Estadounidense | Platos Fuertes

Pavo de Thanksgiving Jugoso Estilo Spatchcock con Mantequilla de Hierbas

⏱ Prep: 30m 🔥 Cocción: 85m ❄ Reposo: 12.5h ∑ Total: 865m 🍽 10 porciones


Ref. visual: J. Kenji López-Alt

MISE EN PLACE / INGREDIENTES [12]

- [ ] **1 unidad** Pavo entero joven descongelado (12 a 14 lbs), sin menudencias ni pescuezo **(Butterball o Bell & Evans)**
- [ ] **1.5 cucharaditas** Polvo de hornear sin aluminio (para piel llena de microburbujas crujientes) **(Rumford)**
- [ ] **8 cucharadas** Mantequilla sin sal estilo europeo a temperatura ambiente **(Kerrygold)**
- [ ] **2 cucharadas** Hojas de romero fresco picadas fino
- [ ] **1 cucharada** Hojas de tomillo fresco
- [ ] **2 unidades** Cebollas amarillas grandes en rodajas gruesas (cama aromática bajo la rejilla)
- [ ] **2.5 cucharadas** Sal kosher Diamond Crystal (usa la mitad si la bolsa dice pre-inyectado al 8%) **(Diamond Crystal)**
- [ ] **2 cucharaditas** Pimienta negra recién quebrada gruesa
- [ ] **6 dientes** Dientes de ajo frescos finamente rallados
- [ ] **2 cucharadas** Hojas de salvia fresca (sage) picadas fino
- [ ] **1 cucharada** Ralladura fresca de limón amarillo
- [ ] **4 tallos** Tallos de apio y zanahorias en trozos (evitan humo en el horno)

🛒 GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Pavo Entero Joven (12–14 lb): Bell … Instacart↗ Amazon↗

Un pavo de 12–14 lb cabe exacto en las bandejas estándar de EE. UU. (18×13 pulgadas) al abrirlo; si compras Butterball (ya trae hasta 8% de solución salina), reduce la sal kosher a la mitad para que quede en su punto exacto. • 📍 **Nevera de carnes o congelador central de temporada (Walmart, Publix, Costco, Kroger, Whole Foods).**

Polvo de Hornear sin Aluminio: Ru… Instacart↗ Amazon↗

Eleva el pH de la piel para acelerar el dorado de Maillard y crear una corteza crujiente sin sabor metálico. • 📍 **Pasillo de repostería (Walmart, Target, Kroger, Publix).**

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

1 Abrir y Aplanar el Pavo (Spatchcock) ⏱ 15 min

Coloca el pavo descongelado y bien seco con la pechuga hacia abajo sobre una tabla firme. Con tijeras resistentes para aves, corta por ambos lados de la columna vertebral y retírala. Voltea el pavo con la pechuga hacia arriba y presiona fuerte con ambas palmas sobre el esternón hasta escuchar un chasquido y dejarlo completamente plano.

✓ Control: Pavo extendido en un solo plano horizontal con los muslos hacia afuera.

2 Salmuera Seca de 12 Horas en Nevera ⏱ 12h (720m)

En un tazón mezcla la sal kosher (la mitad si el pavo viene pre-inyectado), el polvo de hornear sin aluminio y la pimienta quebrada. Espolvorea de forma pareja sobre toda la piel y la cavidad inferior. Acomoda el pavo destapado sobre una bandeja con rejilla y refrigera 12 horas hasta que la piel luzca seca como pergamino.

✓ Control: Piel tensa, traslúcida y seca al tacto lista para dorar.

3 Mantequilla de Hierbas Bajo y Sobre la Piel ⏱ 10 min

Precalienta el horno a 425°F (220°C) con la parrilla en el tercio inferior. Mezcla la mantequilla blanda con el ajo rallado, romero, salvia, tomillo y ralladura de limón. Despega con cuidado la piel de pechugas y muslos con los dedos, unta dos tercios de la mantequilla directo sobre la carne y pincela el tercio restante fundido por encima. Distribuye cebolla, apio, zanahoria y 1/2 taza de agua en el fondo de la bandeja bajo la rejilla.

✓ Control: Mantequilla aromática repartida bajo la piel intacta y cama vegetal lista.

4 Horneado Parejo a Alta Temperatura ⏱ 1.4h (85m)

Hornea a 425°F (220°C) de 80 a 85 minutos, girando la bandeja a mitad de cocción, hasta que la piel tome tono ámbar caoba y un termómetro digital marque 160°F–162°F en lo más grueso de la pechuga (subirá a ≥165°F en el reposo) y 175°F–185°F (79°C–85°C) en el muslo profundo.

✓ Control: Piel burbujeante crujiente y temperaturas internas verificadas con sonda.

5 Reposo Destapado y Rebanado ⏱ 30 min

Pasa el pavo en su rejilla a la tabla de trinchar y déjalo reposar destapado 30 minutos para que el calor residual supere ≥165°F (74°C) y las fibras reabsorban sus jugos. Separa piernas y muslos por la articulación, desprende cada pechuga entera del hueso y rebánala en contra de la fibra para que cada porción lleve piel crujiente.

✓ Control: Rebanadas jugosas y brillantes con piel crujiente en cada plato.

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 165°F (74°C) MÍNIMO OFICIAL OBLIGATORIO DEL USDA EN PECHUGA, MUSLO Y UNIÓN DEL ALA

Seguridad Alimentaria USDA (≥165°F / 74°C) y Descongelado Seguro: Jamás descongeles el pavo sobre el mostrador ni lo laves crudo en el fregadero. Descongela en refrigerador a ≤40°F (24 h por cada 4–5 lb). Retira la pechuga a 160°F–162°F únicamente comprobando con termómetro digital que el calor residual del reposo alcance ≥165°F (74°C), con muslos a 175°F–185°F.

SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:

Piel dorada caoba ultra crujiente, pechuga jugosa a ≥165°F (74°C) tras el reposo y muslos tiernos a 175°F–185°F (79°C–85°C).

POR QUÉ FUNCIONA:

Geometría Spatchcock Contra la Pechuga Seca: Al retirar el espinazo y aplanar el esternón, los muslos quedan en el borde exterior más caliente del horno mientras la pechuga queda protegida al centro, bajando el horneado de 3.5 horas a solo 85 minutos.

⚠ EVITA ESTE ERROR:

La pechuga queda estoposa y seca antes de que estén listos los muslos: Descarta el botón plástico, aplana el pavo en corte spatchcock y mide con termómetro digital en el centro de la pechuga (retirando a 160°F para que el reposo llegue a ≥165°F USDA).

Modo cocina interactivo, temporizadores y video paso a paso en:
https://cocinanding.com/es/recipes/pavo-jugoso-spatchcock-thanksgiving

© Cocinanding Independent Kitchen Guide
Validado editorialmente • 100% Gratuito