

Sureña Americana

Platos Fuertes

Sandwich de Pollo Frito Picante Nashville

⌚ Prep: 25m 🔥 Cocción: 20m ❄️ Reposo: 1h ⚡ Total: 105m 🍴 4 porciones



SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1 Marinar el Pollo** ⌚ 1h (60m)

Bate el suero de mantequilla (1 taza), la salmuera de pepinillos (0.5 taza), la salsa picante (2 cucharadas), el huevo (1) y 1 cucharadita de sal kosher. Sumerge los contramuslos de pollo (4 grandes) y marina en refrigeración durante 60 minutos.

✓ Control: Carne hidratada y perfumada.
- 2 Doble Envolvura Crujiente** ⌚ 25 min

Mezcla la harina de trigo (2 tazas), la fécula de maíz (0.25 taza) y la cucharadita restante de sal kosher. Rocía 3 cucharadas de la marinada sobre la harina y frota para formar grumos. Pasa el pollo por la harina, regresa 2 segundos al buttermilk y vuelve a enharinar presionando con firmeza; reposa 5 minutos en rejilla.

✓ Control: Pollo cubierto de escamas y crestas secas de harina.
- 3 Freír a 350°F** ⌚ 12 min

Calienta el aceite de maní o canola (6 tazas) a 350°F (175°C). Fríe el pollo durante 6 a 8 minutos hasta que la costra esté dorada y el centro alcance 175°F-185°F (79°C-85°C) (superando el mínimo oficial USDA de 165°F / 74°C). Escurre sobre una rejilla.

✓ Control: Corteza súper crujiente y dorada.
- 4 Bañar en Aceite Picante y Montar** ⌚ 8 min

Vierte con cuidado 0.5 taza del aceite caliente de freír sobre la mezcla de pimienta de cayena (3 cucharadas), azúcar moreno (2 cucharadas), pimentón ahumado (1.5 cucharadas) y ajo en polvo (1 cucharadita). Pincela el pollo caliente y monta sobre los panes brioche tostados (4) con mayonesa (0.25 taza), coleslaw cremoso (1.5 tazas) y pepinillos en rodajas (12).

✓ Control: Sandwich imponente de color rojo fuego.

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[17]

- ☐ 4 grandes (1.5 lbs) Contramuslos de pollo deshuesados y sin piel
- ☐ 0.5 taza Salmuera de pepinillos en vinagre
- ☐ 1 unidad Huevo grande
- ☐ 0.25 taza Fécula de maíz (maicena)
- ☐ 6 tazas Aceite de maní o canola (para freír)
- ☐ 2 cucharadas Azúcar moreno oscura
- ☐ 1 cucharadita Ajo en polvo
- ☐ 1.5 tazas Ensalada cremosa de repollo (coleslaw)
- ☐ 12 rodajas Rodajas de pepinillos en vinagre
- ☐ 1 taza Suero de mantequilla (buttermilk)
- ☐ 2 cucharadas Salsa picante estilo Louisiana
- ☐ 2 tazas Harina de trigo todo uso
- ☐ 2 cucharaditas Sal kosher
- ☐ 3 cucharadas Pimienta de cayena molida
- ☐ 1.5 cucharadas Pimentón dulce y ahumado
- ☐ 4 unidades Panes de hamburguesa brioche tostados en mantequilla
- ☐ 0.25 taza Mayonesa

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Pimienta de Cayena: Badia or McCormick Ground Cayenne Pepper

Picor limpio y color rojo brillante sin regusto amargo. • 📍 Pasillo de especias.

Pan Brioche: Brioche Gourmet Buns

Textura mantequillosa suave que soporta el crunch del pollo. • 📍 Panadería.

SEGURO ALIMENTARIO Y TEMPERATURA: 165°F (74°C) MÍNIMO OFICIAL OBLIGATORIO DEL USDA PARA AVES DE CORRAL

Seguridad Alimentaria USDA (≥165°F / 74°C) vs Textura Culinaria de Muslos (175°F-185°F / 79°C-85°C): Toda ave debe alcanzar un mínimo obligatorio de 165°F (74°C) para eliminar Salmonella y Campylobacter. En muslos y piezas con hueso, continuar la cocción hasta 175°F-185°F (79°C-85°C) disuelve el tejido conectivo para lograr una carne mucho más tierna y jugosa.

SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:

Costra crujiente roja de especias que cruje sonoramente al morder, con carne interior rebosante de jugo.

POR QUÉ FUNCIONA:

El Aceite Caliente de Fritura con Especias: Mezclar el aceite hirviendo de la freidora con la cayena y el azúcar moreno 'despierta' los aceites esenciales de las especias sin quemarlas.

EVITA ESTE ERROR:

El rebozado se desprende del pollo: Presiona la harina firmemente sobre el pollo y déjalo reposar en la rejilla 5 minutos antes de freír para que el almidón se adhiera.