Caribeña | Platos Fuertes

Pavochón al Mojo Criollo Cubano-Boricua Jugoso al Horno

⏱ Prep: 35m | 🔥 Cocción: 180m | ❄ Reposo: 12.5h | ∑ Total: 965m | 🍽 10 porciones



Ref. visual: Chef James Tahhan

MISE EN PLACE / INGREDIENTES [12]

- [ ] **1 unidad** Pavo entero joven descongelado (12 a 14 lbs), sin menudencias ni pescuezo **(Butterball o Jennie-O)**
- [ ] **1 taza** Marinada de naranja agria estilo cubano/caribeño, dividida **(Badia)**
- [ ] **2 cucharadas** Orégano seco caribeño o mexicano, frotado entre las palmas **(Badia)**
- [ ] **2.5 cucharadas** Sal kosher Diamond Crystal (reduce a 1.25 cdas si el pavo viene inyectado al 8%) **(Diamond Crystal)**
- [ ] **1 sobre** Sazón con culantro y achiote (para color dorado caoba uniforme) **(Goya)**
- [ ] **2 unidades** Cebollas amarillas grandes en cuartos (cama aromática y cavidad)
- [ ] **20 dientes** Dientes de ajo frescos pelados (unas 2 cabezas grandes)
- [ ] **0.33 taza** Aceite de oliva virgen extra **(Goya)**
- [ ] **2 cucharaditas** Comino molido **(Badia)**
- [ ] **2 cucharaditas** Pimienta negra recién quebrada
- [ ] **6 cucharadas** Mantequilla sin sal blanda (para emulsionar el ajo bajo la piel) **(Kerrygold)**
- [ ] **4 hojas** Hojas de laurel seco y media naranja dulce (vapor aromático interior) **(Badia)**

🛒 GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Marinada de Naranja Agria: Badia … Instacart↗ Amazon↗

Aporta la acidez floral exacta de la naranja agria del lechón cubano y boricua sin jarabes dulces que quemen la piel del pavo. • 📍 **Pasillo hispano / internacional (Walmart, Publix, Sedano's, Kroger, H-E-B).**

Sazón con Culantro y Achiote: Go… Instacart↗ Amazon↗

Un solo sobre tiñe la mantequilla de ajo de un tono ámbar caribeño que dora la piel de forma pareja sin amargar. • 📍 **Sección de especias latinas (Walmart, Target, Publix, Kroger).**

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

1 Majar el Mojo Criollo de Ajo y Naranja Agria ⏱ 15 min

En un pilón, molcajete o licuadora tritura los dientes de ajo pelados con la sal kosher (usa la mitad si el pavo viene inyectado al 8%), orégano, comino, pimienta negra, el sobre de Sazón con achiote, aceite de oliva y 3/4 de taza de naranja agria hasta lograr una pasta fragante. Separa 1/4 de taza de mojo limpio para la salsa final y mezcla la mitad del resto con la mantequilla blanda.

✓ Control: Mantequilla ámbar de ajo-mojo y marinada cítrica listas por separado.

2 Untar Bajo la Piel y Marinar 12 Horas Destapado ⏱ 12h (720m)

Seca el pavo descongelado por dentro y por fuera con toallas de papel. Desliza los dedos con suavidad bajo la piel de las pechugas y los muslos sin romperla. Unta la mantequilla de ajo-mojo directo sobre la carne bajo la piel, y frota el resto del mojo en la cavidad y por fuera. Coloca el pavo destapado sobre rejilla en la bandeja y refrigera 12 horas para secar la superficie.

✓ Control: Piel tensa de tono azafrán perfumada toda la noche con ajo, orégano y cítricos.

3 Aromáticos Cítricos y Cama Húmeda en la Pavera ⏱ 15 min

Precalienta el horno a 425°F (220°C) con la parrilla en el tercio inferior. Coloca sin apretar media naranja, 1 cebolla en cuartos y las hojas de laurel dentro de la cavidad (nunca rellenes apretado con masa cruda) y ata las patas con hilo de cocina. Reparte la otra cebolla en cuartos y vierte 1 taza de agua más el 1/4 de taza restante de naranja agria en el fondo de la pavera bajo la rejilla.

✓ Control: Cavidad aromática holgada, patas atadas y base líquida cítrica lista bajo la rejilla.

4 Horneado en Dos Etapas para Piel de Lechón ⏱ 3h (180m)

Hornea destapado a 425°F (220°C) durante 30 minutos hasta que la piel dore con tono ámbar. Baja el horno a 325°F (165°C) y continúa horneando de 2 horas 15 minutos a 2 horas 30 minutos, bañando cada 45 minutos con los jugos del fondo (cubre la pechuga holgadamente con aluminio solo si ya tomó color caoba intenso), hasta marcar 160°F–162°F en pechuga profunda y 175°F–185°F en el muslo.

✓ Control: Piel caoba crujiente y temperaturas internas verificadas con termómetro digital.

5 Reposo de 30 Minutos y Salsa al Mojo Caliente ⏱ 30 min

Pasa el Pavochón a la tabla de cortar y déjalo reposar destapado 30 minutos para que el calor residual eleve la pechuga por encima de ≥165°F (74°C). Desgrasa el líquido de la pavera, hiérvelo 3 minutos en una ollita junto con el mojo limpio reservado, trincha la pechuga en contra de la fibra y sirve bañando con el mojo caliente.

✓ Control: Rebanadas jugosas impregnadas de ajo criollo, piel crujiente y mojo cítrico brillante.

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 Marinadas (≥165°F / 74°C): Jamás sirvas marinada que tocó pavo crudo sin hervirla a borbotones al menos 3 minutos; separa mojo limpio antes del contacto crudo. Coloca aromáticos sueltos en la cavidad (sin rellenar apretado) y verifica ≥165°F (74°C) finales tras el reposo.

SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:

Piel caoba dorada y crujiente con aroma a ajo y cítricos, pechuga jugosa a ≥165°F (74°C) tras el reposo y mojo brillante del fondo de cocción.

POR QUÉ FUNCIONA:

Arquitectura de Sabor de Lechón Adaptada a Aves: Majar ajo crudo con sal kosher, orégano, comino y naranja agria forma un adobo mojado cuyos ácidos cítricos suavizan las fibras durante la noche sin volver harinosa la carne.

⚠ EVITA ESTE ERROR:

Los trocitos de ajo sobre la piel se oscurecen demasiado rápido: Coloca el 80% de la pasta espesa de ajo y mantequilla DEBAJO de la piel de pechuga y muslos, y pincela por fuera solo el líquido del mojo; cubre holgadamente con aluminio si ya doró antes de llegar a 160°F.

Modo cocina interactivo, temporizadores y video paso a paso en:
https://cocinanding.com/es/recipes/pavochon-al-mojo-criollo

© Cocinanding Independent Kitchen Guide
Validado editorialmente • 100% Gratuito