



REMOLACHA YOGUR AHUMADO

Ingredientes:

1 kilo de remolacha (preferiblemente una mezcla)
1 cal
½ cucharadita de jengibre
un diente de ajo
½ chile
10 gr de cilantro fresco
90 gr de yogur griego completo
YAKINIKU Pimienta Japonesa de Szechuan
YAKINIKU Sal ahumada Japonesa
1 cal

Necesita:

pro set
woodchipper
BBQ Flavour madera de ahumado
albaricoque

Encender una pequeña cantidad de carbón vegetal y calentar el YAKINIKU® a una temperatura de 90 °C. Una vez alcanzada la temperatura, coloque el pro set en el Kamado. A continuación, coloque el half moon heat deflector debajo y coloque la rejilla estándar en el nivel más alto del multilevel lift. Añada un poco de madera de ahumado utilizando el woodchipper, añada algunas hierbas de fuego y ahume el yogur durante 10-20 minutos en un bol o sartén. A continuación, saque el yogur y déjelo enfriar en un plato hasta que esté a temperatura ambiente.

Retire las rejillas de su Kamado y añada algunos carbones adicionales. Caliente su YAKINIKU® a 250 °C. Coloque las remolachas (pero guarde 2) directamente entre las brasas y áselas durante aproximadamente 1 - 1,5 horas, al estilo cavernícola. Deja que las remolachas se enfríen un poco después. Mientras tanto, picar finamente el cilantro y rallar el jengibre, el ajo y la lima. Asegúrese de rallar sólo la capa verde exterior de la lima. A continuación, picar finamente la guindilla. Machacar con un mortero o picar con un cuchillo afilado para hacer una salsa y colocar en un bol.

EldurApi Fire herbs
tabla de cortar de madera
tazón

cuenco de hierro fundido
mortero o cuchillo afilado

Kamado set up:
calor indirecto

Añada un poco de zumo de lima, aceite de oliva, pimienta Japonesa de Szechuan y sal ahumada Japonesa y mezcle bien.

Ahora pela las remolachas asadas, eliminando toda la ceniza y la piel quemada. A continuación, corte las remolachas asadas en cuartos. Cortar las remolachas crudas en rodajas finas y condimentar el yogur enfriado con pimienta Japonesa de Szechuan y sal ahumada Japonesa. Por último, extender el yogur ahumado en el plato, colocar algunos trozos de remolacha cocida y cruda sobre el yogur y terminar con la salsa.