

[Inicio](#) - [Recetas](#) - [Recetas con Pollo](#) - Pollo al disco: Receta clásica Argentina!

Pollo al disco: Receta clásica Argentina!

6 comentarios / Por Paulina Cocina / 28 de febrero de 2020



¿Cómo están amigas y amigos? Hoy en Paulina Cocina les traigo una receta que piden un montón: **Cómo hacer Pollo al disco**. Por si estás perdido y no sabés ni siquiera que es un disco: es una especie de paellera gigante de hierro, con patas y una tapa. Y todo lo que se cocine adentro es un manjar divino.

El pollo al disco es una comida que surge en el campo de los argentinos, literalmente es un disco de arado con agregados que se hicieron en el tiempo como las patas que les pusieron... Si bien es una comida típica criolla, se extendió por todas partes. Y sí, obvio, si es espectacular.

¿Vieron cuando un recuerdo viene con aroma? Bueno, así.

El asado es el fiel compañero de las juntadas campestres, el primero que mencionamos en Argentina cuando hay ponerse de acuerdo para saber que comemos. Aparte de los sanguchitos obvio, pero estamos hablando de una juntada más elaborada, de esas que decimos bueno, tal día tiramos la casa por la ventana y cocinamos. Dicho sea de paso, en mi canal de YouTube tengo un video del día que intenté hacer un asado por primera vez, pueden ir a verlo haciendo [click aquí](#).

Volvamos al tema: hay un universo allá afuera gente, podemos probar cosas nuevas y ricas y va a tener un resultado maravilloso. **Esta receta de pollo al disco es hermosa y súper rica, se van a llevar la ovación de todos los que tengan el honor de probarla.**

Los convencí? Yo sé que sí.

Sobre esta receta de pollo al disco

Que rico es el pollo al disco! Podés ponerle las verduras que más te gusten y queda bien. Es increíble. Aparte es la manera más rápida de cocinar para muchas personas algo elaborado. Ponés a calentar el disco, cortás un montón de cosas y listo. A otra cosa mariposa.

Lo bueno de **cocinar al disco** es que todos los jugos de los ingredientes quedan ahí, no se “pierden” en una parrilla. Es una fiesta de sabores.

Pueden usar leña o carbón, mi preferida es la leña porque creo que le transmite como un sabor ahumado que el carbón no se lo da. Pero estoy hilando muy fino... Si tenés carbón queda riquísimo de todas maneras.

(cuidado que se cocine bien y no te quede con gusto feo) y listo.

Otra cosa que es opcional es el tipo de alcohol que uses: puede ser con cerveza, vino blanco o sidra. Queda siempre muy muy bueno.

Esta receta es mi preferida. Ustedes van a ir encontrando su propio camino para hacer un pollo al disco con sello personal. Pero les recomiendo que arranquen por esta porque no les va a fallar. Si quieren hacer la versión vegetariana al disco solo tienen que sacarle el pollo y hacer todo tal cual.

Ingredientes

para 10 o 12 personas

- 2 kg de piezas de pollo
- 5 zanahorias grandes
- 2 kilos de papa
- 5 choclos
- 2 cebollas blancas
- 2 cebollas de verdeo
- 1 puerro
- 1 cabeza de ajo
- 3 tazas de caldo
- 2 hojas de laurel
- 1 l de vino blanco
- 1 l de crema de leche (o nata)
- Condimentos: sal, pimienta en granos, pimentón, ají molido, orégano
- Aceite (el que prefieras, yo uso de oliva porque lo amo)

Cómo hacer el pollo al disco paso a paso

Hay muchas formas de preparar pollo al disco. Se puede hacer con cerveza, con vino, o en este caso con crema. Todas quedan riquísimas y el procedimiento es similar!

1. Lo primero que tenemos que hacer es **calentar el disco** en leña, o carbón. Lo que tengas. El disco debe estar bien caliente.
2. Una vez que esté caliente (tengan cuidado y usen trapos secos para tocar el disco por favor se los pido) agregar un chorro de aceite desde afuera del disco hacia adentro.
3. **Dorar las piezas de pollo**, aproximadamente 5 minutos de cada lado. Sacarlas y reservarlas a un costado. Tiren el aceite que les quedó de más en el disco.
4. Pelar y cortar chiquito la cebolla y los dientes de ajo. La zanahoria en rodajas al igual que el puerro y la cebolla de verdeo. **Poner las verduras en el disco y saltear** por 5 minutos.
5. **Agregar el vino blanco** y la pimienta y lo dejamos reducir.
6. Cuando evaporó el alcohol (te vas a dar cuenta porque no larga olor a alcohol etílico) le agregamos una taza del caldo y remuevan. Sumamos el pollo que teníamos a un costado y cocinamos unos 10 minutos más o hasta que las zanahorias estén medianamente tiernas.
7. Cuando estén a media cocción le **agregamos las papas peladas** y cortadas en rodajas de 1 cm de espesor, el choclo cortado en tercios y agregamos el caldo que faltaba y la crema. Tapamos y **dejamos cocinar unos 15 o 20 minutos más**.
8. **Condimentamos** el pollo al disco con el ají, el pimentón, el orégano y la sal 5 minutos antes de que termine la cocción.

📅 Publicado por Paulina Cocina - febrero 28 ,2020

💡 Mas recetas con éstos ingredientes: choclo

🔥🔥🔥🔥🔥 (85 votos, promedio: 4,34 de 5)

¿y? ¿qué te parece la receta?

Compartir, guardar, imprimir



Recetas Relacionadas

SEGURO TE INTERESAN ESTOS POSTS



FRICANDÓ DE TERNERA: 3 TIPS PARA COCINARLO

Hacer Fricandó de Ternera es muy fácil, pero tiene sus trucos. Te muestro la receta clásica de fricandó con su paso a paso y la receta de la abuela.

7 de agosto de 2023



POLLO ROSTIZADO Y 5 GUARNICIONES

Conoce todos los secretos y trucos para hacer pollo rostizado en casa. Una receta que es super simple, el adobo para el pollo de tus sueños y 5 formas de acompañarlo, salsas y guarniciones, una más deliciosa que la otra.

10 de febrero de 2023



Te comparto más de 15 ideas para preparar aperitivos de navidad. Una parte fundamental de las celebraciones navideñas.

31 de julio de 2023



RECETA PARA UNA LASAGNA DE BERENJENAS VEGETARIANA

La lasagna de berenjenas es la opción perfecta para ese día que nos pinta comer saludable pero distinto, una receta super sana y fácil pero a la vez interesante y sin nada de harinas solo vamos a necesitar vegetales y queso. Receta y tips en este post!

8 de junio de 2022

[← Tarta de Zapallitos: Receta en 5](#)

[Tarta de choclo fácil: Receta en 5](#)

[pasos sencillos](#)

[pasos →](#)

✉ [Suscribirse](#) ▼

6 COMENTARIOS



Más Reciente ▼

Rodrigo ⌚ 17 de noviembre de 2023 18:39

El pollo al disco no le agrego papas..

El resto va todo + champiñon

Y lo acompaño con pure blanco

+ 0 — ➔ Responder

Norma ⌚ 27 de octubre de 2022 12:22

Lo pones con el pollo en la segunda vez del pollo. O lo llevas cocinado y depende de la temperatura lo vas manejando. Lo podes poner un ratito antes de los condimentos ?

+ 0 — ➔ Responder

Julio ⌚ 24 de octubre de 2022 23:09

No le agregaria arroz, hago un arroz doble carolina y lo sirvo juntos. Nadie me pregunto, pero que me importa, jajaj

+ 1 — ➔ Responder

Juana Ros ⌚ 29 de junio de 2022 20:58

Y si le quisiera agregar arroz, en que momento lo hago ingresar?

+ 6 — ➔ Responder

Jose Francisco Albisu ⌚ 18 de marzo de 2022 09:53

Tengo una duda en caso de querer agregarle arroz en que momento debo ponerlo?

+ 21 — ➔ Responder

Nicolas ⌚ 7 de agosto de 2020 15:29

Te hago una consulta, si quiero agregarle arroz, rissoto, en que momento debo ponerlo?

+ 6 — ➔ Responder



3.845.000 suscriptores en Youtube

3.760.000 seguidores en Instagram

2.620.000 seguidores en Facebook

1.990.000 seguidores en TikTok

216.000 seguidores en Twitter

Seguime en **Youtube**. No te pierdas ninguna receta. ¡Es gratis!



Paulina Cocina

YouTube

999+



¿Te gustaría tener
los **secretos del**
Meal Prep
SIEMPRE
con vos?



Banco
ECONÓMICO



Así de fácil envía tus
remesas a **Bolivia...**



Esta actividad es sujeta a los términos y condiciones de uso.

ria Money
Transfer



Las más leídas del mes

[Hamburguesas](#)
[Empanadas](#)
[Cheesecake](#)
[Comer Saludable](#)
[Ensalada Cesar](#)

Legales

[Quién es Paulina](#)
[Contacto](#)
[Aviso Legal](#)
[Política de Cookies](#)
[Política de privacidad](#)



¡Seguime en las
redes!