

Peruana

Platos Fuertes

Pollo a la Brasa

Peruano con Salsa Verde de Aji

⌚ Prep: 25m

🔥 Cocción: 50m

⌚ Reposo: 8h

Σ Total: 555m

🍽️ 4 porciones



Ref. visual: J. Kenji López-Alt

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[17]

- ☐ 1 **unidad** Pollo entero limpio de 4 a 5 lbs
- ☐ 8 **dientes** Dientes de ajo frescos (6 picados para el adobo + 2 para la salsa Aji Verde)
- ☐ 3 **cucharadas** Jugo de lima fresco (para el adobo y la salsa Aji Verde)
- ☐ 1 **cucharada** Comino molido
- ☐ 1 **cucharadita** Orégano seco
- ☐ 1 **cucharadita** Pimienta negra recién molida
- ☐ 2 **cucharadas** Pasta de aji amarillo para la salsa (Inca's Food Aji Amarillo)
- ☐ 1 **taza** Hojas y tallos tiernos de cilantro fresco
- ☐ 0.5 **taza** Crema agria y queso fresco o cotija desmoronado (para la salsa Aji Verde)
- ☐ 2 **cucharadas** Pasta de aji panca peruano (Inca's Food)
- ☐ 2 **cucharadas** Salsa de soya oscura (sillao)
- ☐ 2 **cucharadas** Aceite vegetal neutro
- ☐ 1 **cucharada** Pimentón dulce (paprika)
- ☐ 1.5 **cucharaditas** Sal kosher
- ☐ 0.5 **taza** Cerveza negra tipo Malta o Porter
- ☐ 2 **unidades** Chiles jalapeños sin semillas
- ☐ 0.5 **taza** Mayonesa real (para la salsa Aji Verde)

🛒 GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Pasta de Aji Amarillo: Inca's Food Paste de Aji Amarillo
Sabor afrutado único e indispensable para la salsa verde peruana. • 📍 Pasillo hispano/peruano.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Aplanar el Pollo y Preparar Adobo

⌚ 5 min

Corta la columna vertebral del pollo con tijeras de cocina, voltea y presiona el esternón hasta aplanar. Mezcla 6 dientes de ajo majados, aji panca, salsa de soya, 2 cucharadas de jugo de lima, aceite vegetal, comino, pimentón dulce, orégano, sal kosher y pimienta negra hasta formar una pasta.
✓ Control: Pollo plano y adobo aromático color caoba.
- 2

Marinado Peruano

⌚ 8h (480m)

Unta el pollo por encima y debajo de la piel con la pasta de especias y la cerveza negra. Marina en refrigeración de 8 a 24 horas.
✓ Control: Pollo perfumado y teñido de marrón rojizo.
- 3

Hornear a Alta Temperatura

⌚ 50 min

Hornea sobre rejilla a 425°F (220°C) durante 45 a 50 minutos hasta que la piel esté crujiente y la pechuga alcance ≥165°F (74°C) internos.
✓ Control: Piel crujiente dorada y jugos claros.
- 4

Licuar la Salsa Verde (Aji Verde)

⌚ 5 min

Licúa la pasta de aji amarillo, jalapeños sin semillas, 2 dientes de ajo, cilantro fresco, mayonesa, crema agria con queso fresco o cotija y 1 cucharada de jugo de lima hasta lograr una crema verde espesa.
✓ Control: Salsa verde cremosa picante.

🛡️ 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:

Piel dorada oscura crujiente y pechuga jugosa a ≥165°F (74°C) internos.

🔪 POR QUÉ FUNCIONA:

El Corte Spatchcock (Aplanado):
Retirar la columna vertebral permite aplanar el pollo completamente; esto alinea pechugas y muslos en un solo plano horizontal, logrando que ambos se cocinen parejos y la piel dore por completo.

⚠️ EVITA ESTE ERROR:

Pechuga seca antes de que los muslos estén listos: Usa el corte spatchcock y coloca las patas hacia la parte trasera más caliente del horno.