



ALUBIAS

AHUMADAS AL HORNO

Ingredientes:

- 1 cebolla
- 1 pimiento
ajo
- 100 gr de tomates cherry
- 1 ½ cucharadas EldurApi BBQ-herbs
- YAKINIKU Sal ahumada Japonesa
- YAKINIKU Pimienta Japonesa de - Szechuan
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de pasta de tomate
- 680 gr de passata
- 2 cucharaditas de salsa worcestershire
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 2 latas de 400 gr de judías cannellini, escurridas
- 1 pan blanco de masa madre

Encienda una cantidad media de carbón y caliente su YAKINIKU® a 150 °C y coloque el pro set en el Kamado. A continuación, coloque dos half moon heat deflectors por debajo y coloque la rejilla estándar en el nivel más alto del multilevel lift. Ahora deje que el Kamado se caliente más hasta los 200 °C.

Comience por machacar los ajos, dejando la piel. Ahora pela y corta la cebolla en cuartos y corta el pimiento picante en trozos. A continuación, ponga todos los ingredientes junto con los tomates cherry en una sartén de hierro fundido. Termina con un chorrito de aceite de oliva, BBQ herbs, pimienta Japonesa de Szechuan y sal ahumada Japonesa. Mezclar bien y colocar en la rejilla estándar. Asar durante 45 minutos a fuego indirecto. A continuación, añada la pasta de tomate, la passata, el azúcar moreno y la salsa Worcestershire junto con las judías cannellini. Mezclar bien. Vuelva a colocar la sartén de hierro fundido en el Kamado durante unos 25-30 minutos, hasta que se espese y esté brillante. Utilizando la woodchipper, añada de vez en cuando un madera de ahumado.

Necesita:

BBQ Flavour madera de ahumado
albaricoque, empapada
woodchipper
pro set
tabla de cortar de madera
sartén de hierro fundido

Cortar el pan en rodajas y untarlo con un chorrito de aceite de oliva. Ahora ponga el pan en la parrilla también y ase el pan durante unos 5 minutos. A continuación, cubra el pan con las judías y adórnelo con pimienta Japonesa de Szechuan y perejil.

Kamado set up:

calor indirecto