

Cal-Mex / San Diego

Platos Fuertes

Carne Asada Fries

Estilo San Diego

Prep: 15m Cocción: 25m Reposo: 5m **Total: 45m** 4 porciones



Ref. visual: Sam The Cooking Guy

MISE EN PLACE / INGREDIENTES [12]

- ☐ 1.5 lbs Arrachera exterior de res (USDA Choice Outside Skirt Steak)
- ☐ 2 cucharadas Jugo de lima recién exprimido (para el marinado)
- ☐ 3 dientes Dientes de ajo picados finamente
- ☐ 1 cucharadita Comino molido
- ☐ 1 cucharada Aceite vegetal de alto punto de humo
- ☐ 1 cucharadita Sal kosher
- ☐ 1 bolsa (28 oz) Papas a la francesa extra crujientes congeladas (Ore-Ida Extra Crispy Fast Food Fries)
- ☐ 2 tazas Mezcla de quesos Cheddar y Monterey Jack rallados
- ☐ 1 taza Guacamole fresco con lima y sal de mar
- ☐ 0.5 taza Crema agria estilo mexicano
- ☐ 1 taza Pico de gallo fresco (tomate, cebolla, jalapeño, cilantro)
- ☐ 0.25 taza Chiles jalapeños frescos o en escabeche en rodajas finas

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Papas Extra Crujientes: Ore-Ida Extra Crispy Fast Food Fries
Rebozado especial que mantiene el crujiente bajo carne asada caliente, queso fundido y salsas. • **Pasillo de congelados.**

Arrachera (Skirt Steak): USDA Choice Outside Skirt Steak
Fibra abierta que absorbe el marinado cítrico y queda ultra jugosa. • **Carnicería.**

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Marinar la Carne y Hornear Papas Crujientes
Mezcla la arrachera con el jugo de lima, ajo picado, comino, aceite vegetal y sal kosher. Mientras tanto, hornea o fríe en freidora de aire las papas a 425°F (220°C) hasta que queden extra crujientes y doradas, unos 18 a 20 minutos.
✓ Control: Papas doradas y firmes, y carne sazonada con cítricos.

20 min
- 2

Asar la Arrachera
Sella la arrachera marinada a fuego muy alto en sartén de hierro o parrilla durante 3 minutos por lado. Transfiere a una tabla para reposar 5 minutos y corta en cubitos de 1/2 pulgada contra la fibra.
✓ Control: Carne sellada jugosa con bordes tostados.

6 min
- 3

Fundir el Escudo de Queso
Extiende las papas bien calientes en una bandeja para hornear grande, cubre generosamente con la mezcla de quesos Cheddar y Monterey Jack y hornea a 425°F (220°C) o gratina bajo el broiler 3 minutos hasta que burbujee y funda por completo.
✓ Control: Queso derretido cubriendo las papas.

3 min
- 4

Montar y Servir
Distribuye la carne asada picada caliente sobre el queso fundido. Corona con montículos de guacamole cremoso, crema agria, pico de gallo fresco y las rodajas de jalapeño. Sirve de inmediato.
✓ Control: Bandeja monumental lista para compartir.

5 min

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 145°F (63°C) MÍNIMO OFICIAL USDA PARA CORTES ENTEROS DE RES CON 3 MINUTOS DE REPOSO

Seguridad Alimentaria USDA (≥145°F / 63°C + 3 min de reposo) vs Punto Culinario Término Medio-Rojo (130°F–135°F / 54°C–57°C): El USDA establece 145°F (63°C) con 3 minutos de reposo como el mínimo de seguridad microbiológica para cortes enteros de res. Si prefieres un punto culinario medio-rojo (medium-rare) a 130°F–135°F (54°C–57°C), utiliza cortes intactos no suavizados mecánicamente y sella toda la superficie a alta temperatura.

SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:

Papas crujientes que no se ablandan bajo capas de carne humeante, queso derretido y guacamole cremoso.

POR QUÉ FUNCIONA:

Técnica de la Barrera de Queso: Fundir el queso rallado directamente sobre las papas recién salidas del horno a 425°F (220°C) o bajo el broiler crea un escudo hidrofóbico que evita que las papas se ablanden al cubrirlas con carne asada y salsas frías.

EVITA ESTE ERROR:

Papas aguadas: Hornea las papas hasta que estén extra crujientes, funde el queso a 425°F (220°C) o bajo el broiler primero, y añade la carne caliente y salsas frías justo antes de servir.