

Construcción de un Horno de Barro Portátil

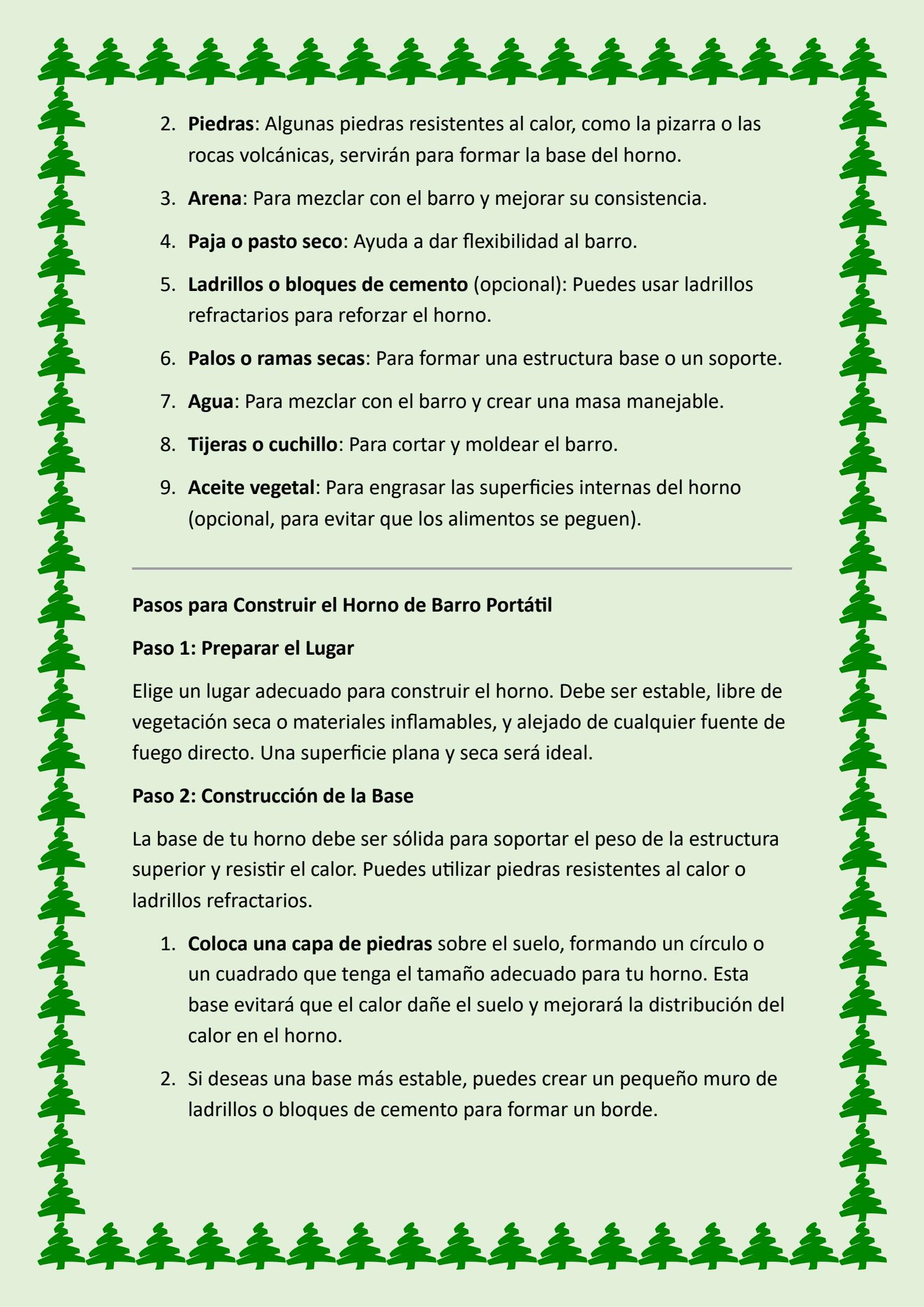


Un horno de barro portátil es una excelente solución para cocinar al aire libre, especialmente cuando no tienes acceso a equipo de cocina convencional. Es ideal para situaciones de bushcraft, campamentos o incluso para cocinar en el jardín. Con materiales naturales y fáciles de encontrar, puedes construir un horno sencillo pero efectivo.

A continuación, te explicaré paso a paso cómo construir un horno de barro portátil, ideal para cocinar pan, pizzas o incluso asar carne.

Materiales Necesarios

1. **Barro:** Lo mejor es utilizar barro natural, que puedes encontrar en el suelo (en zonas de arcilla).

- 
2. **Piedras:** Algunas piedras resistentes al calor, como la pizarra o las rocas volcánicas, servirán para formar la base del horno.
 3. **Arena:** Para mezclar con el barro y mejorar su consistencia.
 4. **Paja o pasto seco:** Ayuda a dar flexibilidad al barro.
 5. **Ladrillos o bloques de cemento (opcional):** Puedes usar ladrillos refractarios para reforzar el horno.
 6. **Palos o ramas secas:** Para formar una estructura base o un soporte.
 7. **Agua:** Para mezclar con el barro y crear una masa manejable.
 8. **Tijeras o cuchillo:** Para cortar y moldear el barro.
 9. **Aceite vegetal:** Para engrasar las superficies internas del horno (opcional, para evitar que los alimentos se peguen).

Pasos para Construir el Horno de Barro Portátil

Paso 1: Preparar el Lugar

Elige un lugar adecuado para construir el horno. Debe ser estable, libre de vegetación seca o materiales inflamables, y alejado de cualquier fuente de fuego directo. Una superficie plana y seca será ideal.

Paso 2: Construcción de la Base

La base de tu horno debe ser sólida para soportar el peso de la estructura superior y resistir el calor. Puedes utilizar piedras resistentes al calor o ladrillos refractarios.

1. **Coloca una capa de piedras** sobre el suelo, formando un círculo o un cuadrado que tenga el tamaño adecuado para tu horno. Esta base evitará que el calor dañe el suelo y mejorará la distribución del calor en el horno.
2. Si deseas una base más estable, puedes crear un pequeño muro de ladrillos o bloques de cemento para formar un borde.

Paso 3: Preparar la Mezcla de Barro

Mezcla barro con arena en una proporción de aproximadamente 2 partes de barro por 1 parte de arena. La mezcla debe tener una consistencia que permita moldearla fácilmente pero que no sea tan líquida como para que se derrame o se agriete.

1. **Agrega paja o pasto seco** para darle flexibilidad al barro y evitar que se agriete cuando se enfrie.
2. Agrega agua poco a poco, mezclando con las manos o una pala, hasta obtener una pasta pegajosa que se pueda trabajar bien.

Paso 4: Formar la Estructura del Horno

La estructura del horno consistirá principalmente en una cúpula de barro, que es la que retendrá el calor. Para ello, debes moldear el barro en forma de un domo o una cúpula, que permita la circulación eficiente del aire caliente.

1. **Forma una capa gruesa de barro** sobre la base de piedras o ladrillos. La capa debe tener al menos 5 cm de grosor.
2. **Usa las manos o herramientas de madera** para darle forma a la cúpula del horno, asegurándote de que la parte superior sea lo suficientemente ancha como para introducir los alimentos.
3. **Deja una abertura en la parte frontal** del horno para introducir la comida y para la circulación del aire. Este será el “boca” del horno.

Paso 5: Reforzar el Techo del Horno

Para que el techo del horno sea estable y resistente al calor, puedes reforzarlo de la siguiente manera:

1. **Crea una estructura interna** usando ramas o palos finos para darle soporte a la cúpula de barro mientras la construyes. Esto también permitirá que el calor se distribuya uniformemente.
2. Si estás utilizando ladrillos o bloques refractarios, puedes añadirlos en la parte superior de la cúpula para darle mayor solidez.

Paso 6: Secar y Dejar Curar el Horno

Una vez que la estructura del horno esté completada, es fundamental dejar que el barro se seque completamente para evitar que se agriete al usarlo.

1. **Deja que el horno se cure durante varios días**, o incluso una semana, dependiendo de las condiciones climáticas. Si puedes, cubre el horno con una tela o plástico para protegerlo de la lluvia mientras se seca.
2. Durante este tiempo, el barro se endurecerá, lo que permitirá que se mantenga firme y resistente al calor.

Paso 7: Asegurarse de la Eficiencia del Horno

Antes de usar el horno para cocinar, es recomendable hacer una pequeña prueba. Coloca algunas ramitas secas dentro y prende un fuego pequeño en el horno para ver cómo responde a la temperatura.

1. **Si el horno no se agrieta ni presenta problemas**, puedes comenzar a usarlo para cocinar.
2. **Revisa que la abertura del horno sea lo suficientemente grande** para que puedas meter la comida de manera cómoda.

Paso 8: Cocinar

Ahora que tu horno está listo, puedes usarlo para una variedad de platos al aire libre:

- Coloca un poco de leña o ramas secas en la parte inferior del horno y enciéndelas para generar calor.
- Introduce los alimentos a través de la abertura y deja que el calor se acumule dentro del horno.
- Si estás cocinando pan o pizza, asegúrate de controlar la temperatura para que no se queme.

Consejos Adicionales:

- **Usa arcilla pura** si tienes acceso a ella, ya que es mucho más resistente al calor extremo.
 - **Refuerza la base** del horno con más piedras si el barro parece no ser lo suficientemente resistente.
 - Para un horno aún más eficaz, puedes cubrir el exterior con una capa de arena y paja, lo que mejorará la retención de calor.
-

Conclusión

Construir un horno de barro portátil es un proyecto sencillo, divertido y útil para quienes disfrutan de la cocina al aire libre o en situaciones de bushcraft. Con materiales naturales y un poco de paciencia, podrás disfrutar de comidas deliciosas cocinadas de manera tradicional.

Erik el rojo