

## El delivery de Pollos a la brasa con más éxito post pandemia con estilo street food

### [Multimedia](#)

**Humo Pollos a la brasa se caracteriza porque en su proceso de cocción desprende una gran cantidad de humo al cocinarla. De ahí el nombre de HUMO, un local que busca rescatar las carnes cocinadas con una auténtica sazón peruana y donde la especialidad son los pollos y carnes al carbón. Una auténtica experiencia peruana que, con su servicio delivery, es posible tenerla en la puerta de casa**

Uno de estos platos es el [pollo a la brasa](#), creado en 1950, a unos 30 kilómetros de Lima, en Chaclacayo, por el Inmigrante Suizo Roger Schuler. Schuler se percató en las técnicas que su cocinera ponía en práctica al momento de preparar el pollo. Marinó el ave con sal y lo cocinó al carbón. Lo que obtuvo fue una carne jugosa, dorada y con un pellejo crocante, irresistible para el paladar. Con ayuda de Franz Ulrich, un especialista en metalmecánica, diseñó un horno especial con barras de fierro giratorias donde se colocan varios pollos enfilados y que hoy se conoce como rotombo.

Desde entonces, el pollo a la brasa es uno de los platillos favoritos de los peruanos, tanto así que, en 2004, el Ministerio de Cultura condecoró al plato como Patrimonio Cultural de la Nación. Suele acompañarse con ensalada, patatas fritas y crema de ají amarillo.

Los Anticuchos, otra de las comidas típicamente peruanas, tienen su origen en las culturas prehispánicas, cuando los antiguos habitantes del Perú se alimentaban del corazón de la llama. Sin embargo, no fue hasta el Virreynato, que los esclavos comenzaron a cocinar el corazón de la vaca incrustado en una brocheta. Es lo que hoy es reconocido como anticucho.

Con una sazón en la que nunca debe faltar el ají panca, se colocan varios trozos en una brocheta, se deja descansar durante varias horas, y luego se fríe en una parrilla. El resultado es una carne deliciosa, que se acompaña con choclo y papas doradas. En el Perú, sobre todo en Lima, es muy común ver a las anticucheras, con sus puestos en las esquinas de la calle, cocinando y vendiendo estas brochetas. Es el street food peruano por excelencia.

Estas son algunas de las delicias que presenta [HUMO](#), pero no son las únicas. Las jugosas costillas BBQ de cerdo marinadas con salsa peruana, terminada con una barbacoa de rocoto es otra de los atractivos del local.

En [HUMO](#) se elaboran todas y cada una de las salsas de manera artesanal,

donde se busca la excelencia en cada una de ellas. Así, por ejemplo, la salsa Uchu, una crema de ají hecha a base de ají amarillo que acompaña los pollos a la brasa; Qhari, crema para valientes, hecha a base de rocoto; Rocoto, un picante que se sirve con cilantro; Olivo, una salsa de aceituna peruana de botija traída directamente del departamento de Moquegua; así como la Vinagreta y la salsa Chimichurri para las parrilladas, que, en Humo, en agradecimiento a la cultura argentina, es elaborada con Achiote.

Humo es un proyecto de Jhosef Arias (Lima, 1988), [chef](#) que propone una cocina innovadora y un estilo auténtico. HUMO se suma a sus proyectos previos, Piscomar, Callao 24 y el recientemente inaugurado Hasaku.

[HUMO](#) cuenta con un sistema de reparto personalizado, se podrá realizar el pedido tanto de forma online a través de [www.humobp.com](http://www.humobp.com) o llamando al delivery 91 530 04 22. Llevan la comida directa del horno a la mesa de casa. Como embajadores de la gastronomía peruana, buscan ser reconocidos como una de las mejores pollerías. El pollo a la brasa, como plato bandera, es el protagonista de grandes y pequeñas celebraciones y eso es lo que se busca transmitir.

---