



BRISKET

INGREDIENTES

Para 20 personas

Tiempo para los preparativos: 10 minutos (más 1 hora de marinado)

Tiempo de preparación: algo más de 8 horas

1 brisket (falda de ternera) de aprox. 5 kg

Espicias para untar la carne:

2 cucharadas de pimentón

1 cucharada de de semillas de hinojo molidas

1½ cucharada de ajo en polvo

½ cucharada de semilla de comino molida

1½ cucharada de tomillo seco

1½ cucharada de orégano seco

1½ cucharada de azúcar moreno oscuro

1½ cucharada de pimienta negra

1 cucharada de sal marina fina

PREPARACIÓN

1. Corta los nervios duros del brisket y retira la grasa sobrante. Mezcla los ingredientes para la mezcla de especias para untar.
2. Unta bien el brisket por todas partes con la mezcla de especias y deja reposar a temperatura ambiente durante 1 hora como mínimo.
3. Mezcla dos puñados de virutas de madera de nogal americano con el carbón en el Big Green Egg. Enciende el carbón y calienta el EGG, con el convEGGtor, hasta una temperatura de 135 °C.
4. Saca el convEGGtor del EGG con ayuda del EGGmitt y espolvorea un puñado de virutas de madera de nogal americano sobre el carbón caliente. Coloca de nuevo el convEGGtor y pon la rejilla en el EGG. Pon encima el brisket e inserta la sonda del termómetro remoto con doble sonda hasta el centro de la carne. Cierra la tapa del EGG y programa la temperatura del termómetro a 85 °C. Deja que el brisket se haga durante aproximadamente 8 horas a 135 °C, hasta que en el centro de la carne se alcance la temperatura programada. El tiempo de preparación puede variar bastante.
5. Retira el brisket del Big Green Egg cuando se haya alcanzado esta temperatura interna. Envuelve ligeramente el brisket con papel aluminio y colócalo en una caja isotérmica (por el efecto aislante). Deja que el brisket repose durante al menos 30 minutos antes de cortarlo.