

Hornos de Barro Improvisados: Construcción y Uso

Autor: EA4IPV

Fecha: 22/03/2026

Categoría: Fuego

Etiquetas: Sin etiquetas

Cocinar con Calor Radiante

Un horno permite cocinar a temperaturas controladas y uniformes, algo imposible sobre fuego abierto. Esto abre posibilidades como pan, galletas, asados lentos y conservación por calor, transformando la alimentación de supervivencia.

Horno de Pozo (Más Simple)

Excavar un pozo de 60 cm de diámetro y 60 cm de profundidad

Forrar con piedras (las de río NO: pueden explotar por humedad interna)

Hacer un fuego dentro durante 2-3 horas hasta que las piedras estén muy calientes

Retirar brasas y ceniza

Colocar alimentos envueltos en hojas grandes (col, plátano, aluminio)

Cubrir con hierba húmeda (genera vapor) y luego con tierra

Cocinar 2-8 horas según volumen. Carnes grandes: 6-8h

Horno de Cúpula de Barro (Adobe Oven)

Base: Plataforma elevada 30-50 cm de piedra o ladrillo (1x1 m)

Suelo del horno: Capa de ladrillos o piedras planas sobre la base

Forma: Montículo de arena húmeda sobre la base con forma de cúpula (60 cm alto, 80 cm diámetro)

Capa 1: Barro puro (arcilla + agua) de 5 cm sobre la arena (dejar secar 24-48h)

Capa 2: Barro con paja 10 cm (aislante térmico). Dejar secar 48-72h

Apertura: Cortar puerta de 25x30 cm en la parte frontal (la altura de la puerta debe ser el 63% de la altura interior para buena combustión)

Retirar arena interior una vez el barro esté seco

Primer fuego: Pequeño, aumentando gradualmente durante 2-3 días para curar sin agrietar

Uso del Horno de Cúpula

Encender fuego dentro del horno durante 1-2 horas

Cuando las paredes internas se pongan blancas (500-600°C): retirar brasas

Limpiar suelo con trapo húmedo

Introducir alimentos y cerrar la puerta

El horno radia calor uniformemente durante 2-4 horas, bajando de ~300°C a ~150°C

Secuencia de Cocción

Temperatura	Alimento	Tiempo
-------------	----------	--------

250-300°C	Pizza, pan plano	5-10 min
-----------	------------------	----------

200-250°C	Pan con levadura	30-45 min
-----------	------------------	-----------

150-200°C	Asados, guisos	1-3 h
-----------	----------------	-------

100-150°C	Deshidratación de frutas y carne	4-8 h
-----------	----------------------------------	-------

Mantenimiento

Reparar grietas con mezcla de barro y ceniza

Proteger de lluvia con techo o lona

Nunca mojar un horno caliente (choque térmico = grietas)