

ENTRE HUMO

JUAN MANUEL BENAYAS

EL AHUMADO: EL INGREDIENTE INVISIBLE

TEXTOS: EVA CELADA
ALICIA HERNÁNDEZ



FOTOGRAFÍAS:
MATÍAS PÉREZ LLERA

**ENTRE
HUMO**
JUAN MANUEL BENAYAS

EL AHUMADO: EL INGREDIENTE INVISIBLE

TEXTOS: EVA CELADA Y ALICIA HERNÁNDEZ

FOTOGRAFÍAS: MATÍAS PÉREZ LLERA



La lectura abre horizontes, iguala oportunidades y construye una sociedad mejor.
La propiedad intelectual es clave en la creación de contenidos culturales porque sostiene el ecosistema de quienes escriben y de nuestras librerías.
Al comprar este libro estarás contribuyendo a mantener dicho ecosistema vivo y en crecimiento.
En Grupo Planeta agradecemos que nos ayudes a apoyar así la autonomía creativa de autoras y autores para que puedan seguir desempeñando su labor.
Dirígete a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesitas fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puedes contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© Juan Manuel Benayas, 2023
© del texto: Eva Celada y Alicia Hernández Pascual, 2023
© de las fotografías de interior y de cubierta: Matías Pérez Llera, 2023
Diseño de interior y de cubierta: Elena Sanz

Primera edición: abril de 2023

© Editorial Planeta, S. A., 2023
Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)
Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.
www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-08-27104-8
Depósito legal: B. 1.389-2023

Impresor: Macrolibros
Impreso en España – *Printed in Spain*

El papel utilizado para la impresión de este libro está calificado como papel ecológico y procede de bosques gestionados de manera sostenible.



SUMARIO

INTRODUCCIÓN	10	4. EL AHUMADO EN CALIENTE	81
PERFIL DE JUAN MANUEL BENAYAS	12	¿Qué es el ahumado en caliente?	
1. EL HUMO: MÁS QUE AIRE	17	Accesorios y herramientas para ahumar en caliente	
El ahumado en la historia		Combustibles para ahumar en caliente	
Humo: física y química		Sistemas para ahumar en caliente	
Efecto del ahumado en los alimentos		Técnicas para ahumar en caliente	
El humo como conservante		Trucos para ahumar en caliente	
Tipos de ahumados		Tabla de cocinado y ahumado en caliente	
2. PREPARACIONES PREVIAS AL AHUMADO	27	Seguridad en el ahumado en caliente	
Secado del alimento		Recetas de ahumado en caliente	
Los cortes		5. RUBS, SALSAS Y ESMALTES	155
Salmueras		Rubs. Recetas	
Marinadas		Salsas y esmaltes para barbacoa. Recetas	
Rubs		6. EL AHUMADO EN COCTELERÍA	181
Tabla de especias y hierbas		¿Cómo se ahúma un líquido?	
3. EL AHUMADO EN FRÍO	37	Recetas de cócteles ahumados	
¿Qué es el ahumado en frío?		7. EL AHUMADO EN REPOSTERÍA	191
Accesorios y herramientas para ahumar en frío		Deliciosos dulces ahumados	
Combustibles para ahumar en frío		Recetas	
Sistemas para ahumar en frío		AGRADECIMIENTOS	205
Seguridad en el ahumado en frío		ÍNDICE DE RECETAS	206
Recetas de ahumado en frío			





INTRODUCCIÓN

AHUMAR, EL ARTE DE PERFUMAR UN ALIMENTO CON LA COMBUSTIÓN INCOMPLETA DEL FUEGO

EL DESCUBRIMIENTO DEL FUEGO fue el primer paso para la evolución del ser humano. La vida de aquellos humanos primitivos cambió en todos los aspectos conforme el grupo comenzó a reunirse al calor de las llamas. El hombre inició así la socialización.

La combustión incompleta del fuego genera humo, un humo que con toda probabilidad alcanzaba las grandes piezas de caza que el hombre prehistórico colocaba junto a la hoguera con el fin de ahuyentar a otros animales que pudiesen arrebatarnos su comida. El fuego, su calor, el humo y la ceniza, con todas sus propiedades, hicieron evolucionar al ser humano.

Durante siglos el humo ha participado en la conservación de los alimentos, pero en la actualidad se usa, dependiendo de cada cultura, como ingrediente culinario. Un ingrediente invisible y casi secreto que pocos conocen.

Para ahumar hay que tener en cuenta el tipo de alimento, sus dimensiones, las maderas usadas para generar humo y también los sistemas utilizados para hacer llegar este al alimento. Son diferentes factores que hacen que el resultado final pueda variar, lo que le confiere al ahumado un cierto misterio no exento de creatividad.

Rumanía, Noruega o Estados Unidos son naciones reconocidas por su arte en el manejo del humo culinario, que destaca en platos como el *mici* rumano, el salmón noruego o el codiciado *brisket* americano.

La obra que tenéis en vuestras manos busca acercarte las virtudes de este condimento invisible que, usado en su justa medida, puede hacer únicos muchos platos. Atrévete a recorrer conmigo los misterios del ahumado y a descubrir secretos culinarios escondidos entre humo.

JUAN MANUEL BENAYAS BLANCO



PERFIL DE JUAN MANUEL BENAYAS

LA PASIÓN con la que Juan Manuel Benayas vive la cocina del fuego se explica porque es hijo y nieto de carboneros. Podríamos decir que su sangre es roja como las llamas, pero a la vez tintada de ese carbón enraizado en los pliegues de sus manos. Cuando nació en Madrid en 1970, su abuelo Manuel ya cargaba pesadas carretillas en la carbonería familiar de la madrileña calle Embajadores.

Los primeros recuerdos de Juan Manuel están pegados a esa carbonería. Su padre preparaba el carbón para llevarlo a los hogares, donde servía de combustible en las cocinas económicas o en las calderas de la calefacción.

«Desde que tengo recuerdos, quería estar en la carbonería. Me gustaba más que nada en el mundo –más que jugar y, sobre todo, que estudiar–, pero mi padre solo me dejaba ir un día, el viernes, porque si me manchaba no importaba: al día siguiente no tenía colegio.»

Su vocación era tal que, como sus padres no conseguían apartarle de la carbonería, a los once años le permitieron ayudar. Se encarga de seleccionar los materiales y las maderas: «Con una horca, cogía las astillas amontonadas y las iba bajando, aplastándolas. Así las iba conociendo.

La que más me gustaba era la de pino, por el olor que tenía.»

Compaginaba su tiempo entre el colegio y la carbonería, aunque con el paso de los años cada vez iba menos a la escuela. Se sentía entre carbones y maderas como en casa. Nunca se planteó otra profesión: quería ser carbonero, como su abuelo y su padre, aunque no era un oficio que se considerara elegante o al que aspiraran en aquella época los jóvenes de su edad.

«Siendo adolescente iba al colegio por la mañana y a la carbonería por la tarde. También hacía repartos: cogía la carretilla, la llenaba de carbón e iba de casa en casa. Algunas mujeres decían que el carbón se estaba quedando anticuado, pero cuando llegaba la Navidad y tenían que asar un pollo o un cochinillo, se lo llevaban a la vecina que tenía una cocina económica. El asado con carbón es inigualable, nada lo mejora.»

Los otros muchachos de su edad se quedaban mirando sus manos, a veces oscurecidas por el contacto con el carbón, y su ropa manchada: «Yo estaba acostumbrado. El contacto con el carbón me gustaba y me sigue gustando. En aquella época, cuando teníamos más pedidos,





1

EL HUMO: MÁS QUE AIRE



LOS ESTUDIOS
 ANTROPOLÓGICOS CONCLUYEN
 QUE FUERON PRECISAMENTE
 ESAS COMUNIDADES PRIMITIVAS
 LAS QUE EMPEZARON A
 UTILIZAR EL AHUMADO, AUN
 SIN CONOCER SU EFECTO
 CONSERVADOR.

EL AHUMADO EN LA HISTORIA

Detrás de la colina, el cielo oscurece, y esos hombres y mujeres de la Prehistoria no se sorprenden. Con frecuencia, cuando hay tormenta, se esconden en las cuevas, porque les asustan esas varas de luz —a las que ahora llamamos «rayos»— que impactan sobre los árboles, abrasándolos y provocando columnas de aire gris: el humo. Un humo que, más tarde, también se elevaría suavemente desde sus pequeñas hogueras, hechas al resguardo de cualquier roca o —cuando el invierno impedía estar a la intemperie— en el interior de alguna cueva.

Se calcula que ya en el tiempo del *Homo erectus*, hace 1.600.000 años, se conocía el fuego. Muy posiblemente este fuera descubierto de forma casual, quizá por el efecto de los rayos o incluso de frotar dos piedras para hacer útiles de caza, una acción que provoca chispas, las cuales, al caer sobre hojas o hierbas secas, puede causar un incendio.

Podemos imaginar la sorpresa, el miedo o el asombro de aquellos hombres y mujeres ante unas llamas que producían luz y daban calor. En algunas cuevas prehistóricas de Asia se han encontrado las primeras huellas del *Homo Erectus* que contenían restos de hogueras.

El descubrimiento del fuego cambió la forma de vida del ser humano. Este aprendió a domesticarlo, lo que permitió que pudiera tener luz en

la oscuridad y calor en los interminables inviernos, ampliando así su vida nocturna. Se convirtió en un elemento unificador alrededor del que se articulaba la convivencia de la tribu, además de servir para protegerse de las fieras. Con él nació el «hogar» (un término que aún se utiliza), el cual no se refiere solo a una hoguera: también constituye un espacio seguro compartido.

Los estudios antropológicos concluyen que fueron precisamente esas comunidades primitivas las que empezaron a utilizar el ahumado, aun sin conocer su efecto conservador, posiblemente por casualidad, al colgar sus piezas de carne en la misma estancia donde compartían el calor de las brasas.

No obstante, el ahumado «consciente» existe desde tiempos muy lejanos. Hay investigaciones antropológicas como las del científico J. Möhler (1984) en las que se describen «viviendas en las que el fuego estaba en la zona central y el humo salía hacia arriba, y bajo esa salida había palos transversales donde se colgaban las piezas de carne, que se secaban por el efecto del calor del fuego y se ahumaban por el humo de las brasas. Esos palos servían de ahumadero y de cámara de conservación al mismo tiempo. Las piezas solían ser de carne de caza, y en algunos casos también de pescados, como el arenque». De esta forma accidental se conservaban más tiempo y tenían mejor sabor.





La mayoría de las civilizaciones han utilizado el humo como conservador y aromatizador. Los egipcios, por ejemplo, lo combinaban con la salazón y el secado, al igual que los romanos y los griegos, que ya lo usaban incluso para hacer embutidos. Aunque se tiene poca información documentada sobre el ahumado en la Edad Media, hay constancia de la existencia del sistema de ahumado, secado y curado en estancias de la propia casa o anexas.

Durante siglos, los embutidos –más humildes que las carnes magras– han sido el único recurso para comer carne de la mayoría de la población. El procedimiento usado en los hogares, que ha llegado prácticamente hasta el siglo xx, era similar al de épocas antiguas: embotar la carne en la tripa del animal, previamente salada y condimentada. Una vez curada, se colgaba en ganchos en la parte más alta de la chimenea, de forma que el suave humo de la madera los ahumaba lentamente. Su ubicación servía para ahumarlos y también como despensa, ya que esas chimeneas solían estar en las propias cocinas, una estancia que en muchos casos era la única de la vivienda.

Aún se pueden encontrar ahumaderos tradicionales en algunos puntos de la geografía española, donde se cuelgan las ristras de chorizos en los palos y se hacen pequeñas hogueras de madera bajo esas cortinas de flamantes embutidos. Se trata de artesanos que mantienen producciones muy pequeñas de consumo local.

Sin embargo, un punto esencial del desarrollo de los métodos modernos de ahumado es la separación entre la obtención y la aplicación del humo, lo que permite que se pueda regular mejor la velocidad y la temperatura de combustión. El camino entre la fuente de producción del humo y la cámara de ahumado puede configurarse de

diferentes formas, de tal modo que resulta posible enfriar o calentar el humo, mezclarlo con aire o con vapor de agua e incluso ionizarlo.

También los productos que se ahúman han cambiado a lo largo de los siglos. A las carnes y pescados se han sumado los quesos, las especias, las bebidas alcohólicas, las mantequillas, las sales, los frutos secos, las verduras o los dulces.

En el siglo xxi, el ahumado se ha convertido en un referente para la alta gastronomía. La mayoría de los grandes restaurantes tienen un horno denominado Jospier, que combina horno y parrilla. Más especializados son el kamado, el ahumador –también denominado «smoker»– o la caja ahumadora.

En definitiva, el ahumado ha pasado de ser un conservador y aromatizante «accidental» a convertirse en un aromatizante excepcional de nuestra mejor cocina.

HUMO: FÍSICA Y QUÍMICA

El principio básico de la generación del humo es la combustión incompleta de la madera. Por lo tanto, el control de la calidad del humo se apoya en el control de la combustión incompleta, cuyo curso está influenciado por el oxígeno y contenido de la humedad del medio ambiente, así como por el tamaño de la astilla y contenido del agua de la madera.

EL PRINCIPIO BÁSICO DE LA
GENERACIÓN DEL HUMO ES
LA COMBUSTIÓN INCOMPLETA
DE LA MADERA.

LA COMPOSICIÓN QUÍMICA
DEL HUMO DEPENDE DE LA
MADERA QUE SE QUEMA,
LA TEMPERATURA DE
COMBUSTIÓN, LAS CONDICIONES
EN LAS QUE SE PRODUCE ESTA
Y LOS CAMBIOS OXIDATIVOS,
ENTRE OTROS.

Cuando el nivel de humedad interna en el centro de la madera o serrín se aproxima a cero, su temperatura se incrementa rápidamente de 300 a 400 °C. Una vez que la temperatura se encuentra dentro de este rango, ocurre la descomposición térmica y se produce el humo.

El humo de mejor calidad se obtiene a una temperatura de combustión de 345 a 400 °C y a una temperatura de oxidación de 200° a 250 °C. Bajo las condiciones reales de operación, no es posible separar los procesos de oxidación y combustión, puesto que la generación del humo es exotérmica.

La composición química del humo depende de la madera que se quema, la temperatura de combustión, las condiciones en las que se produce esta y los cambios oxidativos, entre otros.

La combustión de la madera es un proceso incompleto, y en los gases que se forman se encuentran diversos compuestos, además de un destilado acuoso en un rango de temperatura de 280-380 °C, en el cual se forman vapores. Estos, una vez condensados y destilados, contienen sustancias como los fenoles. Los fenoles juegan un papel triple en los ahumados, ya que actúan como antioxidantes, contribuyen al notable sabor a humo de los productos ahumados y tienen un efecto bacteriostático que ayuda a la conservación del producto.

Otros componentes que se obtienen de los vapores son los alcoholes, que en el humo de la madera juegan el papel de transportar los compuestos volátiles; y los ácidos orgánicos, que se ocupan de la coagulación de las proteínas, la cual resulta esencial para que se desarrolle esa superficie lisa o costra cuando el humo envuelve los alimentos, en especial los grasos. Por último, también se obtienen carbonilos. Aunque la porción mayor de los carbonilos no es vapor destilable, la fracción que sí lo es es la responsable del color, sabor y aroma del humo.

EFECTO DEL AHUMADO EN LOS ALIMENTOS

El efecto bacteriostático del humo fue descrito por J. M. Shewan en 1949, en su libro *Microbiología de los alimentos*. En él, se comparó el porcentaje de crecimiento de la población bacteriana durante el almacenamiento de productos ahumados y sin ahumar, mostrándose un efecto bacteriostático más bajo en el ahumado.

Igualmente, se ha establecido que los compuestos fenólicos del humo poseen la más alta capacidad inhibitoria de bacterias. Dentro de estas fracciones, los fenoles de más bajo punto de ebullición son más activos.

Una de las propiedades más importantes del humo es su efecto sobre la población bacteriana,



ya que, cuando se deposita en la superficie del producto, sus sustancias desinfectantes penetran al tejido de la carne. Además, la eliminación de la humedad de la superficie de la carne durante el ahumado también retarda y reduce el crecimiento bacteriano.

Ha quedado ampliamente documentado que la fracción fenólica –producida en la combustión de madera y dirigida a los alimentos– es la principal responsable del efecto de la actividad antioxidante. En una extensa investigación realizada por Tilgner y Daun, se observó que en la fase dispersa del humo generado por encima de un porcentaje de los parámetros de la pirólisis –la temperatura de oxidación y suministro de aire– se manifestó un fuerte efecto en la actividad antioxidante, siendo aún más importante esta cuando el alimento ahumado-curado contiene un alto porcentaje de grasa. Sin embargo, en la fase de vapor no se obtuvieron propiedades antioxidantes.

EL HUMO COMO CONSERVANTE

La conservación de los alimentos es un proceso que previene la descomposición o el deterioro de

EL HUMO TIENE IGUALMENTE UN EFECTO DE CONSERVACIÓN EN LOS ALIMENTOS SI PREVIAMENTE ESTOS HAN SIDO DESECADOS O CURADOS. DE HECHO, SE ESTIMA QUE AMBOS PROCEDIMIENTOS INTERVIENEN EN LA CONSERVACIÓN DEL ALIMENTO EN UN 50 %.

los mismos, haciéndolos aptos para su almacenamiento y uso futuro. Existen en la actualidad numerosos métodos de conservación de alimentos, desde la congelación a la conservación por pasteurización, el sellado al vacío o la fermentación, entre otros.

Uno de los más tradicionales –y que nos interesa especialmente– es la salazón, que con frecuencia se utiliza en combinación con el ahumado y que consiste en extraer la humedad de un alimento. Cuando no queda humedad, las bacterias y otros patógenos no pueden desarrollarse ni sobrevivir. En este caso, el ahumado funciona como aromatizante.

El humo tiene igualmente un efecto de conservación en los alimentos si previamente estos han sido desecados o curados. De hecho, se estima que ambos procedimientos intervienen en la conservación del alimento en un 50 %.

El valor nutritivo es el mismo en alimentos ahumados que sin ahumar, aunque su aportación en antioxidantes es mayor en el ahumado. Este proceso, además de aportar color y aroma, también aporta textura y jugosidad, ya que el humo sella la superficie.

Sin embargo, el ahumado no puede utilizarse como una técnica de conservación independiente. El problema es que el compuesto del humo solo se adhiere a la superficie exterior del alimento y no penetra en el interior. Por tanto, las propiedades antioxidantes y antimicrobianas del humo se limitan a la superficie externa del alimento. Esas partes exteriores no se oxidan y, por tanto, no se enrancian, una cualidad que beneficia muy especialmente a los alimentos grasos como pancetas y tocinos, además de carnes y pescados entreverados de grasa. Por eso resulta interesante que algunos alimentos se corten en láminas para ahumarlos, como es el caso del salmón.

Además de elevar el tiempo de vida de los alimentos, el humo aumenta el perfil de sabor y de color (las carnes parecen más brillantes y rojas).



CARACOL PARA AHUMADO EN FRÍO



BARBACOA DE CARBÓN WEBER PARA AHUMADO EN CALIENTE

TIPOS DE AHUMADOS

Existen dos maneras básicas de ahumar: en frío y en caliente.

El ahumado en frío es el más noble: es la técnica con la que el ser humano evolucionó. Gracias a ella, el alimento se impregna de humo, pero no se cocina ni aumenta de temperatura. Una vez ahumado, dependiendo de lo que se trate, el ingrediente se podrá consumir o se podrá cocinar.

Todos los grupos de alimentos se pueden ahumar en frío. Algunos requerirán de un mayor tiempo que otros en la recogida de humo y quizá ciertos grupos, como los vegetales, necesiten pasar por técnicas previas al ahumado, como el confitado o el hervido.

El ahumado en caliente se diferencia del ahumado en frío en que, a la vez que se ahúma el producto, este se cocina. Es decir, que se ahúma y se cocina en el mismo proceso.

El alimento se podrá consumir una vez que termine su ahumado. Carnes, pescados o aves son los grupos de alimentos donde más se emplea esta técnica.

Existen asimismo dos técnicas más vanguardistas: el vapor de humo y la esencia de humo.

La técnica que convierte el humo en vapor se utiliza en las industrias alimenticias en las que se llevan a cabo grandes producciones de alimentos ahumados. El vapor impregna el alimento y genera ese aroma tan especial a humo.

El humo líquido, por su parte, es un sucedáneo químico del ahumado natural. Este humo se obtiene a partir de la condensación de humo caliente que, al enfriarse, se convierte en líquido, estado en el cual se recoge para ser envasado y comercializado como esencia de humo. Evidentemente, con el uso de este sucedáneo no se obtienen los mismos resultados que en un proceso de ahumado natural con madera o serrín.

Hielo ahumado



Serrín de haya.



Caracol/
barbacoa/
kamado/
smokehouse.



Menos
de 25 °C,
ahumado
en frío.



1 h por litro
de agua.



Recipiente
amplio y poco
profundo.
Cuchara de
palo o espátula
de silicona.

¿Puede el hielo saber a fuego?: la respuesta es profundamente afirmativa. Incorporar a una receta hielo ahumado puede crear un efecto de lo más impactante. Encima, es muy sencillo de realizar y más útil de lo que parece, pues disponer de hielo ahumado supone tener agua ahumada que, una vez descongelada, puede servirnos para aromatizar unas verduras o como un *seudofumé* para un arroz.

Ingredientes

Agua.

Elaboración

Colocar el agua en un recipiente amplio pero no profundo, con el objetivo de que el humo pueda abarcar la mayor superficie de agua posible.

Generar humo frío con el sistema elegido de ahumado (*kamado*, *barbacoa*, *smokehouse*) y remover cada 30 minutos para que todo el líquido vaya ahumándose por igual. Calcular 1 hora por litro de agua con una intensidad de humo media.*

Una vez terminado el proceso de ahumado, verter el agua en recipientes más o menos grandes según gustos o necesidades. Meter en el congelador.

El agua ahumada se puede congelar en cubitos (al igual que se hace con los caldos) para incorporarlos en un café frío o en un buen destilado.



* La intensidad del humo se mide con el tiempo de exposición del humo al producto y el combustible elegido. Para intensidades medias o bajas se usan maderas de haya, por ejemplo, y para intensidades altas, maderas de roble o nogal. Son valores subjetivos según la preferencia del comensal.





Arroz bomba ahumado



Carbón de encina para las brasas; madera de limonero, naranjo o almendro para el ahumado.



Kamado conectado al *smokehouse*.



250 °C con sistema directo para quemar la madera y el carbón; ahumado en frío en el *smokehouse*.



40 min.



Cestos enrejillados y cuchara de madera.

Todos los arroces están ricos con un toque ahumado, el cual les aporta un efecto sorprendente tanto en recetas tradicionales como en platos exóticos.

El arroz necesita una buena cantidad de humo para que tome sabor y color ahumado, por lo que hay que usar un sistema lo suficientemente grande como para que se consiga ahumar de dos a tres kg de una vez. Una de las opciones más apropiadas es un *smokehouse* de madera, acoplado a un kamado.

Ingredientes

Arroz.

Elaboración

Preparar la fuente de calor (que en este caso es un kamado) y estabilizar a 120 °C.

Añadir el combustible a las brasas. Recordar que el kamado debe estar conectado al *smokehouse* por su parte inferior y que debe haber una buena distancia entre ellos para que el humo logre enfriarse en el recorrido.

Utilizar unos cestos enrejillados para colocar el arroz dentro del *smokehouse*.

Remover el arroz a los 20 minutos. Pasados otros 20 minutos, el arroz estará listo.

Para conservarlo bien sin perder nada de aroma, la mejor opción es envasarlo al vacío.

Es importante tener en cuenta que estos arroces ahumados soltarán su perfume cuando los mojemos con el fondo elegido. Si el fondo es excesivamente potente, puede apagar el sabor ahumado. En dicho caso, se puede rebajar la potencia del fumet mezclándolo con agua a partes iguales para obtener la cantidad de líquido que precise la receta.

Pepitas de chocolate con humo de limonero



Serrín de limonero.



Kamado o barbacoa; y caracol.



25 °C, ahumado en frío.



20 min.



Bandeja y papel de horno.

Las pepitas se pueden preparar siguiendo una receta, cual maestro chocolatero, o bien se pueden comprar y ahumarlas al gusto.

Ingredientes

Chocolate.

Elaboración

Para hacer las pepitas o lágrimas de chocolate, fundir el chocolate elegido (negro al 70 %, al 90 %, con leche...). Cuando esté un poco templado, meter en una manga pastelera pequeña y sin boquilla, cortar la punta e ir haciendo pepitas en una bandeja de horno con papel sulfurizado. Dejar enfriar en la nevera.

Mientras se enfrían, en un kamado –o, en su defecto, en una barbacoa con tapa– colocar en la parte inferior un caracol de ahumado en frío lleno de serrín de limonero. Prender la punta del

caracol con una vela o un soplete y dejar que comience a generar humo. El kamado o la barbacoa deberán tener en su parte inferior el tiro abierto para que entre aire y su parte superior prácticamente cerrada, tan solo un pequeño hilo de salida.

Cuando el kamado esté lleno de humo, sacar las pepitas del refrigerador y, en la misma bandeja en la que ya están colocadas, sin perder tiempo alguno, introducirlas en el kamado. El humo se adhiere mucho mejor si el producto está frío.

En 20 minutos, las pepitas de chocolate se habrán impregnado del humo de limón y podremos utilizarlas en múltiples recetas de repostería –como *cookies*, magdalenas o bizcochos– o sencillamente para decorar postres con helado, yogur, sorbetes de frutas, *mousses*..., aportándoles un toque muy especial.



Fresh & Fruity
LEMON WOOD





Mantequilla con humo de naranjo



Serrín de naranjo.



Caja finlandesa.



Sistema directo de ahumado en frío.



20 min.



Soplete y bandeja acanalada.

Mantequillas como la del asador Etxebarri, en el País Vasco, o la de Piantao, en Madrid, se quedan marcadas en la memoria gustativa y convierten este producto en un referente a imitar.

Si tenemos la posibilidad de elaborar nuestra propia mantequilla, esto sería lo ideal, pero si no es el caso, elegiremos una mantequilla de la mejor calidad posible.

Ingredientes

Mantequilla.

Elaboración

Para conseguir un mejor ahumado, cortar la mantequilla en pequeñas porciones de unos 8 cm de largo por 4 cm de ancho y unos 3-4 cm de grosor. De esta manera obtendremos una porción fácil de ahumar y de servir. Hay que tener en cuenta que cuanto menor sea la superficie para ahumar, mayor será la concentración de humo y menor el tiempo de exposición a este será necesario.

Para ahumar la mantequilla, el mejor sistema es una caja finlandesa. En la base, esparcir unos 30 gramos de serrín de naranjo. En esta ocasión, prender el serrín con un soplete y, con la caja abierta, esperar a que empiece a generarse humo para cerrarla. En unos minutos la caja estará repleta de humo de cítrico, preparada para introducir la mantequilla.

Colocar las porciones sobre una bandeja acanalada e introducirlas en la caja finlandesa, apoyándolas en la parrilla superior. Cerrar la tapa dejando un hilo de humo para que fluya y esperar a que se impregne bien.

Pasados 10 minutos, abrir la caja y, con una cucharita, probar la mantequilla para ver el nivel de humo que está tomando. En unos 20 minutos la mantequilla estará ahumada. Retirar y conservar en frío.

Se puede probar con mantequillas con sal y sin sal de la misma marca: la diferencia entre ellas una vez ahumadas es sorprendente.

Aceite de oliva con perfume de humo



Pastilla de ahumado en frío de madera de haya.



Barbacoa o kamado.



Sistema directo de ahumado en frío.



20 min.



Soplete y Gastronorm.

Para aromatizar con humo el aceite de oliva conviene elegir una variedad poco intensa, como la arbequina en lugar de la picual, ya que lo que se busca es un ahumado sutil y elegante.

Ingredientes

1 l de aceite.

Elaboración

Colocar una pastilla de ahumado en frío con aroma de madera de haya en el fondo de una barbacoa o kamado. Prenderla con la ayuda de un soplete.

Echar 1 litro de aceite en un recipiente o Gastronorm poco profundo para que el humo aromatice el líquido con facilidad.

Situar la bandeja sobre la parrilla de la barbacoa o kamado donde se va a ahumar. Dejar los tiros inferiores abiertos y el superior con una mínima apertura.

Retirar el aceite del humo cuando esté al gusto o pasados los 20 minutos que dura la pastilla de ahumado en frío.

Este aceite ahumado es perfecto para su uso en crudo, para aliñar ensaladas o para utilizar en tostadas, pero también para frituras o para hacer huevos fritos.

¡Cuidado! Ahumar aceite introduciendo brasas calientes es un procedimiento poco recomendable porque altera la estructura del aceite al someterlo a un cambio de temperatura demasiado extremo.

