Cocinanding • INFOGUÍA VISUAL DE COCINA • VALIDADA EDITORIALMENTE

Mexicana | Platos Fuertes

Pavo Adobado Mexicano Jugoso al Horno

⏱ Prep: 40m | 🔥 Cocción: 180m | ❄ Reposo: 12.5h | ∑ Total: 970m | 🍽 10 porciones



Ref. visual: La Capital (Óscar Herrera)

MISE EN PLACE / INGREDIENTES [12]

- [ ] **1 unidad** Pavo entero joven descongelado (12 a 14 lbs), sin menudencias ni pescuezo **(Butterball o Jennie-O)**
- [ ] **4 unidades** Chiles anchos secos, sin rabo, semillas ni venas (aportan notas de pasa y cacao) **(El Guapo o Badia)**
- [ ] **0.25 taza** Vinagre de sidra de manzana **(Bragg)**
- [ ] **1 unidad** Cebolla blanca mediana en rodajas gruesas (tatemada en comal)
- [ ] **2.5 cucharadas** Sal kosher Diamond Crystal (reduce a 1.25 cdas si el pavo viene inyectado al 8%) **(Diamond Crystal)**
- [ ] **2.5 tazas** Caldo de pollo o pavo bajo en sodio (para hidratar chiles y fondo de pavera) **(Swanson)**
- [ ] **10 unidades** Chiles guajillo secos, sin rabo, semillas ni venas **(El Guapo o Badia)**
- [ ] **1.5 tazas** Jugo de naranja dulce recién exprimido
- [ ] **10 dientes** Dientes de ajo enteros con cáscara (tatemados en comal y luego pelados)
- [ ] **1.75 cucharadas** Orégano mexicano (1 cda), comino molido (1 cdta), clavo molido (1/4 cdta) y canela (1/2 cdta) **(Badia)**
- [ ] **8 cucharadas** Mantequilla sin sal estilo europeo derretida tibia **(Kerrygold)**
- [ ] **2 cucharadas** Miel de abeja suave o piloncillo rallado (equilibra taninos del chile seco)

🛒 GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Chiles Guajillo y Ancho Secos: El … Instacart↗ Amazon↗

Escoge vainas flexibles como cuero suave (no quebradizas) para obtener un rojo profundo, frutal y noble sin picor agresivo. • 📍 **Mural de chiles secos o pasillo hispano (Walmart, Kroger, H-E-B, Publix, Vallarta).**

Caldo de Pollo Bajo en Sodio: Sw… Instacart↗ Amazon↗

El caldo sin sal permite reducir los jugos rojos de la pavera hasta lograr un gravy de adobo sedoso sin salar de más pavos pre-inyectados. • 📍 **Pasillo de sopas y caldos.**

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

1 Tostar sin Quemar, Hidratar y Licuar el Adobo ⏱ 20 min

Calienta un comal a fuego medio. Presiona los chiles guajillo y ancho desvenados solo 8 a 10 segundos por lado hasta que suelten aroma (sin ennegrecer), e hidrátalos 12 minutos en 1.5 tazas de caldo caliente hasta suavizar. En el mismo comal tatema 6 minutos los ajos con cáscara y la cebolla en rodajas; pela los ajos y licúa todo a máxima potencia con los chiles, su caldo de remojo, jugo de naranja, vinagre de manzana, orégano, comino, clavo, canela, miel y sal kosher (la mitad si el pavo viene pre-inyectado).

✓ Control: Puré rojo ladrillo intenso de aroma dulce-ahumado y cero amargor.

2 Colar Fino, Emulsionar Mantequilla y Marinar 12 Horas ⏱ 12h (720m)

Pasa el adobo por un colador de malla fina presionando bien para retirar hollejos. Separa 1 taza de adobo limpio en un frasco para la salsa final y mezcla el resto con la mantequilla derretida tibia. Seca el pavo descongelado, despega con suavidad la piel de pechugas y muslos, unta abundante adobo bajo la piel, por fuera y en la cavidad, acomoda sobre rejilla en la pavera, cubre sin apretar y refrigera 12 horas.

✓ Control: Glaseado rojo sedoso sin pellejos cubriendo carne y piel de forma uniforme.

3 Base de Caldo y Carpa Protectora de Aluminio ⏱ 10 min

Precalienta el horno a 325°F (165°C) con la parrilla en el tercio inferior. Vierte la taza restante de caldo en el fondo de la pavera bajo la rejilla para mantener humedad aromática y evitar que gotee en seco. Ata las patas con hilo de cocina, pliega las puntas de las alas hacia abajo y cubre con una carpa holgada de papel aluminio sin pegar a la pechuga.

✓ Control: Fondo hidratado con caldo y domo de aluminio protegiendo los azúcares del adobo.

4 Horneado Tapado y Glaseado Brillante Destapado ⏱ 3h (180m)

Hornea cubierto a 325°F (165°C) durante 2 horas. Retira el papel aluminio, sube el horno a 350°F (175°C), baña todo el pavo con los jugos rojos del fondo y hornea destapado de 45 a 60 minutos más hasta fijar una laca caoba-rojiza brillante y comprobar con termómetro digital 160°F–162°F en lo más grueso de la pechuga y 175°F–185°F en el muslo interno.

✓ Control: Piel laqueada rojo caoba brillante y temperaturas internas verificadas con sonda.

5 Reposo de 30 Minutos y Salsa Aterciopelada de Adobo ⏱ 30 min

Pasa el pavo a la tabla de trinchar y déjalo reposar destapado 30 minutos hasta que el calor residual supere ≥165°F (74°C) en pechuga. Retira el exceso de grasa superficial de la pavera, pasa los jugos caramelizados a una ollita junto con la taza de adobo limpio reservada y hierve 5 minutos hasta espesar brillante. Rebana la pechuga en contra de la fibra y sirve bañando cada plato con salsa caliente de adobo.

✓ Control: Rebanadas blancas súper jugosas coronadas con salsa roja aterciopelada de guajillo y naranja.

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 165°F (74°C) MÍNIMO OFICIAL OBLIGATORIO DEL USDA EN LO MÁS GRUESO DE PECHUGA, MUSLO INTERNO Y ALA

Inocuidad USDA en Aves y Adobos (≥165°F / 74°C): Separa siempre 1 taza de adobo limpio colado ANTES del contacto con pavo crudo para preparar tu salsa final, e hierve los jugos de la pavera 5 minutos a fuego vivo. Verifica con termómetro digital que la pechuga alcance ≥165°F (74°C) tras el reposo.

SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:

Glaseado rojo ladrillo brillante sin rastro de amargor, pechuga jugosa a ≥165°F (74°C) tras el reposo y salsa aterciopelada de adobo del fondo de cocción.

POR QUÉ FUNCIONA:

Tostado Relámpago de 10 Segundos Cero Amargor: Presionar los chiles abiertos sobre el comal tibio solo 8 a 10 segundos por lado despierta sus aceites frutales sin quemar sus azúcares naturales, evitando por completo que el adobo amargue.

EVITA ESTE ERROR:

El adobo rojo quedó con un fondo ligeramente amargo: Desvena con cuidado, tuesta solo 8 a 10 segundos por lado hasta que cambien ligeramente de tono y suelten aroma, y equilibra con las 2 cdas de miel y jugo de naranja fresco.

Modo cocina interactivo, temporizadores y video paso a paso en:
https://cocinanding.com/es/recipes/pavo-adobado-mexicano-horno

© Cocinanding Independent Kitchen Guide
Validado editorialmente • 100% Gratuito