

Cómo Cocinar una Cena de Pavo / Guajolote



Consejos sobre cómo preparar y disfrutar de una deliciosa cena de pavo en cualquier época del año.

CÓMO COMPRAR UN PAVO / GUAJOLOTE

Congelado: Se recomienda calcular entre 3/4 de libra a 1 lb. por persona para un pavo de 8-12 lb. Los pavos más grandes, de más de 12 libras tienen más carne. Mantener en el congelador hasta que esté listo para preparar.

Congelado y relleno: Calcular 1 libra y 1/4 por persona. Mantener en el congelador. **NO DESCONGELAR** hasta que esté listo para preparar.

Fresco: Calcular 1 libra por persona. Comprar 2 días antes de preparar.

CÓMO DESCONGELAR UN PAVO / GUAJOLOTE

Hay tres formas de descongelar un pavo:

1. En el refrigerador
2. En el microondas
3. En agua fría

En el refrigerador (solo para pavos congelados y sin relleno):

Mantener el pavo en su envoltorio original y colocar en una sartén o bandeja en el refrigerador a menos de 40 grados F / 4°C durante mínimo 24 horas, por cada 4 o 5 libras. Una vez descongelado, el pavo puede permanecer en el refrigerador hasta dos días antes de cocinarlo.

Microondas: Consultar el manual de su horno microondas para saber cuántos minutos se recomiendan por cada libra de pavo y la configuración de potencia a utilizar para descongelar. Remover toda la envoltura exterior y sacar las menudencias y el pescuezo de la cavidad. Colocar el pavo en un plato apto para microondas. Cocinar el pavo inmediatamente después de descongelarlo en el microondas.

Agua fría: Calcular aproximadamente 30 minutos por libra. Mantener el pavo en su envoltorio original y sellar dentro de una bolsa hermética. Llenar un fregadero profundo o una nevera para hielo con agua del grifo y sumergir la bolsa del pavo. Una vez descongelado, cocinar inmediatamente o guardar en el refrigerador hasta por dos días.

CENA DE PAVO LISTA PARA COMER

- Para una cena de pavo preparada que se encarga para recoger o entregar caliente, mantener la temperatura del pavo a 140 grados F / 60°C, o servir durante las primeras 2 horas.
- Si piensa mantener el pavo afuera por más de 2 horas, retire todo el relleno de la cavidad, corte el pavo en trozos más pequeños y guárdelo en recipientes poco profundos. Precalear el pavo a 165 grados F / 74°C antes de servir.
- Si tiene un pavo entero precocido, cortar la carne cocida en trozos y calentar antes de servir.
- Si el pavo precocido tiene un sello de inspección de USDA, siga las instrucciones para recalentar y guardar.

CAVIDAD DEL CUELLO
(donde están las menudencias)

ALAS



CAVIDAD PRINCIPAL
(donde está el pescuezo)

MUSLO /
PIERNA

Cómo Cocinar una Cena de Pavo / Guajalote



Consejos sobre cómo preparar y disfrutar de una deliciosa cena de pavo en cualquier época del año.

CÓMO PREPARAR UN PAVO / GUAJALOTE

Asado: Lávese las manos con agua y jabón y luego retire la envoltura del pavo descongelado. Retirar las menudencias y el pescuezo de la cavidad para cocinarlos por separado. No lave el pavo crudo. Ajuste su horno a 325 grados F / 163° C y coloque el pavo en una bandeja para asar y luego sobre la rejilla dentro del horno.

Relleno: USDA no recomienda rellenar los pavos porque el relleno prolonga el tiempo de cocción y evita la cocción uniforme. Esto hace que la carne no alcance una temperatura lo suficientemente alta para matar las bacterias que causan intoxicación alimentaria.



INSTRUCCIONES PARA ASAR

1. Colocar el pavo con el lado de la pechuga hacia arriba en una sartén para asar poco profunda. Meter las alas y los muslos para evitar que se cocinen demasiado. Puede usar una cuerda, brochetas de metal o madera, o palillos de dientes para asegurar las alas y los muslos.
2. Poner un termómetro para carne en la parte más gruesa del muslo. O bien, usar un termómetro de lectura instantánea para verificar la temperatura interna del pavo durante todo el proceso de asado.
3. Precalentar el horno a 325 grados F / 163° C
4. Para dorar el exterior del pavo, colocar papel de aluminio sobre el pavo durante los primeros 60 a 90 minutos de asado. Verificar que el papel de aluminio esté completamente sellado y que no toque el pellejo del pavo.
5. Un pavo entero está listo para comer cuando se cocina a una temperatura interna de 165 grados F / 74° C. Debe comprobar la temperatura en la parte más gruesa de la pechuga del pavo.
6. Retirar el pavo del horno una vez que esté cocido y dejar reposar durante 20 minutos para que se enfríe.
7. El pavo puede ser cocido en una cacerola con tapa o en un asador eléctrico.

TABLA PARA ASAR UN PAVO FRESCO O DESCONGELADO

SIN RELLENO	TIEMPO	RELLENO	TIEMPO
8 - 12 lbs.	De 2.75 a 3 horas	8 - 12 lbs.	De 3 a 3.5 horas
12 - 14 lbs.	De 3 a 3.75 horas	12 - 14 lbs.	De 3 a 4.5 horas
14 - 18 lbs.	De 3.75 a 4.25 horas	14 - 18 lbs.	De 4 a 4.25 horas
18 - 20 lbs.	De 4.25 a 5 horas	18 - 20 lbs.	De 4.25 a 4.75 horas
20 - 24 lbs.	De 4.5 a 5 horas	20 - 24 lbs.	De 4.75 a 5.25 horas