

BONUS

ESCUELA DE CHACINADOS CASEROS



AHUMADOS CASEROS

Frío y caliente · maderas · ahumador casero
10 recetas paso a paso

Complemento del Recetario Latino · Argentina · México · Colombia

CONTENIDO

LO QUE VAS A ENCONTRAR

ANTES DE EMPEZAR

Bienvenida	3
¿Frío o caliente?	4
La película y el control del fuego	5
Reglas de oro y temperaturas	6
Las maderas	8
Tu ahumador casero	10

RECETAS

Panceta ahumada	12
Bondiola ahumada	14
Costillitas ahumadas	16
Pollo ahumado	18
Trucha ahumada	20
Queso ahumado en frío	22
Chorizos ahumados	24
Sal y pimentón ahumados	26
Chipotles caseros	28
Lomo ahumado tipo canadiense	30

PARA TENER A MANO

Tabla rápida	32
Mi registro de ahumados	33



BIENVENIDA

EL HUMO, TU NUEVO INGREDIENTE

Ahumar es una de las formas más antiguas de dar sabor y conservar. Con este bonus vas a sumar a tus chacinados el toque que los hace inolvidables: panceta, bondiola, pollo, pescado, quesos y hasta condimentos ahumados.



QUÉ VAS A APRENDER

- Ahumado en frío y en caliente: cuál usar y cuándo.
- Temperaturas seguras y reglas de oro.
- Qué maderas usar y cuáles nunca.
- Cómo armar un ahumador con lo que tienes en casa.
- 10 recetas paso a paso, con fotos.
- Tabla rápida y planilla de registro.



ANTES DE EMPEZAR

Ten a mano el recetario principal: varias recetas usan la sal de cura N.º 1 y los chorizos que ya aprendiste a hacer. Y consigue un **termómetro de pinchar digital**: en el ahumado es tan importante como la balanza.

«Humo azul y suave, fuego bajo y paciencia:
ese es todo el secreto.»



LO PRIMERO

¿FRÍO O CALIENTE?

Hay dos formas de ahumar y no son intercambiables.

	❄ EN FRÍO	🔥 EN CALIENTE
Temperatura de la cámara	Menos de 30 °C	De 80 a 150 °C
¿Cocina el alimento?	No. Solo da aroma y sabor.	Sí. Cocina mientras ahúma.
Tiempo	De 1 a 6 horas	De 2 a 8 horas
Para qué sirve	Quesos firmes, sal, manteca, frutos secos.	Panceta, bondiola, lomo, costillas, pollo, pescado, chorizos.
No olvides	Nunca con carne o pescado crudos sin curar: el frío no mata bacterias.	El centro tiene que llegar a la temperatura segura. Termómetro siempre.
Equipo	Tubo o laberinto de aserrín, sin brasas.	Parrilla con tapa, chulengo, tambor o ahumador.

HUMO BUENO

Azul claro, casi transparente, con olor dulce a leña. Sale parejo y sin cortes.

HUMO MALO

Blanco y espeso, o negro. Deja sabor amargo y hollín. Abre el tiro o saca la madera húmeda.



DOS SECRETOS

LA PELÍCULA Y EL CONTROL DEL FUEGO



LA PELÍCULA (PELLICLE)

Antes de ahumar, deja la pieza seca y sin tapar en la heladera unas horas. Se forma una capa brillante y pegajosa que atrapa el humo y da un color parejo.

Es el paso que más se saltea... y el que más se nota en el resultado.



CÓMO CONTROLAR LA TEMPERATURA

- **Para subir:** abre la entrada de aire de abajo.
- **Para bajar:** ciérrala un poco, nunca del todo.
- **La salida de arriba** siempre algo abierta: así el humo circula y no se vuelve amargo.
- Haz los cambios de a poco y **espera 10 minutos** antes de volver a tocar.
- Abre la tapa lo menos posible: cada vez que la abres, pierdes calor y humo.



LA REGLA DE LOS DOS TERMÓMETROS

Uno mide la **cámara** (en la tapa o un termómetro de horno sobre la rejilla). El otro, de pinchar, mide el **centro de la pieza**. Los dos números importan.



SEGURIDAD

TEMPERATURAS SEGURAS

El ahumado es seguro cuando se respetan dos cosas: el frío antes y el calor durante.

ALIMENTO	EN EL CENTRO
Cerdo en pieza (bondiola, lomo, panceta, costillas)	63 °C + 3 min de reposo
Carne picada y embutidos (chorizos)	71 °C
Pollo y aves (muslo y pechuga)	74 °C
Pescado	63 °C
Vacuno en pieza	63 °C + 3 min de reposo

Mide en la parte más gruesa, sin tocar el hueso.

NO LO HAGAS

- No ahúmes en frío pescado, pollo o carne cruda «para comerlos así».
- No uses la salmuera dos veces.
- No dejes una pieza a medio ahumar para terminarla otro día.
- No comas el pollo si tiene partes rosadas o jugo rosado.



SEGURIDAD

LAS 8 REGLAS DE ORO

1. **Termómetro de pinchar siempre.** El color no dice si está cocido.
2. **Zona de peligro: de 5 a 60 °C.** La carne cruda no puede pasar más de 2 horas en ese rango.
3. **Heladera entre 2 y 4 °C** para curar, salmuerar y guardar.
4. **Sal de cura pesada** con balanza de 0,1 g. Nunca «a ojo».
5. **Frío solo para curados o quesos.** Nunca carne o pescado crudos.
6. **Madera seca y sin tratar** (mira la página de maderas).
7. **Siempre al aire libre.** El humo tiene monóxido de carbono: nunca ahúmes en un lugar cerrado.
8. **Manos, tablas y cuchillos limpios**, y separados para crudo y cocido.

«Ante la duda, termómetro.»

SABOR

LAS MADERAS

Cada madera da un perfume distinto. Empieza con frutales, que son suaves y perdonan errores.

**MANZANO, PERAL, CEREZO**

Suaves y dulces. Pollo, pescado, quesos, panceta.

**CIRUELO Y DURAZNO**

Frutales y delicados. Cerdo y aves.

**SARMIENTOS DE VID**

Aromáticos y rápidos. Pescado y quesos.

**NOGAL**

Intenso, a tocino. Costillas, chorizos, chipotles.

**ROBLE Y BARRICA**

Medio, con notas a vino. Bondiola y vacuno.

**ALGARROBO**

Dulce e intenso. Bondiola y cerdo.

**QUEBRACHO BLANCO**

El clásico parrillero. Fuerte: úsalo poco.

**MEZQUITE**

Muy intenso, típico de México. Poquito.

**GUAYABO**

Frutal y perfumado. Cerdo y aves.



SABOR

QUÉ MADERA NUNCA Y QUÉ FORMA USAR

NUNCA USES

- Pino, eucalipto o ciprés: tienen resinas que amargan y hacen mal.
- Madera pintada, barnizada o tratada (la verdosa de los postes).
- Aglomerado, MDF o pallets.
- Madera con moho o podrida.
- Carbón prendido con alcohol o líquido encendedor.

QUÉ FORMA USAR

- **Aserrín y pellets:** para ahumado en frío, en tubo o laberinto.
- **Chips:** para ahumados cortos. No hace falta remojarlos: secos dan un humo más limpio.
- **Trozos (tacos):** para ahumados largos, duran más sobre las brasas.
- Siempre bien seca y estacionada.



EQUIPO

TU AHUMADOR CASERO

No necesitas comprar un ahumador para empezar. Lo importante es controlar la temperatura.



1 · PARRILLA CON TAPA O CHULENGO

Brasas de un lado y la carne del otro (calor indirecto). Chips en un paquete de aluminio pinchado sobre las brasas y una bandeja con agua bajo la carne.



2 · TAMBOR

Un tambor de 200 L que haya tenido alimentos, nunca químicos, sin pintura por dentro. Canasto de carbón abajo, rejillas arriba y termómetro en la tapa.



3 · PARA AHUMAR EN FRÍO

Un tubo de pellets o un laberinto de aserrín dentro de la parrilla apagada. Da humo de 4 a 8 horas sin calentar.



4 · OLLA VIEJA O WOK

Para ahumados rápidos. Aluminio en el fondo, 2 cdas de aserrín, rejilla y tapa. Solo al aire libre.



EQUIPO

LO QUE NO PUEDE FALTAR

- **Termómetro de pinchar digital**, para el centro de la pieza.
- **Termómetro de cámara**, en la tapa o uno de horno.
- **Balanza de cocina** con precisión de 0,1 g, para la sal de cura.
- Guantes resistentes al calor.
- Hilo de cocina, rejillas y bandejas.
- Bolsas con cierre y papel manteca.
- Una pinza larga y un cepillo para limpiar la parrilla.



EMPIEZA SIMPLE

Tu primer ahumado puede ser un queso en frío o un pollo en la parrilla con tapa. Son los más fáciles y los que más rápido te hacen ganar confianza.



RECETA 01

PANCETA AHUMADA

La reina del desayuno y de la hamburguesa. Curada en seco y ahumada en caliente.

 7 días de cura + 4 h

 Caliente 80–100 °C

Rinde 1 kg

Dificultad media

INGREDIENTES

POR 1 KG DE PANCETA FRESCA DE CERDO

- 1 kg de panceta de cerdo sin hueso
- 25 g de sal fina (2,5 %)
- 2,5 g de sal de cura N.º 1
- 15 g de azúcar mascabo o común
- 3 g de pimienta negra molida
- 2 g de ajo en polvo
- 2 hojas de laurel trituras

PARA AHUMAR

- Chips de manzano, cerezo o nogal



RECETA 01 · PASO A PASO

PANCETA AHUMADA

- 1 Pesa todo con balanza. Mezcla la sal, la sal de cura, el azúcar y las especias.
- 2 Frota la mezcla sobre toda la panceta, en todas las caras y los bordes.
- 3 Métela en una bolsa con cierre, saca el aire y llévala a la heladera (2 a 4 °C) por 7 días. Dale vuelta todos los días: va a soltar líquido y es normal.
- 4 Enjuágala con agua fría, sécala bien con papel y déjala sin tapar en la heladera sobre una rejilla de 12 a 24 h, hasta que la superficie quede seca y algo pegajosa.
- 5 Ahúma a 80–100 °C hasta que el centro marque 66 °C con el termómetro (3 a 4 h).
- 6 Enfríala, envuélvela y guárdala en la heladera. Al día siguiente córtala fina y dórala en la sartén.

 SEGURIDAD

La sal de cura se pesa siempre, nunca «a ojo». Esta panceta se dora o cocina antes de comerla.

 TRUCO

¿Quedó salada? La próxima vez baja la sal al 2 %. Córtala en porciones y freézala: dura 3 meses.

 MIS NOTAS



RECETA 02

BONDIOLA AHUMADA

Para fetear fina en la picada o en un sándwich. Salmuera en equilibrio: nunca queda salada.

🕒 6 días de salmuera + 5 h

🔥 Caliente 90–110 °C

Rinde 1,3 kg

Dificultad media

🛒 INGREDIENTES

SALMUERA (PARA 1,5 KG DE CARNE + 1,5 L DE AGUA)

- 1 bondiola de cerdo de 1,5 kg
- 1,5 L de agua
- 60 g de sal fina (2 % del total)
- 7,5 g de sal de cura N.º 1

- 30 g de azúcar
- 2 dientes de ajo machacados
- 10 granos de pimienta y 3 hojas de laurel

PARA AHUMAR

- Trozos de algarrobo, roble o frutal



RECETA 02 · PASO A PASO

BONDIOLA AHUMADA

- 1 Disuelve la sal, la sal de cura y el azúcar en el agua fría. Suma el ajo y las especias.
- 2 Sumerge la bondiola (que quede toda cubierta; usa un plato encima) y llévala a la heladera por 6 días. Dale vuelta cada 2 días.
- 3 Sácala, enjuágala, sécala y ácala con hilo de cocina para que quede pareja.
- 4 Déjala sin tapar en la heladera 12 h para que se seque la superficie.
- 5 Ahúma a 90–110 °C hasta que el centro llegue a 68 °C (4 a 6 h).
- 6 Enfríala y déjala toda la noche en la heladera antes de fetear: así se corta fina y no se desarma.

 SEGURIDAD

La salmuera se usa una sola vez y siempre dentro de la heladera. El cerdo en pieza es seguro desde 63 °C en el centro.

 TRUCO

La regla de la salmuera en equilibrio: suma el peso de la carne y del agua y calcula la sal sobre ese total. Así nunca se pasa.

 MIS NOTAS



RECETA 03

COSTILLITAS AHUMADAS

Tiernas, que se separan del hueso. Fuego bajo, humo y paciencia.

🕒 6 h

🔥 Caliente 110–120 °C

4 porciones

Dificultad fácil

🛒 INGREDIENTES

- 1 costillar de cerdo (1,5 a 2 kg)

RUB (ALIÑO SECO)

- 2 cdas de pimentón (ahumado, si tienes)
- 1 cda de azúcar mascabo
- 1 cda de sal
- 1 cdta de pimienta negra

- 1 cdta de ajo en polvo

- 1 cdta de comino

PARA PINTAR

- 100 ml de jugo de manzana
- 2 cdas de vinagre de manzana
- Salsa barbacoa (opcional)



RECETA 03 · PASO A PASO

COSTILLITAS AHUMADAS

- 1 Quita la membrana blanca del lado del hueso: levántala con un cuchillo y tira con un papel.
- 2 Mezcla el rub y cubre todo el costillar. Déjalo 1 h en la heladera.
- 3 Ahúma a 110–120 °C por 3 h con el hueso hacia abajo. Pinta con el jugo y el vinagre cada hora.
- 4 Envuélvelo en papel aluminio con un chorrito del líquido y sigue 1,5 a 2 h sin humo.
- 5 Desenvuélvelo, pincela con salsa barbacoa y deja 30 min más para que se glasee.
- 6 Están listas cuando al levantarlas se doblan y la carne se abre entre los huesos.

 SEGURIDAD

Desde 63 °C ya es seguro comerlas; si quieres que se deshagan, llévalas a 90–95 °C en el centro.

 TRUCO

Es el famoso método 3-2-1: 3 h de humo, 2 h envueltas, 1 h de glaseado (o menos si son finas).

**MIS NOTAS**



RECETA 04

POLLO AHUMADO

Jugoso por dentro, dorado y perfumado por fuera. Abierto en mariposa para que se haga parejo.

 8 h de salmuera + 2,5 h Caliente 130–150 °C

4 porciones

Dificultad fácil

INGREDIENTES

- 1 pollo entero de 1,8 a 2 kg

SALMUERA

- 2 L de agua fría
- 100 g de sal (5 %)
- 50 g de azúcar
- 1 limón en rodajas

- 3 hojas de laurel y pimienta en grano

PARA PINTAR

- 2 cdas de aceite
- 1 cdta de pimentón y 1 cdta de ajo en polvo

PARA AHUMAR

- Chips de manzano, cerezo o vid



RECETA 04 · PASO A PASO

POLLO AHUMADO

- 1 Abre el pollo en mariposa: corta a lo largo de la columna con una tijera y aplástalo con la palma.
- 2 Disuelve la sal y el azúcar en el agua, suma el limón y las especias y sumerge el pollo 6 a 8 h en la heladera.
- 3 Sácalo, no lo enjuagues: sécalo bien con papel y déjalo 1 h sin tapar en la heladera para que la piel quede crocante.
- 4 Píntalo con el aceite y las especias.
- 5 Ahúma a 130–150 °C, con la piel hacia arriba, de 2 a 2,5 h.
- 6 Está listo cuando la parte más gruesa del muslo y de la pechuga marcan 74 °C y los jugos salen transparentes.

 SEGURIDAD

El pollo va siempre a 74 °C en el centro, sin partes rosadas. Nunca se ahúma en frío. Lava manos, tablas y cuchillos después de tocarlo crudo.

**TRUCO**

Lavar el pollo en la pileta salpica bacterias por toda la cocina: con secarlo con papel alcanza.

**MIS NOTAS**



RECETA 05

TRUCHA AHUMADA

Un clásico patagónico. Se desarma en lascas y va perfecta con pan, queso crema y alcaparras.

 3 h de salmuera + 2 h Caliente 70 → 100 °C

4 porciones

Dificultad media

INGREDIENTES

- 2 filetes de trucha o salmón con piel (1 kg en total)

SALMUERA

- 1 L de agua fría
- 60 g de sal

- 30 g de azúcar mascabo
- 1 hoja de laurel y pimienta en grano

PARA AHUMAR

- Chips de manzano, aliso o sarmientos de vid



RECETA 05 · PASO A PASO

TRUCHA AHUMADA

- 1 Disuelve la sal y el azúcar en el agua, suma el laurel y la pimienta.
- 2 Sumerge los filetes de 2 a 3 h en la heladera (una trucha entera: 6 a 8 h).
- 3 Enjuágalos, sécalos y déjalos sobre una rejilla, sin tapar, 1 a 2 h en la heladera, hasta que la carne brille y se sienta pegajosa.
- 4 Ahúma la primera hora suave, a 60–70 °C, con la piel hacia abajo.
- 5 Sube a 90–100 °C y sigue hasta que el centro marque 63 °C (cerca de 1 h más).
- 6 Déjala enfriar y guárdala en la heladera bien tapada.

✓ SEGURIDAD

En casa, el pescado se ahúma siempre en caliente. El ahumado en frío de pescado necesita control industrial. Si hay embarazadas, personas mayores o con defensas bajas, sírvela recién hecha o bien caliente.



TRUCO

Dura 3 a 4 días en la heladera. Al vacío y en el freezer, hasta 2 meses.



MIS NOTAS



RECETA 06

QUESO AHUMADO EN FRÍO

El ahumado más fácil para empezar: el humo perfuma sin derretir.

🕒 3 h + 2 días de reposo

❄️ Frío, menos de 30 °C

500 g

Dificultad fácil

🛒 INGREDIENTES

- 500 g de queso firme en bloques de 4 a 5 cm: provolone, queso de máquina, sardo, cheddar, quesillo Oaxaca o queso costeño

PARA AHUMAR

- Aserrín o pellets de frutal
- Tubo ahumador o laberinto de aserrín
- Una bandeja con hielo (en días templados)



RECETA 06 · PASO A PASO

QUESO AHUMADO EN FRÍO

- 1 Elige un día fresco (menos de 20 °C afuera es ideal) o una noche.
- 2 Saca el queso de la heladera, sécalo con papel y colócalo en la rejilla, separado entre sí.
- 3 Prende solo el tubo o el laberinto, sin brasas, para que la cámara quede por debajo de 30 °C. Si hace calor, pon la bandeja con hielo debajo del queso.
- 4 Ahúma 2 a 3 h (1 h si lo quieres suave). Si ves que «suda» grasa, está muy caliente: frena.
- 5 Envuélvelo en papel manteca y llévalo 2 o 3 días a la heladera: el humo se asienta y el sabor se suaviza.
- 6 Córtalo para la picada o funde una provoleta ahumada en la parrilla.

 SEGURIDAD

El ahumado en frío no cocina: solo úsalo para quesos firmes, sal, manteca o alimentos que vas a cocinar después. Nunca con carne o pescado crudos.

**TRUCO**

Dura 2 a 3 semanas en la heladera. No lo congeles: se desgrana.

**MIS NOTAS**



RECETA 07

CHORIZOS AHUMADOS

Usa los chorizos frescos del recetario principal y llévalos a otro nivel.

 4 h Caliente 60 → 80 °C

Rinde 1 kg

Dificultad media

INGREDIENTES

- 1 kg de chorizos frescos ya embutidos, de cualquier receta del recetario principal
- La masa debe llevar 2,5 g de sal de cura N.º 1 por kg (si la receta no la tenía, agrégala al preparar la masa)

PARA AHUMAR

- Trozos de nogal, algarrobo o frutal
- Un bol grande con agua y hielo



RECETA 07 · PASO A PASO

CHORIZOS AHUMADOS

- 1 Cuelga los chorizos o déjalos sobre una rejilla 1 a 2 h en la heladera, para que la tripa se seque.
- 2 Mete los chorizos en la cámara a 60 °C, sin humo, por 1 h: terminan de secarse.
- 3 Suma la madera y ahúma a 75–80 °C por 2 h.
- 4 Sigue hasta que el centro marque 71 °C con el termómetro.
- 5 Pásalos enseguida al agua con hielo 5 minutos: se corta la cocción y la tripa no se arruga.
- 6 Sécalos y guárdalos en la heladera. Se comen fríos, a la plancha o a la parrilla.

✓ SEGURIDAD

Los embutidos se ahúman despacio solo si llevan sal de cura N.º 1. Si no la tienen, no los ahúmes: cocínalos directo a la parrilla. La carne picada va siempre a 71 °C en el centro.



TRUCO

Duran 7 días en la heladera. Al vacío y en el freezer, 3 meses.



MIS NOTAS



RECETA 08

SAL Y PIMENTÓN AHUMADOS

Dos condimentos que hacen ver profesional cualquier plato. Y son un regalo hermoso.

 6 h + secado Frío o tibio, menos de 60 °C

500 g de sal · 1 frasco de pimentón

Dificultad fácil

INGREDIENTES

SAL AHUMADA

- 500 g de sal gruesa o en escamas
- Una bandeja de aluminio con agujeritos o papel aluminio pinchado

PIMENTÓN AHUMADO

- 1 kg de morrones rojos (ajíes pimentones) bien maduros

PARA AHUMAR

- Aserrín o chips de roble, nogal o frutal



RECETA 08 · PASO A PASO

SAL Y PIMENTÓN AHUMADOS

- 1 Sal: extiéndela en una capa fina en la bandeja y ahúmala de 3 a 6 h, por debajo de 60 °C. Revuélvela cada hora para que se impregne pareja.
- 2 Déjala enfriar y guárdala en frascos de vidrio secos.
- 3 Pimentón: lava los morrones, sácales las semillas y las venas y córtalos en tiras finas.
- 4 Ahúmalos 3 a 4 h a 60–70 °C.
- 5 Termina de secarlos en el horno a la mínima temperatura (60–70 °C) con la puerta entreabierta, hasta que se quiebren como papel.
- 6 Muélelos en un molinillo y guarda el polvo en un frasco, lejos de la luz.

 SEGURIDAD

Todo debe quedar bien seco antes de envasar: la humedad trae moho.

 TRUCO

La sal dura un año. El pimentón conserva el color unos 6 meses: haz poco y seguido.

**MIS NOTAS**



RECETA 09

CHIPOTLES CASEROS

El chipotle es un jalapeño ahumado y seco. Con él preparas también el clásico chipotle en adobo.

 4 h + 10 h de secado Caliente 70–90 °C

1 frasco

Dificultad media

INGREDIENTES

- 1 kg de jalapeños, mejor rojos y maduros

CHIPOTLES EN ADOBO (OPCIONAL)

- 10 chipotles
- 1/2 cebolla y 2 dientes de ajo
- 1 taza de puré de tomate

- 3 cdas de vinagre
- 2 cdas de piloncillo o azúcar mascabo
- 1/2 cdta de comino y sal a gusto

PARA AHUMAR

- Nogal, mezquite (poco) o frutal



RECETA 09 · PASO A PASO

CHIPOTLES CASEROS

- 1 Usa guantes. Lava los jalapeños y hazles un tajo a lo largo para que entre el humo.
- 2 Ahúmalos a 70–90 °C de 3 a 4 h, hasta que estén arrugados y oscuros.
- 3 Termina de secarlos en el horno o en un deshidratador a 60 °C de 8 a 12 h, hasta que estén duros como pasas secas.
- 4 Guárdalos enteros en un frasco seco. Duran 1 año.
- 5 Adobo: remoja 10 chipotles en agua caliente 15 min y licúalos con el resto de los ingredientes.
- 6 Cocina la salsa a fuego bajo 20 min. Guárdala en la heladera hasta 2 semanas, o congélala en cubeteras.

 SEGURIDAD

Trabaja con guantes y no te toques los ojos. Lava bien la tabla y el cuchillo.

**TRUCO**

Un chipotle molido en la masa de chorizo es pura magia: prueba con 1 por kg.

**MIS NOTAS**



RECETA 10

LOMO AHUMADO TIPO CANADIENSE

Magro, rosado y suave. Se fetea como jamón para el desayuno o los sándwiches.

 6 días de cura + 3 h

 Caliente 90–100 °C

Rinde 900 g

Dificultad fácil

INGREDIENTES

- 1 kg de lomo de cerdo limpio, sin grasa ni nervios
- 25 g de sal fina
- 2,5 g de sal de cura N.º 1
- 10 g de azúcar
- 2 g de pimienta negra molida
- 1 g de tomillo o romero seco

PARA AHUMAR

- Chips de manzano o cerezo



RECETA 10 · PASO A PASO

LOMO AHUMADO TIPO CANADIENSE

- 1 Mezcla la sal, la sal de cura, el azúcar y las especias, pesadas con balanza.
- 2 Frota el lomo con la mezcla, mételo en una bolsa sin aire y llévalo a la heladera 5 a 6 días. Dale vuelta todos los días.
- 3 Enjuágalo, sécalo y átaló con hilo para que quede redondo.
- 4 Déjalo 12 h sin tapar en la heladera para que forme la película.
- 5 Ahúma a 90–100 °C hasta que el centro marque 63 °C (2 a 3 h). No te pases: el lomo magro se seca.
- 6 Enfríalo en la heladera y fetéalo fino.

 SEGURIDAD

El lomo de cerdo es seguro desde 63 °C en el centro, con 3 minutos de reposo. Usa termómetro.

 TRUCO

Dura 7 días en la heladera. Feteado y al vacío, se congela muy bien por 2 meses.

 MIS NOTAS

PARA TENER A MANO

TABLA RÁPIDA

RECETA	CÁMARA	TIEMPO	CENTRO	MADERA
Panceta	80–100 °C	3–4 h	66 °C	Manzano, nogal
Bondiola	90–110 °C	4–6 h	68 °C	Algarrobo, roble
Costillitas	110–120 °C	5–6 h	63 °C (tiernas a 90 °C)	Nogal, frutal
Pollo	130–150 °C	2–2,5 h	74 °C	Manzano, vid
Trucha	70 → 100 °C	2 h	63 °C	Manzano, vid
Queso	< 30 °C	1–3 h	—	Frutal
Chorizos	60 → 80 °C	3–4 h	71 °C	Nogal, algarrobo
Sal y pimentón	< 60 °C	3–6 h	—	Roble, frutal
Chipotles	70–90 °C	3–4 h + secado	—	Nogal, mezquite
Lomo	90–100 °C	2–3 h	63 °C	Manzano, cerezo

PARA IMPRIMIR

MI REGISTRO DE AHUMADOS

FECHA	PRODUCTO	PESO	MADERA	CÁMARA	HORAS	CENTRO