fáciles y rápidas para empezar

Hamburguesa

con salsa barbacoa casera



Suena sencillo y así lo es. ¡Al hornear el pan en la Kamado, también adquiere ese delicioso sabor a barbacoa! Con la cebolla asada le dará el toque final para que esté bien rica. Lo que se necesita para cada hamburguesa:

Ingredientes

- 1 Pan de hamburguesa de su elección, no demasiado pequeño
- 1 Carne de hamburguesa de su elección
- ½ Cebolla
- 3 Rodajas de pepinillo
- Ingredientes adicionales opcionales
- Rebanada de queso
- Rodaja de tomate
- Hoja de lechuga

Para la salsa barbacoa casera:

- 3 Cucharadas de ketchup
- Una pizca de salsa inglesa (Salsa Worcestershire)
- Pimentón, chile en polvo o Tabasco (lo que tenga en casa)
- Opcional: una pizca de whisky

Preparación

Enciende tu barbacoa Kamado y asegúrate de que esté a 200 grados. Hornea el pan en la Kamado (no sobre llama directa, usa el deflector de calor). Corte sólo la parte superior e inferior de las cebollas, ¡deje la piel!. Ase primero las cebollas en la Kamado hasta que estén un poco blandas (no sobre fuego directo). Deje que se enfríen un poco y quitalas la piel. Córtelas en anillos. Ase la carne de hamburguesa en la Kamado. Mientras se asa la carne, puede ir cortando el pepinillo en rodajas y preparar los ingredientes extras, como el tomate, la lechuga y el queso. Cuando la cebolla esté lista, ponga los aros de cebolla en una sartén, fríalos brevemente y luego mézclelos con el ketchup, la salsa inglesa, el pimentón en polvo y el chile en polvo o el Tabasco. Aquí es donde entra en juego el whisky: si añade un chorrito le dará a la salsa un toque extra. ¡Salsa lista! Ponga la carne de hamburguesa en su pan, cúbrala con los ingredientes extras, la salsa barbacoa y ¡que aproveche!

Pescado a la española

frito en aceite con ajo, pimentón y zumo de limón

Que la Kamado es el horno perfecto, lo demuestra esta receta. Si no eres amante del ajo, puedes omitirlo o sustituirlo por aros de cebolla por ejemplo.
Ingredientes para dos personas:

Ingredientes

2 Filetes de pescado blanco (como bacalao, dorada...)
4 Dientes de ajo
2 cucharadas de pimentón o chile en polvo para darle un poco más de picante
½ limón
Una cazuela de barro
Aceite de oliva
Una pizca de sal

Preparación

Encienda su Kamado y asegúrese de que está a 170 grados. Corte el ajo en brunoise. Exprima el zumo del limón. Vierta el aceite en la cazuela de barro (una capa de un 1 cm aproximadamente). No escatime en aceite ya que este le dará sabor al pescado. Coloque el pescado en la cazuela de barro. Reparta el ajo sobre el pescado y el aceite y añada el zumo del limón. Espolvoree el pimentón por encima. Ponga el plato en la parrilla y deje que se cocine suavemente.

Consejo: de vez en cuando, puede cubrir el pescado con una cucharada del aceite de ajo. ¡Buen provecho!

Si tiene comensales: no se preocupe, simplemente añada más pescado a la receta. Todo dependerá de cuanto le quepa en la cazuela de barro.

Ensalá asá

Ensalada andaluza de verduras a la parrilla

No puede ser más sencillo. Justo lo que caracteriza a la cocina del sur de España. Sin demasiadas complicaciones, pero sobre todo captando los sabores de la verdura y de la barbacoa. ¿Cómo? ¡Con mucho aceite de oliva! Ingredientes para dos personas:




Ingredientes

2 o 3 Pimientos rojos
3 Cebollas
Aceite de oliva
Una pizca de sal
Opcional: 1 pimiento verde

Preparación

Caliente la Kamado a 250 grados. Ase los pimientos enteros primero. Vigile los pimientos y retírelos cuando estén casi ennegrecidos. Si tiene una Kamado grande, puede asar las cebollas al mismo tiempo, si no, puede hacerlo después. Corte la parte superior e inferior de la cebolla, ¡pero deje la piel! Ase las cebollas en la Kamado hasta que estén blandas (no las ponga sobre el fuego directo). Normalmente cuando se puede sacar el corazón a la cebolla fácilmente, significa que están listas. Deja que se enfríen un poco y quítale la piel. Corte la cebolla y el pimiento en aros. Ponga las verduras en un recipiente con bastante aceite. No escatimes en aceite ya que justo el aceite le dará el toque final. Añada un poco de sal y tu ensalada asá estará lista.



 Paraje El Tio Polvora
18870 Gor (Granada)
 atencionalcliente@amagard.com
 858800062

www.amagard.com

