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	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
15 min	**90 min**	**4**	**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 74 °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 trinchar.

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

Monolith Classic Pro 2.0
mikamado.es/kamados/monolith-classic-pro-2-cart

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

Onlyfire GCG-8552 Sistema de Cocción (2 parrillas + rack + 2 deflectores) para Kamado Large
mikamado.es/accesorios/onlyfire-gcg8552-sistema-coccion

MEATER+ termómetro inalámbrico WiFi
Sonda para sacar el pollo cuando la pechuga marca 74 °C, sin pasarse de cocción.

mikamado.es/accesorios/meater-plus-wifi

Petromax Sartén de Fuego FP35 de Hierro Fundido 35 cm con Asas
mikamado.es/accesorios/petromax-skillet-fp35

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.