

El secreto del pollo con papas perfecto: crujiente por fuera y jugoso por dentro

17/01/2026



No hay plato que evoque más el calor del hogar que un buen pollo al horno con papas. Sin embargo, lograr que la piel quede dorada, la carne tierna y las papas con ese sabor caramelizado tiene su ciencia. Hoy te compartimos la receta

definitiva y los trucos que marcan la diferencia.

Ingredientes (Para 4 personas)

- **Pollo:** 1 pollo entero (aprox. 2 kg) o 4 cuartos traseros.
 - **Papas:** 1 kg de papas (variedad harinosa para mayor absorción).
 - **Aromáticos:** 4 dientes de ajo, 1 limón, romero y tomillo fresco.
 - **Líquidos:** 1/2 vaso de vino blanco y un chorro generoso de aceite de oliva virgen extra.
 - **Sazón:** Sal gruesa, pimienta negra y pimentón dulce.
-

📖 Preparación Paso a Paso

1. **El Marinado (El alma del plato):** En un mortero, machaca los ajos con la sal, el pimentón y las hierbas. Añade el aceite de oliva. Unta el pollo (por dentro y por fuera) con esta mezcla. **Tip:** Introduce medio limón dentro del pollo para mantener la humedad.
2. **La Cama de Papas:** Corta las papas en rodajas de 1 cm (tipo «panadera»). Disponlas en la base de la fuente, salpimiéntalas y añade el vino blanco. Esto evitará que se peguen y les dará un sabor exquisito.
3. **El Horneado:** Coloca el pollo sobre las papas. Lleva al horno precalentado a **190°C**.
4. **El Tiempo:** Hornea durante unos 60-75 minutos. A mitad de cocción, riega el pollo con sus propios jugos para que la piel no se seque.
5. **El Toque Final:** Sube la temperatura a **220°C** los últimos 10 minutos para lograr ese dorado profesional.



□ Los 3 Secretos del Chef

- **Temperatura Ambiente:** Nunca metas el pollo frío de la heladera directamente al horno; déjalo fuera unos 20 minutos para una cocción uniforme.
- **Secado de la Piel:** Antes de condimentar, seca bien la piel del pollo con papel de cocina. La humedad es enemiga del crocante.
- **El Reposo:** Una vez fuera del horno, deja descansar el

pollo 10 minutos antes de trocear. Esto permite que los jugos se redistribuyan y la carne quede mucho más suave.