



*Helado ahumado de cereza y bourbon*



*the Smoking Gun*  
Infusor de sabor  
ahumado natural

**Breville**

# Helado ahumado de cereza y bourbon



Tiempo de preparación: 20 minutos + batido / Tiempo de cocción: 30 minutos  
Comienza a preparar la crema inglesa un día antes de batir.



Rinde 8-10 porciones



the Smoking Gun®

**3 tazas (420 g) de cerezas deshuesadas, cortadas a la mitad y remojadas desde la noche anterior (si no tienes cerezas frescas, sustitúyelas por cerezas congeladas)**

**60 ml de bourbon**

**2 tazas (480 ml) de leche entera**

**1½ tazas (400 ml) de crema extragrasa**

**6 yemas (145 g)**

**1½ tazas (300g) de azúcar**

**1 pizca de sal**

**1 cucharada (15 g) de mantequilla**

**1 cucharada de jugo de lima**

**Una pizca de astillas de madera de manzano**

## Preparación

1. Deja las cerezas remojando en bourbon toda la noche. Cuélasalas y reserva el líquido.
2. En un cazo mediano, calienta la leche y la crema hasta que estén a punto de hervir.
3. Con un batidor de varillas, bate las yemas, una taza mediana de azúcar y una pizca de sal en un tazón aparte. Vierte poco a poco la leche y la crema calientes a las yemas batidas, sin dejar de batir. Vuelve a poner la mezcla de crema inglesa en el cazo a fuego medio. Calienta la crema inglesa hasta llegar a los 76°C, revolviendo constantemente, o hasta que la crema cubra el dorso de una cuchara de madera. Esto puede llevar hasta 20 minutos. Cuela la crema inglesa en un tazón grande y cúbrela con envoltura de plástico.
4. Agrega las astillas de madera de manzano a la cámara de combustión de the Breville Smoking Gun. Coloca la manguera debajo de una envoltura de plástico con la abertura sobre la crema inglesa. Sella la envoltura de plástico.
5. Activa la pistola para ahumar a alta velocidad y deja que se enciendan las astillas de madera. Cambia a la velocidad baja y ahúma durante unos segundos hasta que el humo sea denso y llene el tazón. Retira la manguera y vuelve a sellar la envoltura de plástico. Deja infundir en el refrigerador por 5-10 minutos. Repite el proceso otra vez y revuelve la crema cada vez que termines de ahumar.
6. Refrigerar la crema inglesa toda la noche.
7. Derrite la mantequilla en un sartén grande a fuego medio. Agrega las cerezas y saltea hasta que estén blandas (unos 8 minutos). Agrega el bourbon y cocina a fuego medio por 2 minutos para evaporar el alcohol. Agrega el azúcar restante y el jugo de lima. Sigue cocinando a fuego medio por otros 5 u 8 minutos más y aplasta las cerezas para extraer los jugos. Cuela el líquido de la mezcla de cerezas. Coloca el jugo de cereza y las cerezas en el refrigerador.
8. Enfía la crema inglesa refrigerada en la máquina de helado the Breville Smart Scoop Ice Cream Maker. Sigue las instrucciones del fabricante.
9. Agrega las cerezas y el jugo de cereza a la máquina de helados 1 minuto antes de que el helado haya terminado de conseguir un efecto marmoleado. Congela la mezcla en un recipiente apto para congelador hasta que endurezca.

### Nota:

Esta receta pertenece al concursante de la temporada 4 de Masterchef EE. UU. Jordan Roots.



*Mermelada de chile ahumada*



*the Smoking Gun*  
Infusor de sabor  
ahumado natural

**Breville**

# Mermelada de chile ahumada



Preparación: 15 minutos / Cocción: 65 minutos



Rinde 1½ tazas (320ml)



the Smoking Gun®

- 2 chiles rojos medianos (100 g) picados gruesos**
- 2 dientes de ajo picados**
- 5 cm de raíz de jengibre fresca, pelada y cortada en rebanadas**
- 4 jitomates (450 g) picados gruesos**
- ½ taza (120 ml) de vinagre de vino blanco**
- ½ taza (100 g) de azúcar**
- ¼ de cucharadita de clavos de olor molidos**
- ¼ cucharadita de nuez moscada molida**
- 2 cucharaditas de salsa de pescado**
- Sal al gusto**
- Una pizca de astillas de madera de nogal**

## Preparación

1. Coloca los chiles, el ajo y el jengibre en el tazón de un procesador de alimentos y licúa hasta que todo quede bien combinado.
2. Transfiere la mezcla a un cazo mediano con los jitomates, el vinagre, el azúcar, las especias y la salsa de pescado. Lleva a hervor a fuego fuerte. Cambia a fuego bajo y cocina durante 45–50 minutos o hasta que empiece a verse viscoso. Continúa cocinando por 10–15 minutos, revolviendo de vez en cuando para evitar que se pegue. Sazona.
3. Transfiere el resultado a un tarro limpio y cúbrelo con envoltura de plástico. Agrega las astillas de madera de nogal a la cámara de combustión de the Breville Smoking Gun. Coloca la manguera debajo de una envoltura de plástico con la abertura sobre la mermelada. Sella la envoltura de plástico. Activa la pistola para ahumar a alta velocidad y deja que se enciendan las astillas de madera. Cambia a la velocidad baja y ahúma durante unos segundos hasta que el tarro esté lleno de humo denso. Retira la manguera y vuelve a sellar la envoltura de plástico. Deja infundir por 3 minutos. Repite el proceso otra vez y revuelve la mermelada cada vez que termines de ahumar. Sella bien con una tapa. Deja que se enfríe por completo.
4. Puedes guardar la preparación en el refrigerador entre 2 y 3 semanas.

## Sugerencias para servir

1. Mezcla 2 kg de alitas de pollo con 2 cucharadas de aceite de oliva. Agrega sal y pimienta.
2. Precalienta el horno a 180 °C y cocina las alitas entre 35 y 40 minutos o hasta que estén doradas.
3. Sirve las alitas con la mermelada dulce de chile.

## Consejo

Para obtener un sabor más ahumado, ahúma la alitas antes de servir.



*Alioli ahumado de ajo rostizado*



*the Smoking Gun*  
Infusor de sabor  
ahumado natural

**Breville**

# Alioli ahumado de ajo rostizado



Preparación: 10 minutos / Cocción: 25–30 minutos



Rinde 1 taza (240 ml)



the Smoking Gun®

- 1 cabeza de ajo**
- 1 cucharada de aceite de oliva**
- Sal y pimienta al gusto**
- 2 yemas de huevo**
- 1 cucharadita de mostaza de Dijon**
- ¾ taza (180 ml) de aceite de oliva extra virgen**
- 2 cucharadas de jugo de lima**
- Una pizca de astillas de madera de nogal**

## Preparación

1. *Precalienta el horno a 180 °C.*
2. *Coloca el ajo en una lámina de aluminio cuadrada de 10 cm, rocíalo con aceite de oliva y sazona con sal y pimienta. Envuelve para que el ajo quede dentro.*
3. *Cocínalo en el horno por 25–30 minutos o hasta que se ablande.*
4. *Exprime el ajo rostizado de cada diente. Reserva.*
5. *Para preparar el alioli, agrega las yemas y la mostaza en el tazón de un procesador de alimentos pequeño y licúa rápidamente hasta que todo quede combinado. Con la máquina a baja potencia, vierte lentamente el aceite formando un chorrito hasta que la mezcla espese. Agrega el ajo y el jugo de lima hasta que queden combinados. Sazona.*
6. *Coloca el alioli en un tazón y cubre con envoltura de plástico. Agrega las astillas de madera de nogal a la cámara de combustión de the Breville Smoking Gun. Coloca la manguera debajo de una envoltura de plástico con la abertura sobre el alioli. Sella la envoltura de plástico.*
7. *Activa la pistola para ahumar a alta velocidad y deja que se enciendan las astillas de madera. Cambia a la velocidad baja y ahúma durante unos segundos hasta que el recipiente esté lleno de humo denso. Retira la manguera y vuelve a sellar la envoltura de plástico. Deja infundir por 3 minutos. Repite el proceso una vez más para obtener un sabor más ahumado. Revuelve el alioli cuando acabes de ahumar. Cúbrela y refrigérala hasta que lo necesites.*
8. *Sírvelo con papas fritas.*



*Mantequilla ahumada*



*the Smoking Gun*  
Infusor de sabor  
ahumado natural

**Breville**

# Mantequilla de chile ahumada

 Tiempo de preparación: 10 minutos

 Rinde 170 g



the Smoking Gun™

**115 g de mantequilla ablandada**  
**2 dientes de ajo picados**  
**4 chiles verdes grandes (60 g), sin semillas y picados gruesos**  
**2 cucharadas de cilantro picado**  
**Ralladura de 1 limón**  
**Sal al gusto**  
**Una pizca de astillas de madera de nogal**

## Preparación

1. *Derrite un poco de mantequilla en un sartén a fuego medio. Agrega el ajo y los chiles y cocínalos hasta que se ablanden. Colócalos en el tazón de un procesador de alimentos junto con los ingredientes restantes y licúa hasta que queden bien picados y combinados. Sazona.*
2. *Coloca la mantequilla en un tazón y cubre con envoltura de plástico. Agrega una pizca de las astillas de madera a la cámara de combustión de the Breville Smoking Gun. Coloca la manguera debajo de una envoltura de plástico con la abertura sobre la mantequilla. Sella la envoltura de plástico. Activa la pistola para ahumar a alta velocidad y deja que se enciendan las astillas de madera. Cambia a la velocidad baja y ahúma durante unos segundos hasta que el tazón esté lleno de humo denso. Retira la manguera y vuelve a sellar la envoltura de plástico. Deja infundir por 3 minutos.*
3. *Corta un trozo cuadrado de 30 cm de papel encerado, coloca la mantequilla en el centro y enrolla hasta formar una barra. Dobla los extremos para sellar. La mantequilla se puede conservar en el refrigerador hasta 2 semanas.*

# Mantequilla de jitomate ahumada

 Tiempo de preparación: 10 minutos

 Rinde 170 g

**115 g de mantequilla ablandada**  
**½ taza (50 g) de jitomates secados al sol, escurridos**  
**¼ taza (30 g) de piñones tostados**  
**2 cucharadas de albahaca picada**  
**Sal al gusto**  
**Una pizca de astillas de madera de manzano**

## Preparación

1. *Coloca la mantequilla, los jitomates, los piñones y la albahaca en el tazón de un procesador de alimentos y licúa hasta que todo quede bien picado y combinado. Sazona.*
2. *Repite los pasos 2 y 3 de la receta de “Mantequilla de chile ahumada”.*

# Mantequilla de anchoas ahumada

 Tiempo de preparación: 10 minutos

 Rinde 170 g

**115 g de mantequilla ablandada**  
**20 g de anchoas, escurridas**  
**Ralladura de ½ lima**  
**2 cucharadas de perejil picado**  
**Sal de mar al gusto**  
**Una pizca de astillas de madera de nogal**

## Preparación

1. *Coloca la mantequilla, las anchoas, la ralladura y el perejil en el tazón de un procesador de alimentos y licúa hasta que todo quede bien picado y combinado. Sazona.*
2. *Repite los pasos 2 y 3 de la receta de “Mantequilla de chile ahumada”.*



*Sidecar ahumado*



*the Smoking Gun*  
Infusor de sabor  
ahumado natural

**Breville**

# Sidecar ahumado



Tiempo de preparación: 10 minutos



Rinde 1 porción



the Smoking Gun®

60 ml de coñac

23 ml de Cointreau

23 ml de jugo de lima

10 ml de almíbar

½ taza de cubitos de hielo

Una pizca de pimienta negra molida gruesa

Una pizca de astillas de madera de nogal

Azúcar, para decorar

Una pizca de astillas de madera de manzano

## Preparación

1. Para ahumar el azúcar, ponla en un tazón y cubre con envoltura de plástico. Agrega las astillas de madera de manzano a la cámara de combustión de the Breville Smoking Gun. Coloca la manguera debajo de una envoltura de plástico con la abertura sobre el azúcar. Activa la pistola para ahumar a alta velocidad y deja que se enciendan las astillas de madera. Cambia a la velocidad baja y ahúma durante unos segundos hasta que el tazón esté lleno de humo denso. Retira la manguera y vuelve a sellar la envoltura de plástico. Deja infundir por 3 minutos, agitando el azúcar de vez en cuando.
2. Mientras, enfría un vaso de coctel. Justo antes de servir, cubre los bordes del vaso con el azúcar ahumada. Reserva.
3. Para el coctel, combina ambos licores, el jugo de lima, el almíbar y el hielo en una coctelera. Agrega las astillas de madera y la pimienta a la cámara de combustión de the Breville Smoking Gun. Coloca la manguera en la coctelera, con la abertura encima del líquido, y cúbreala parcialmente con la tapa. Activa la pistola para ahumar a alta velocidad y deja que se enciendan las astillas de madera. Cambia a la velocidad baja y ahúma durante unos segundos hasta que la coctelera esté llena de humo denso. Retira la manguera y cubre con la tapa. Revuelve o agita con cuidado el coctel.
4. Vierte en el vaso frío. Sirve inmediatamente.



*Bloody Mary ahumado con corazón de apio y tocino ahumado*



*the Smoking Gun*  
Infusor de sabor  
ahumado natural

**Breville**

# Bloody Mary ahumado con corazón de apio y tocino ahumado



the Smoking Gun®

 Preparación: 5 minutos / Cocción: 20 minutos

 Rinde 2 porciones

## Tocino ahumado

**2 rebanadas de tocino**

**Una pizca de astillas de madera de nogal**

## Bloody Mary ahumado

**1 taza (240 ml) de jugo de jitomate**

**½ taza (120 ml) de vodka**

**1 cucharada de jugo de lima**

**¼ cucharadita de salsa Tabasco**

**1 cucharadita de salsa inglesa**

**½ cucharadita de sal de apio**

**½ taza de cubitos de hielo**

**Corazón de apio y tocino ahumado para servir**

**Pimienta negra para servir**

**Una pizca de astillas de madera de manzano**

## Preparación

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Coloca el tocino sobre una rejilla dentro de una charola para rostizar.
3. Cocínalo entre 10 y 15 minutos o hasta que esté dorado y crujiente.
4. Déjalo enfriar sobre la rejilla durante 5 minutos y colócalo en un recipiente forrado con papel encerado o toallas de papel.
5. Tápalo con envoltura de plástico. Agrega las astillas de madera de nogal a la cámara de combustión de the Breville Smoking Gun. Coloca la manguera debajo de la envoltura de plástico con la abertura sobre el tocino. Activa la pistola para ahumar a alta velocidad y deja que se enciendan las astillas de madera. Cambia a la velocidad baja y ahúma durante unos segundos hasta que el recipiente esté lleno de humo denso. Retira la manguera y vuelve a cerrar la envoltura. Deja infundir por 3 minutos.
6. Para el Bloody Mary ahumado, combina el jugo de jitomate, el vodka, el jugo de lima, la salsa Tabasco, la salsa inglesa y la sal de apio en una coctelera con hielo.
7. Agrega las astillas de madera de manzano a la cámara de combustión de the Breville Smoking Gun. Coloca la manguera en la coctelera, con la abertura encima del líquido, y cúbrelo parcialmente con la tapa. Activa la pistola para ahumar a alta velocidad y deja que se enciendan las astillas de madera. Cambia a la velocidad baja y ahúma durante unos segundos hasta que la coctelera esté llena de humo denso. Retira la manguera y cubre con la tapa. Agita la coctelera vigorosamente durante 10 segundos.
8. Vierte la bebida en vasos y sirve con pimienta negra, corazón de apio y tocino ahumado.



*Pechuga de pollo ahumada crujiente con alioli al jalapeño*



*the Smoking Gun*  
Infusor de sabor  
ahumado natural

**Breville**

# Pechuga de pollo ahumada crujiente con alioli al jalapeño



the Smoking Gun®

 *Tiempo de preparación: 10 minutos + 1 noche marinando /  
Tiempo de cocción: 6-10 minutos*

 *Rinde 4 porciones*

## Pollo

*2 pechugas de pollo deshuesadas de 225 g, sin piel y cortadas por la mitad a lo largo*  
*1 taza (240 ml) de suero de mantequilla*  
*1 taza (250 ml) de aceite vegetal para freír*  
*1 taza (120 g) de harina común*  
*1 cucharadita de polvo para hornear*  
*1 cucharadita de pimienta de cayena*  
*1 cucharadita de pimentón rojo ahumado*  
*1 cucharadita de cebolla en polvo*  
*1 cucharadita de ajo en polvo*  
*1 cucharadita de sal*  
*Una pizca de astillas de madera de nogal*

## Alioli al jalapeño

*¼ de taza (60 g) de alioli (ver la receta “Alioli ahumado de ajo rostizado”)*  
*1 cucharada de jalapeños rebanados y picados*

## Para servir

*4 hojas de lechuga francesa*  
*4 rebanadas de queso cheddar*  
*Pepinillos rebanados*  
*4 panes brioche o para hamburguesa cortados por la mitad*

## Preparación

- Coloca el pollo y el suero de mantequilla en un tazón. Tápalo con envoltura de plástico. Agrega las astillas de madera de nogal a la cámara de combustión de the Breville Smoking Gun. Coloca la manguera debajo de la envoltura de plástico con la abertura sobre el líquido. Activa la pistola para ahumar a alta velocidad y deja que se enciendan las astillas de madera. Cambia a la velocidad baja y ahúma durante unos segundos o hasta que el recipiente esté lleno de humo denso. Retira la manguera y vuelve a sellar la envoltura de plástico. Deja en el refrigerador durante toda la noche.*
  - Para hacer el alioli al jalapeño, añade el alioli y los jalapeños a un tazón pequeño y mezcla para combinar. Sazona. Tápalo con envoltura de plástico. Agrega las astillas de madera de nogal a la cámara de combustión de the Breville Smoking Gun. Coloca la manguera debajo de la envoltura de plástico con la abertura sobre el alioli. Activa la pistola para ahumar a alta velocidad y deja que se enciendan las astillas de madera. Cambia a la velocidad baja y ahúma durante unos segundos hasta que el tazón esté lleno de humo denso. Retira la manguera y vuelve a sellar la envoltura de plástico. Deja infundir por 3 minutos.*
  - Forra una charola con toallas de papel y resérvala para usar luego.*
  - Calienta el aceite en un sartén profundo hasta que alcance los 180 °C o hasta que, al colocar una cuchara de madera en el aceite, este comience a burbujear.*
  - Coloca la harina, el polvo para hornear, la pimienta de cayena, el pimentón rojo ahumado, la cebolla en polvo y el ajo en polvo dentro de un tazón grande y mezcla hasta combinar bien todo. Retira el pollo del suero de mantequilla y escúrrelo, pásalo por la mezcla de harina, y cocina en tandas durante 3-5 minutos, volteando ocasionalmente o hasta que esté crujiente y el pollo se haya cocido. Coloca el pollo sobre la charola con toallas de papel.*
  - Unta la base de los panes con el alioli al jalapeño ahumado. Arriba coloca el pollo crujiente, la lechuga francesa, el queso y los pepinillos.*
- Consejos:**  
*El alioli al jalapeño puede guardarse en el refrigerador por hasta 2 semanas.*  
*Para hacer suero de leche, combina 1 taza (240 ml) de leche con 4 cucharaditas de vinagre blanco y déjalo reposar durante 10 minutos hasta que la mezcla parezca un poco cuajada.*



*Tarta ahumada de jarabe de maple y nueces pecanas con crema de ricota*



*the Smoking Gun*  
Infusor de sabor  
ahumado natural

**Breville**

# Tarta ahumada de jarabe de maple y nueces pecanas con crema de ricota



the Smoking Gun™



Tiempo de preparación: 20 minutos + 50 minutos para reposar la masa /  
Tiempo de cocción: 55-60 minutos



Rinde 8 porciones

## Masa

1½ tazas (200 g) de harina común  
2 cucharadas de azúcar  
115 g de mantequilla sin sal,  
cortada en cubitos  
1 yema de huevo  
2-3 cucharadas de agua helada  
1 taza (200 g) de azúcar morena  
1 taza (240 ml) de crema extragrasa

¼ taza (30 g) de harina común, tamizada  
¾ taza (180 ml) de jarabe de maple  
2 tazas (200 g) de nueces pecanas

## Crema de ricota

1 taza (240 g) de ricota  
½ taza (60 g) de azúcar glas  
1 cucharadita de canela molida  
Una pizca de astillas de madera  
de manzano

## Preparación

1. Aceita ligeramente un molde desmontable redondo para tartas de 2 m.
2. Para hacer la masa, pon la harina, el azúcar y la mantequilla en el tazón de un procesador de alimentos. Procesa los ingredientes hasta que la mezcla tenga una textura como de pan molido. Con el procesador aún en funcionamiento, agrega la yema de huevo y agua suficiente para formar un bollo. Retira la masa y forma un disco. Envuélvela en plástico y refrigérala por 20 minutos.
3. Precalienta el horno a 180 °C. Estira la masa entre dos hojas de papel encerado hasta que tenga 3 mm de grosor y sea lo suficientemente grande para forrar la base y los lados del molde. Presiona la masa sobre el molde y recorta lo que sobresalga por los bordes. Refrigerar durante 30 minutos.
4. Pincha la base con un tenedor. Cúbrela con papel encerado. Llénala con bolitas de repostería para hacer peso. Cocínala en la rejilla inferior del horno durante 10 minutos. Retira el papel y las bolitas. Vuelve a introducirla en el horno. Cocínala de 10 a 12 minutos o hasta dorar. Deja que se enfrie por completo.
5. Coloca el azúcar morena, la crema, la harina y ¼ de taza de jarabe de maple en un tazón mediano. Bate hasta que quede homogéneo.
6. Espolvorea nueces sobre la base de la tarta y vierte el relleno sobre las nueces para cubrirla uniformemente. Hornea la tarta entre 30 y 35 minutos, o hasta que se asiente. Deja que se enfrie por completo.
7. Mezcla la ricota, el azúcar glas y la canela en un tazón mediano. Cúbrela con una envoltura de plástico. Agrega las astillas de madera de nogal a la cámara de combustión de the Breville Smoking Gun. Coloca la manguera debajo de la envoltura de plástico con la abertura sobre la ricota. Activa la pistola para ahumar a alta velocidad y deja que se enciendan las astillas de madera. Cambia a la velocidad baja y ahúma durante unos segundos o hasta que el humo sea denso y llene el tazón. Retira la manguera y vuelve a sellar la envoltura de plástico. Deja infundir por 3 minutos.
8. Coloca el jarabe de maple restante en una jarrita pequeña. Cúbrela con envoltura de plástico. Agrega las astillas de madera de nogal a la cámara de combustión de the Breville Smoking Gun. Coloca la manguera debajo de la envoltura de plástico con la abertura sobre el líquido. Activa la pistola para ahumar a alta velocidad y deja que se enciendan las astillas de madera. Cambia a la velocidad baja y ahúma durante unos segundos hasta que el humo sea denso y llene la jarrita. Retira la manguera y vuelve a sellar la envoltura de plástico. Deja infundir por 3 minutos, revolviendo ocasionalmente.
9. Sirve la tarta con la crema de ricota y un chorrito del jarabe de maple ahumado.

## Consejo

Para ahorrar tiempo, puedes usar una base para tarta comprada en lugar de hacerla por tu cuenta.



*Costillas de cerdo ahumadas con ensalada de col*



*the Smoking Gun*  
Infusor de sabor  
ahumado natural

**Breville**

# Costillas de cerdo ahumadas con ensalada de col



the Smoking Gun®

 Preparación: 30 minutos / Cocción: 90 minutos

 Rinde 4 porciones

## Adobo

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cebolla amarilla picada fina
- 2 dientes de ajo machacados
- 1 taza (240 ml) de whiskey
- 1 cucharada de pimentón rojo ahumado
- 1 cucharada de azúcar morena
- 2 cucharadas de salsa inglesa
- 1 lata (425 g) de jitomates picados
- Una pizca de astillas de madera de nogal
- 2 kg de costillas de cerdo

## Ensalada de col

- ½ col blanca (400 g), sin el tronco y rebanada bien fina
- ½ manzana verde (100 g), sin corazón y cortada en juliana
- 2 cebollas cambray cortadas finas en juliana
- ¼ taza (60 g) de alioli ahumado (ver la receta “Alioli ahumado de ajo rostizado”)
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharadita de semillas de ajonjolí negro para decorar

## Preparación

1. Precalienta el horno a 160 °C.
2. Para el adobo, calienta el aceite en una cacerola mediana a fuego medio. Agrega la cebolla y el ajo, y cocina revolviendo por unos 2-3 minutos o hasta que la cebolla se ablande. Agrega el whiskey y espera hasta que comience a hervir. Agrega el pimentón rojo ahumado, el azúcar morena, la salsa inglesa y los jitomates picados, y sigue cocinando por 15-20 minutos o hasta que espese. Deja enfriar. En una licuadora, mezcla hasta que quede homogéneo.
3. Coloca las costillas en una charola, pincela con la mitad del adobo, cúbre las con papel aluminio y cocina durante 1 hora o hasta que estén tiernas.
4. Coloca el adobo restante en un tazón pequeño y cúbrelo con envoltura de plástico.
5. Agrega las astillas de madera de nogal a la cámara de combustión de the Breville Smoking Gun. Coloca la manguera debajo de la envoltura de plástico con la abertura sobre el adobo. Activa la pistola para ahumar a alta velocidad y deja que se enciendan las astillas de madera. Cambia a la velocidad baja y ahúma durante unos segundos hasta que el humo sea denso y llene el tazón. Retira la manguera y vuelve a sellar la envoltura de plástico. Deja infundir por 3 minutos. Refrigeralo hasta que lo vayas a usar.
6. Precalienta el horno a 200 °C. Retira el papel aluminio y dora las costillas en el horno durante 30 minutos más, pincelando con el adobo reiteradamente.
7. Si prefieres un sabor aún más ahumado, coloca las costillas pinceladas con el adobo en una charola, cúbre las con papel aluminio y vuelve a ahumarlas antes de servir.
8. Para la ensalada, combina todos los ingredientes menos las semillas de ajonjolí en una ensaladera y sazona a gusto. Decora con las semillas de ajonjolí y sírvela junto con las costillas.