



CLASICO BRISKET AHUMADO

Esta es la receta perfecta para cocinar el mejor brisket en tu OVO kamado, con ella sorprenderas hasta el mejor de los chefs outdoor. La receta necesita tiempo, pero vale la pena el esfuerzo, atrévete y disfruta.

INGREDIENTES

3 kg de tapa pecho ya recortada
Para el masaje:
5 cucharadas de pimentón
3 cucharadas de sal
2 cucharadas de ajo en polvo, cebolla en polvo
1 cucharada de pimienta negra, perejil seco
2 cucharaditas de pimienta de cayena
1 cucharadita de cilantro molido, seco
orégano
1/4 cucharadita de ají en polvo
1/2 taza de azúcar moreno

TIEMPO DE PREPARACIÓN

8 Horas

TIEMPO DE COCCIÓN

5 a 6 Horas

PERSONAS

8 a 10 personas

TIPO DE COCCIÓN

Indirecta 70°C a 80°C

ACCESORIOS

Deflector

METODO OVO

Pon una buena cantidad de carbón nuevo en el OVO, pues se trata de una cocción larga. Una vez que el fuego se haya encendido cierra la ventilación inferior hasta el número 2 y la ventilación superior casi cerrada.

Una vez que la temperatura de OVO sea estable, si quieres un ahumado mas intenso puedes agregar un trozo de roble.

Prepara tu OVO para ahumar, alrededor de los 100°C. 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.

Antes de poner la carne sobre la parrilla limpia bien el Brisket, elimina el exceso de grasa y cuádralo para evitar partes más delgadas que 2 o 3 cm, aplica al Brisket tu marinaje preferido, déjalo un mínimo de 2 horas para llevar la carne a temperatura ambiente (también se puede marinar durante la noche en el refrigerador, pero antes de cocinar debes dejar que el brisket alcance la temperatura ambiente antes de ponerlo dentro del OVO).

Agrega el Brisket dentro de OVO envuelto en papel de asar o papel de aluminio y deja que se cocine lentamente hasta que la temperatura interna alcance los 74-77 °C. Esto podría tomar de 4 a 5 horas.

Retira y aún envuelto en papel de aluminio, déjalo descansar durante 30 minutos o 1 hora antes de rebanar, si tienes un cooler también puedes dejarlo dentro mientras esperas.

SUGERENCIAS

Disfruta del mejor brisket de todos los tiempos con una salsa barbecue Jack Daniels!! y sirvelo con una clásica ensalada de Coleslaw



OUTDOOR
VERSATILE
OPTION