

INDIRECTO · MEDIO

Pollo a la cerveza con piel crujiente

El clásico estadounidense del beer-can chicken, llevado al kamado: la cerveza humea desde dentro, la cerámica concentra el calor y la piel queda como un pergamino.



PREPARACIÓN

15 min

COCCIÓN

90 min

COMENSALES

4

TEMPERATURA

220 °C

Ingredientes

1 ud pollo entero de 1.6-1.8 kg

2 cda pimentón dulce de la Vera

1 cda sal gruesa

1 cdita ajo en polvo

1 lata cerveza rubia (33 cl)

1 cda azúcar moreno

1 cdita pimienta negra recién molida

2 cda aceite de oliva virgen extra

Pasos

1 CURAR (NOCHE ANTERIOR)

Mezcla pimentón, azúcar, sal, pimienta y ajo. Frota el pollo entero, dentro y fuera, y déjalo destapado en la nevera toda la noche para que la piel se seque.

2 PREPARAR LA LATA

Bebe (o vacía) un tercio de la cerveza. Con un abridor haz dos agujeros extra arriba para que evapore mejor.

3 ENCENDER EL KAMADO

Coloca el deflector y estabiliza a 220 °C indirectos. Tarda unos 25 minutos en asentarse — no metas el pollo hasta que la aguja deje de subir.

4 MONTAR

Embute la cavidad del pollo sobre la lata como si fuera un trípode. Pinta la piel con aceite de oliva. Apoya el conjunto en una bandeja de aluminio para evitar caídas.

5 COCER

Cocina indirecto a 220 °C unos 75-90 minutos. La pieza está lista cuando la pechuga marca 73 °C internos y los jugos del muslo salen claros.

6 REPOSAR

Saca el pollo con cuidado (la lata pesa y quema). Déjalo reposar 10 minutos tapado con papel de aluminio antes de trincar.

Consejos del editor

- No abras la tapa antes de los 60 minutos. Cada apertura pierde 15-20 °C y el pollo lo paga.
- Si quieres aroma a humo, añade un puñado de astillas de manzano o cerezo cuando metas el pollo.

El equipo de esta receta

Kamado Joe Classic III 18"

18" Classic con altura de cupula de sobra para el pollo en pie sobre la lata

mikamado.es/kamados/kamado-joe-classic-iii

BBQ Future Deflectores de Calor de Cerámica Media Luna (Kamado Joe Classic I/II/III, pack de 2)

Deflectores media luna del Classic para los 220 C indirectos que secan la piel

mikamado.es/accesorios/bbq-future-deflector-mediasluna-classic

Kamado Joe Big Block XL carbón lump 9.1 kg

Lump limpio para mantener 220 C estables durante el asado

mikamado.es/accesorios/kamado-joe-big-block-xl-lump

MEATER+ termómetro inalámbrico WiFi

Sonda para sacar el muslo a punto sin pasarse de coccion

mikamado.es/accesorios/meater-plus-wifi

Receta completa en: mikamado.es/recetas/pollo-a-la-cerveza-piel-crujiente

Como afiliado de Amazon, mikamado.es obtiene ingresos por compras que cumplen los requisitos. Sin coste adicional para ti.