

Jerk chicken, el picante más tropical



Receta Jerk Chicken Jamaicano

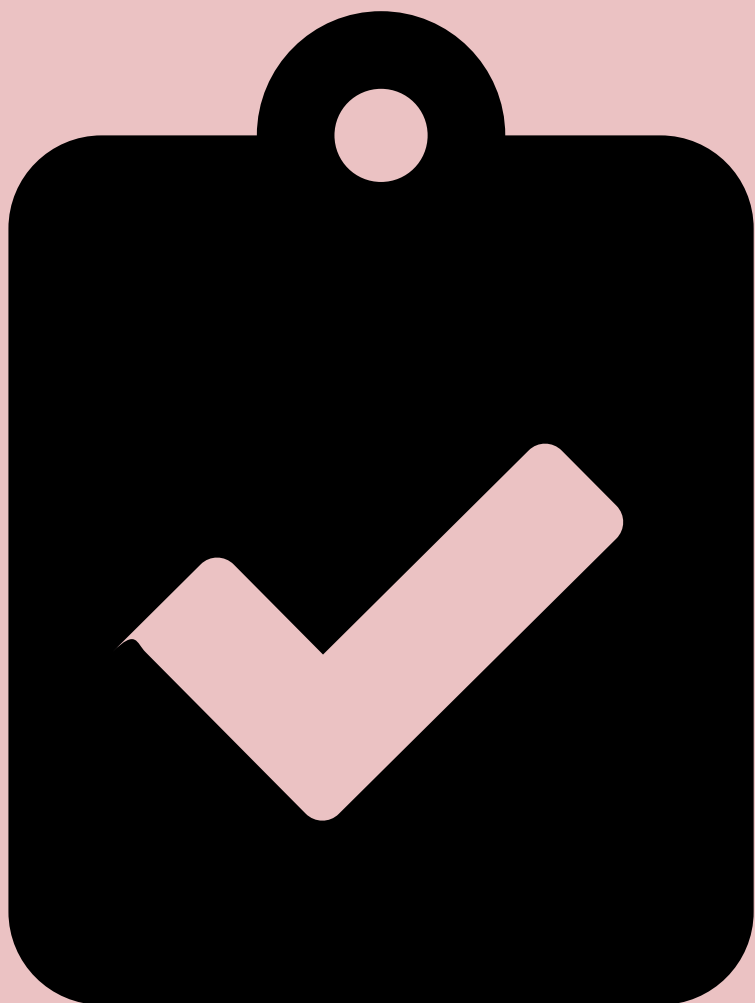
La elaboración que vamos a ver hoy no es la original jamaicana, se trata de una variante que está igual o mejor. Puedes hacer la receta en una barbacoa de gas o de carbón.

El jerk es un estilo de cocina en el que el ingrediente principal se recubre de especias y se cocina a fuego lento sobre un fuego o una parrilla compuesta tradicionalmente por madera de pimienta verde colocada sobre carbones encendidos.

Esta forma de cocinado **puedes usarla con cualquier proteína animal** como puede ser la ternera, el cerdo, el jabalí, el cordero o el marisco. También hay quién lo hace con las verduras.

Pero realmente **su receta más común es con el pollo**. De ahí su nombre jerk chicken o Pollo Jerk en español. Se trata de [uno de los platos más picantes del mundo](#).

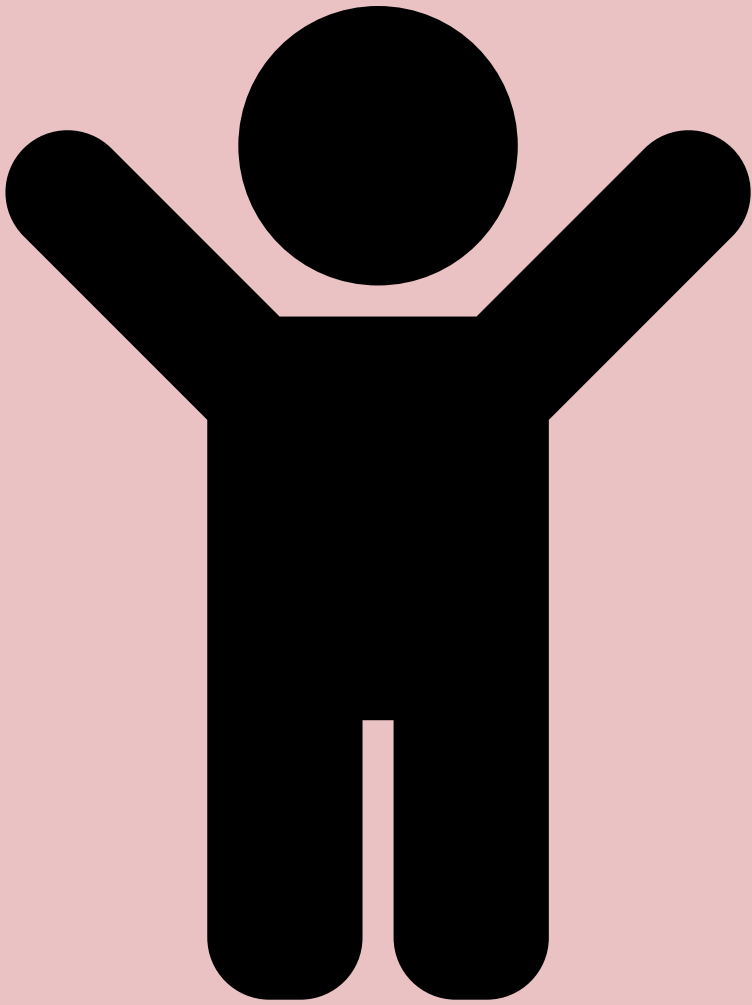
Sobre la receta



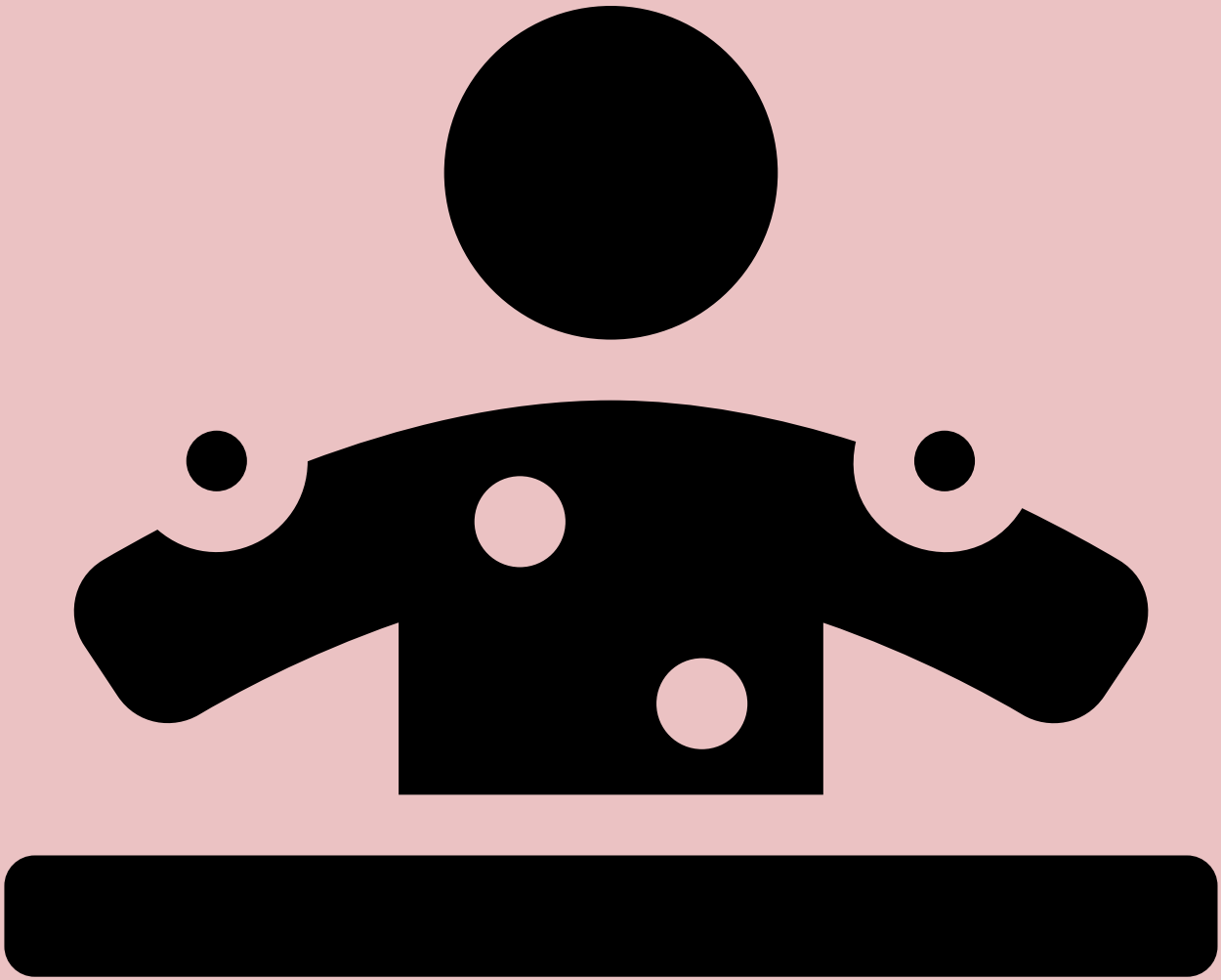
Preparación: 25 minutos



Tiempo total: 75 minutos



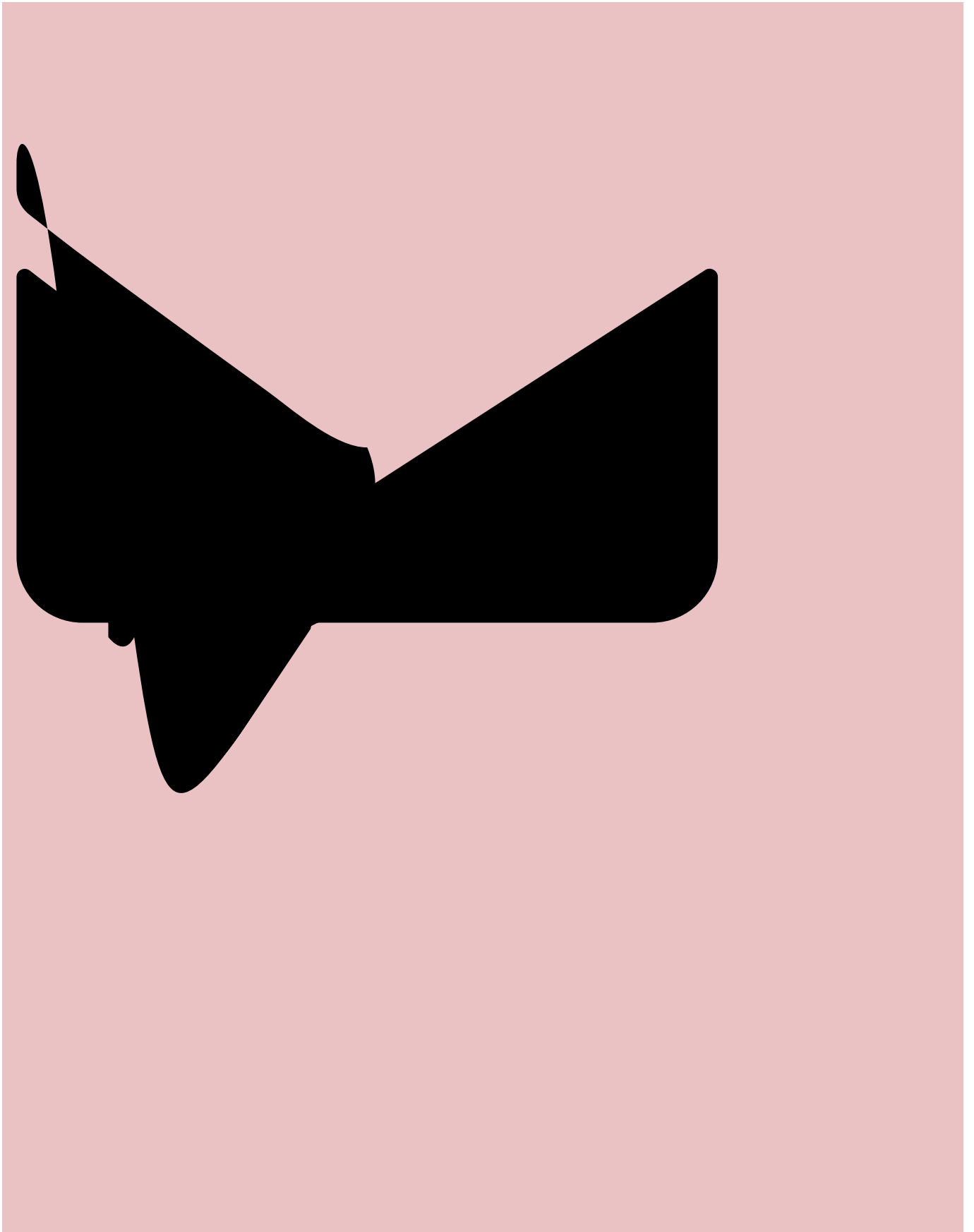
Comensales: 16 pax



Dificultad: Media







Ingredientes para el jerk chicken

- 1 cebolla grande picada
- 3 cebollas frescas picadas
- 3/4 de taza de vinagre blanco
- 1/2 taza de zumo de naranja
- 1/4 de taza de ron oscuro
- 1/4 de taza de aceite de oliva
- 1/4 de taza de [salsa de soja](#)
- 2 cucharadas de zumo de lima
- 1 chile habanero o bonete escocés, sin semillas y picado
- 2 cucharadas de ajo en polvo
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de [pimienta de Jamaica molida](#)
- 1 cucharada de tomillo seco
- 1-1/2 cucharadita de pimienta de cayena
- 1-1/2 cucharadita de [salvia](#)
- 1-1/2 cucharadita de pimienta
- 3/4 de cucharadita de nuez moscada molida
- 3/4 de cucharadita de canela molida
- 3,5 Kg de pechugas y muslos de pollo con hueso
- 1/2 taza de [bayas enteras de pimienta de Jamaica](#)
- 1 taza de [virutas de madera de manzano](#)
- 1/2 taza de ketchup

Cómo hacer el pollo Jerk paso a paso

- Lo primero es conseguir la salsa con la que bañaremos el pollo. Para conseguirla coge los primeros ingredientes, hasta el pollo, que lo trataremos luego. Ponlos en cualquier procesador de alimentos y tritura hasta conseguir una salsa de textura fina.
- El pollo lo repartimos en 2 cuencos grandes; vierte y raparte la salsa que hemos preparado en el paso anterior en cada uno. Gira el pollo para cubrirlo y refrigera

durante toda la noche.

- El siguiente paso es remojar las bayas de pimienta de Jamaica en agua durante 30 minutos.
- Escurre el pollo y reserva una taza y media de la salsa.
- Precaliente la parrilla y prepárela para fuego indirecto.
- En un trozo de papel de aluminio resistente (30 cm cuadrados), coloque las bayas de pimienta de Jamaica remojadas; doble el papel de aluminio alrededor de las bayas para formar un paquete, doblando los bordes para sellarlo. Con un cuchillo o punzón, haz agujeros en el paquete.
- Haz lo mismo con las virutas de madera de manzano. Coloque los paquetes sobre la rejilla de la parrilla de gas o sobre las brasas de la parrilla de carbón.
- Coloque el pollo en la parrilla engrasada, con la piel hacia abajo. Asar, tapado, a fuego medio indirecto hasta que un termómetro indique 165° al insertarlo en las pechugas y 170°-175° al insertarlo en los muslos, entre 50 y 60 minutos.
- Mientras tanto, en una cacerola pequeña a fuego alto, llevar la salsa marinada, que hemos reservado, a ebullición durante al menos 1 minuto. Añadir el ketchup; cocinar y remover hasta que se caliente. Retirar del fuego.
- Para servirlo al estilo jamaicano, retire la carne de los huesos y córtela con un cuchillo. Mezclar el pollo con la salsa.

Consejos en el cocinado

Si no eres muy amante del picante fuerte te recomendamos que sustituyas el habanero o el pimiento escocés por jalapeños. Esto bajará el nivel de picante del Jerk Chicken.

Puedes cambiar o sacar algunos ingredientes, pero si quieres conseguir un sabor auténtico tropical, no omitas las bayas de pimienta de Jamaica en la parrilla. Es lo más parecido al sabor que se encuentra en Jamaica.

¿Quieres hacer otras recetas como el pollo Jerk picante? Encuentra todo tipo de recetas



Start search



-
- Search in title
Search in title
- Search in content
Search in content
- Search in excerpt
- post
post
- page
page

