

Cubana

Platos Fuertes

Arroz Imperial Cubano con Mayonesa y Queso Gratinado

⌚ Prep: 25m

🔥 Cocción: 35m

Σ Total: 60m

🍽️ 8 porciones



Ref. visual: Cocina Cubana con Luz

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[13]

- ☐ 4 tazas Arroz amarillo cocido con bijol y cerveza
- ☐ 1 taza Jamón dulce cocido en dados pequeños
- ☐ 2 tazas Queso gouda o mozzarella rallado para gratinar
- ☐ 4 tazas Agua (para pochar el pollo y cocer el arroz)
- ☐ 1 unidad Pimiento verde o rojo picado fino
- ☐ 1 hoja Hoja de laurel seco
- ☐ 1.5 cucharaditas Sal kosher
- ☐ 3 tazas Pechuga de pollo deshebrada en sofrito criollo
- ☐ 1 taza Mayonesa tradicional (Hellmann's Real Mayonnaise)
- ☐ 0.5 taza (frasco de 4 oz) Pimientos morrones asados en tiras (Goya)
- ☐ 1 unidad Cebolla amarilla picada fina
- ☐ 4 dientes Dientes de ajo picados finos
- ☐ 2 cucharadas Aceite de oliva virgen extra (para el sofrito y engrasar el molde)

🛒 GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Mayonesa Real: Hellmann's Real Mayonnaise
Emulsión estable que no se corta al hornear entre las capas tibias de arroz. • 📍 Pasillo de aderezos.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Pochar Pollo, Arroz Amarillo y Sofrito

⌚ 25 min

Cuece la pechuga en 4 tazas de agua con sal y hoja de laurel hasta alcanzar $\geq 165^{\circ}\text{F}$ (74°C); deshebra y guisa en un sofrito de aceite de oliva, cebolla, pimiento, ajo y sal, usando el caldo para cocer el arroz amarillo tibio.

✓ Control: Arroz amarillo tibio, pollo en sofrito y jamón listos.
- 2

Compactar Primera Capa

⌚ 5 min

Engrasa el refractario con aceite de oliva, coloca la mitad del arroz amarillo presionando firmemente y unta una capa uniforme de mayonesa.

✓ Control: Capa compacta con mayonesa lisa.
- 3

Rellenos y Capa Superior

⌚ 10 min

Extiende el pollo en salsa criolla y los dados de jamón dulce; cubre con la otra mitad de arroz compactando bien y vuelve a untar mayonesa.

✓ Control: Pastel armado en capas firmes.
- 4

Decorar con Pimientos y Gratinar

⌚ 20 min

Cubre con el queso rallado y decora con la 0.5 taza de tiras de pimientos morrones. Hornea a 375°F (190°C) por 20 minutos hasta que el queso esté dorado y el centro alcance $\geq 165^{\circ}\text{F}$ (74°C).

✓ Control: Costra de queso dorado burbujeante.

🛡️ SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 165°F (74°C) MÍNIMO OFICIAL USDA PARA POLLO Y 165°F (74°C) AL HORNEAR EL PASTEL ENSAMBLADO

Seguridad Alimentaria USDA: El pollo debe alcanzar al menos 165°F (74°C) durante la cocción inicial y el arroz imperial ensamblado debe hornearse hasta alcanzar $\geq 165^{\circ}\text{F}$ (74°C) en el centro antes de servir.

👁️ SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:

Capas bien diferenciadas al cortar con la espátula y una superficie dorada y burbujeante de queso gratinado.

🔍 POR QUÉ FUNCIONA:

La Mayonesa Horneada: Untar mayonesa entre las capas de arroz tibio aporta una cremosidad untuosa y jugosa que evita que el arroz se reseque en el horno.

⚠️ EVITA ESTE ERROR:

El pastel se desmorona: Presiona firmemente cada capa de arroz con el dorso de la cuchara al montar.