

Arroz con Pollo a la Chorrera Cubano

⌚ Prep: 20m

🔥 Cocción: 45m

Σ Total: 65m

🍽️ 6 porciones



Ref. visual: Cocina Cubana con Luz

MISE EN PLACE / INGREDIENTES [14]

- ☐ 3 lbs Muslos y contramuslos de pollo con hueso
- ☐ 2 tazas Arroz blanco de grano medio (Mahatma Valencia)
- ☐ 1 taza (8 fl oz) Cerveza clara rubia (Lager, dividida en dos adiciones de 1/2 taza) (Hatuey o Corona Extra)
- ☐ 2.5 tazas Caldo de pollo bajo en sodio
- ☐ 1 taza Pimiento verde y rojo picados
- ☐ 1 unidad Cebolla amarilla picada
- ☐ 6 dientes Dientes de ajo majados
- ☐ 1 cucharadita Bijol o Achiote en polvo (Bijol Condimento Amarillo)
- ☐ 1 cucharadita Comino molido (Badia Ground Cumin)
- ☐ 0.5 taza (frasco de 4 oz) Pimientos morrones asados en tiras (Goya Pimientos)
- ☐ 1 taza Guisantes verdes dulces (petit pois)
- ☐ 2 cucharadas Aceite de oliva virgen extra
- ☐ 1.5 cucharaditas Sal kosher
- ☐ 0.5 cucharadita Pimienta negra recién molida

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Colorante Bijol: Bijol Condimento Amarillo
Colorante cubano tradicional a base de achiote. • 📍 Pasillo hispano.

Arroz: Mahatma Valencia Rice
Grano que absorbe el caldo sin desbaratarse. • 📍 Pasillo de arroces.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Sazonar y Dorar Pollo

⌚ 9 min

Salpimenta los muslos de pollo con sal kosher y pimienta negra. Dóralos en aceite de oliva caliente de 4 a 5 minutos por lado (9 minutos en total). Retira y reserva.
✓ Control: Piel dorada y crujiente.
- 2

Sofrito Criollo

⌚ 6 min

En la misma grasa sofríe la cebolla picada, pimientos, ajo majado, comino molido y bijol durante 6 minutos.
✓ Control: Grasa teñida de naranja y aroma fragante.
- 3

Nacarar y Cocer

⌚ 20 min

Agrega 2 tazas de arroz Valencia, 2.5 tazas de caldo caliente y 1/2 taza de cerveza rubia. Reincorpora el pollo dorado y cocina tapado a fuego medio-bajo durante 20 minutos.
✓ Control: Hervor suave y arroz absorbiendo caldo.
- 4

Punto Chorrera (Últimos 10 Minutos)

⌚ 10 min

Vierte la 1/2 taza restante de cerveza, adorna con tiras de pimientos morrones y guisantes verdes, y tapa 10 minutos a fuego mínimo hasta que el pollo alcance ≥165°F (175°F–180°F objetivo de textura).
✓ Control: Untuoso y caldoso.

🛡️ **SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: SEGURIDAD ≥165°F (74°C) AVES | TEXTURA OBJETIVO: 175°F–180°F (80°C) EN MUSLOS Y PROPORCIÓN TOTAL 1:1.75 (3.5 TAZAS LÍQUIDO : 2 TAZAS ARROZ)**
Seguridad Alimentaria USDA (Aves): Mínimo obligatorio de ≥165°F (74°C) en la parte más gruesa del muslo sin tocar el hueso.

👁️ **SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:**
El arroz debe quedar 'a la chorrera'—húmedo, untuoso y caldoso, nunca seco como paella.

🔍 **POR QUÉ FUNCIONA:**
El Toque de Cerveza Final (Últimos 10 Minutos): Verter la última 1/2 taza de cerveza a falta de 10 minutos para terminar completa la proporción 1:1.75 de líquido (2.5 tazas de caldo + 1 taza de cerveza por 2 tazas de arroz) y emulsiona el almidón en un glaseado brillante "a la chorrera".

⚠️ **EVITA ESTE ERROR:**
Arroz seco: Añade 1/2 taza de caldo o cerveza caliente y tapa a fuego mínimo.