



POLLO AL PIRIPIRI

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 12h macerar 20/40 min Kg

Ingredientes

Pollo cortado por la mitad (mariposa) o en cuartos: 1

Aceite de oliva virgen extra: 6 cucharadas

Ajo: 3 dientes

Limón: 2 cucharadas

Sal



Ingredientes para salsa piripiri

Azúcar moreno: 1 cucharadita

Ajo: 3 dientes

Pimentón dulce: 1 cucharadita

Aceite de oliva virgen extra: 40 ml

Jengibre: 1 cucharadita

Pimienta negra molida: 1/4 cucharadita

Cayena: de 1 a 4 unidades (según gusto)

Orégano seco: 1 cucharadita

Salsa de soja: 1 cucharadita

Vinagre blanco: 40 ml

Zumo de limón: 2 cucharaditas

Sal

Preparación

1. Pelar y triturar los dientes de ajo con el aceite de oliva, el zumo de limón y la sal y untar todo el pollo con la mezcla. Tapar y dejar 12 horas en la nevera.
2. Triturar todos los ingredientes de la salsa piripiri menos el aceite (quitar primero los rabos y las semillas de las cayenas).
3. Cuando esté todo bien triturado añadir el aceite de oliva, removiendo bien. Reservar.
4. Precalentamos el horno a 190º con calor arriba y abajo y situar el pollo en una bandeja apta para el mismo. Poner en la base medio taza de agua y hornear a 185º durante 20 minutos por cada kilo de pollo. Dar la vuelta a mitad de la cocción, para que se haga de manera uniforme.
5. Tras ese momento, sacar el pollo del horno y pincelar con abundante salsa piripiri la parte interna y dejar esa cara hacia arriba. Hornear a 185º durante 20 minutos por cada kilo de pollo. Dar la vuelta a mitad de la cocción, para que se haga de manera uniforme y pincelar ahora la parte externa (la de la piel).
6. Dejar reposar unos 10 minutos antes de trincar.
7. Servir con cualquier guarnición.

Notas

- Para calcular el tiempo total de horneado del pollo en el horno debemos contar media hora por cada kg de pollo, para que quede bien cocinado, pero a la vez jugoso y bien dorado. Si nos gusta más hecho, como es nuestro caso, hasta 40 minutos por cada kilo de pollo.
- La salsa de soja suele ser bastante salada, cuidado con la sal al preparar la salsa.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Pollo piri piri	Carnes	01	16-11-2025	1 de 1