

Americana

Platos Fuertes

Sándwich de Pollo

Frito Extra

Crujiente

🕒 Prep: 30m

🔥 Cocción: 20m

❄️ Reposo: 2h

Σ Total: 170m

🍽️ 4 porciones



Ref. visual: Joshua Weissman

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[16]

- ☐ 4 grandes (1.5 lbs) Contramuslos de pollo deshuesados sin piel
- ☐ 0.25 taza Salmuera de pepinillos encurtidos
- ☐ 2 tazas Harina de trigo todo uso (King Arthur All-Purpose)
- ☐ 1 cucharadita Polvo de hornear
- ☐ 1 cucharadita Pimienta negra recién molida
- ☐ 1 cucharada Pimentón ahumado (paprika)
- ☐ 4 unidades Panes brioche de hamburguesa tostados
- ☐ 12 rodajas Rodajas de pepinillos encurtidos al eneldo
- ☐ 2 tazas Suero de leche (Buttermilk)
- ☐ 2 cucharadas Salsa picante estilo Louisiana (Crystal o Frank's RedHot)
- ☐ 0.5 taza Fécula de maíz (Maicena) (Argo Corn Starch)
- ☐ 1.5 cucharadas Sal kosher, dividida
- ☐ 1 cucharada Ajo en polvo
- ☐ 6 tazas Aceite de maní o canola para freír
- ☐ 0.5 taza Mayonesa picante (mayonesa mezclada con salsa picante y ajo en polvo)
- ☐ 1 taza Lechuga iceberg finamente picada

🛒 GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Fécula de Maíz (Cornstarch): Argo 100% Pure Corn Starch

No contiene gluten, lo que impide la formación de costras duras y genera una textura vidriosa y crujiente. • 📍 Pasillo de repostería.

Salsa Picante Louisiana: Crystal Louisiana Pure Hot Sauce

Acidez y fermentación limpia de chiles cayenne para el marinado. • 📍 Pasillo de salsas.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Marinado en Buttermilk y Salmuera

⌚ 2h (120m)

Mezcla el buttermilk con la salmuera de pepinillos, la salsa picante, la mitad de la sal kosher, pimienta negra, ajo en polvo y pimentón. Sumerge los contramuslos de pollo y refrigera durante 2 horas.

✓ Control: Pollo completamente sumergido e impregnado.
- 2

Crear los Grumos de Harina

⌚ 5 min

Mezcla la harina, maicena, polvo de hornear y el resto de la sal kosher, pimienta negra, ajo en polvo y pimentón. Vierte 3 cucharadas de la marinada líquida en la harina y frótala con las manos para crear hojuelas y grumitos.

✓ Control: Harina texturizada con microgrumos crujientes.
- 3

Empanizar a Presión

⌚ 8 min

Saca los muslos del buttermilk, pásalos por la harina y presiona con fuerza para que las hojuelas se peguen. Reposa 5 minutos en rejilla.

✓ Control: Piezas con crestas secas por todos lados.
- 4

Freír a 350°F y Montar

⌚ 10 min

Fríe en aceite de maní o canola a 350°F (175°C) durante 6 a 8 minutos volteando a la mitad hasta alcanzar ≥165°F (74°C) internos (o 175°F–185°F para máxima ternura). Pasa a rejilla, sala al instante y monta en pan brioche tostado con mayonesa picante, lechuga picada y pepinillos.

✓ Control: Sándwich gigante con crujido ensordecedor.

🛡️ **SEGURIDAD ALIMENTARIA 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 dorada acorazada con crestas crujientes ultra sonoras, carne interior jugosísima y pan suave como almohada.

🔍 **POR QUÉ FUNCIONA:**

El Truco del Goteo en la Harina (Drizzle Trick): Gotear 3 cucharadas de la marinada de buttermilk dentro de la harina seca y pellizcarla crea pequeños grumos que se adhieren al pollo formando esas crestas hiper crujientes.

⚠️ **EVITA ESTE ERROR:**

El rebozado se oscureció antes de llegar a 165°F (74°C) o quedó grasoso: Precalienta el aceite a 365°F (185°C) antes de introducir el pollo para mantener 350°F (175°C) estables durante los 6 a 8 minutos de fritura.