



HOMETOWN TURKEY TAKEOVER COOKING TIPS

Cómo descongelar un pavo congelado

Es solo cuestión de tiempo

Se recomienda descongelar el pavo entero en el refrigerador. Si tiene poco tiempo, puede descongelarlo en agua fría en el envase original, asegurándose de cambiar el agua cada 30 minutos para mantener fría la superficie del pavo.

Descongelamiento en el refrigerador

- Descongele el pavo sin abrir el envase, colocándolo en una bandeja en el estante inferior del refrigerador.
- Deje que se descongele aproximadamente 4 horas por libra.

Tiempo de descongelación del pavo en el refrigerador

- 8 a 12 libras: 2 días.
- 12 a 16 libras: 3 días.
- 16 a 20 libras: 4 días.
- 20 a 24 libras: 5 días.

Descongelamiento en agua fría

- Deje el pavo en el envase sin abrir. Cúbralo completamente con agua fría.
- Cambie el agua cada 30 minutos para mantener fría la superficie del pavo.
- Deje que se descongele 30 minutos por libra.

Tiempo de descongelamiento del pavo en agua fría

- 8 a 12 libras: 4 a 6 horas.
- 12 a 16 libras: 6 a 8 horas.
- 16 a 20 libras: 8 a 10 horas.
- 20 a 24 libras: 10 a 12 horas.

Una vez descongelado, prepare o vuelva a congelar el pavo en un plazo de 3 días.

Cómo cocinar un pavo

Paso 1 Caliente el horno a 325 °F. Retire el cuello, las menudencias y el sobre de salsa, si corresponde. Estos se pueden utilizar para preparar la salsa o el relleno.

Paso 2 La abrazadera de plástico de las piernas debe dejarse puesta durante la cocción.

Paso 3 Coloque el pavo en la rejilla de una bandeja poco profunda, con la pechuga hacia arriba, y cúbralo ligeramente con papel de aluminio. Retire el papel de aluminio después de 1 hora de cocción.

Paso 4 Áselo hasta que suene el temporizador y el pavo esté completamente cocido, a 180 °F medidos mediante un termómetro de carne insertado en la parte más gruesa del muslo. Compruebe SIEMPRE el punto de cocción con un termómetro para carne. Los jugos deben salir claros.

Paso 5 Deje reposar el pavo 20 minutos antes de cortarlo.

Paso 6 Para una seguridad óptima, cocine el relleno y el pavo por separado. Si lo desea, agregue el relleno completamente cocido al pavo cocido justo antes de servir.

Tiempo aproximado de asado en horno a 325 °F.

Peso del pavo y tiempos de cocción

- 8 -12 libras, 3-1/2 horas a 4 horas.
- 12-18 libras, 4-1/4 horas a 4-3/4 horas.
- 18-22 libras, 4-1/2 horas a 5 horas.
- 22-24 libras, 4-3/4 a 5-1/4 horas.

Lávese las manos y todos los objetos que entren en contacto con el pavo crudo.

Cómo obtener un pavo jugoso

Asar un pavo con la pechuga hacia abajo es una forma sencilla de preparar un pavo jugoso sin mucho esfuerzo adicional. Muchas veces, la razón por la que un pavo queda seco es que la carne blanca se cocina más rápido que la oscura. En el momento en que las piernas están cocidas, la pechuga ya ha perdido su jugosidad. Asar el pavo con la pechuga hacia abajo puede evitarlo, ya que permite que la piel de la pechuga se vuelva firme y conserve los jugos en la carne blanca.

Pruebe esta receta y siga estos pasos para asar el pavo con la pechuga hacia abajo:

Paso 1 Sazone el pavo a su gusto. Luego, dele la vuelta y colóquelo con la pechuga hacia abajo en la rejilla de asado para que, a medida que el pavo se cocine, los jugos se acumulen en la carne de la pechuga (esencialmente bañándolo desde dentro).* Lávese las manos y todos los objetos que entren en contacto con el pavo crudo.

Paso 2 Coloque una cubierta de papel de aluminio sobre el pavo durante la primera hora de cocción (o más si es un pavo grande).

Paso 3 Retire la cubierta durante el tiempo de cocción restante. Esto permitirá que la piel se dore y quede crujiente.

Paso 4 Sirva un pavo delicioso y jugoso.

*Tenga en cuenta que la rejilla de asado puede dejar marcas en la pechuga del pavo, por lo que si desea una foto perfecta es preferible que le dé la vuelta al pavo después de la primera hora de cocción. Así pues, el método descrito anteriormente es mucho más fácil y seguro que voltear un pavo caliente y pesado a mitad de la cocción.

Cómo cortar un pavo

Corte: preparación

Deje reposar el pavo 20 minutos después de cocinarlo antes de cortarlo. Utilice un cuchillo de cortar largo y afilado y un tenedor de carne para evitar que el pavo se mueva. Córtelo sobre una tabla de cortar limpia.

Paso 1 Con unas tijeras, corte la abrazadera de plástico que sujeta las patas.

Paso 2 Sujete el extremo de la pata. Corte por la articulación entre la pierna y el cuerpo. Retire toda la pierna tirando hacia afuera y hacia atrás. Sírvala entera o córtela por la articulación del muslo y la pata.

Paso 3 Haga un corte largo y horizontal en la pechuga exactamente por encima del ala. Introduzca un tenedor de carne en la parte superior de la pechuga.

Paso 4 A partir de la mitad de la pechuga, corte rebanadas finas hasta el corte horizontal.

Paso 5 Siga cortando rebanadas finas, comenzando cada vez en un punto más alto.

Paso 6 Repita los pasos en el otro costado del pavo. Si desea más consejos de preparación, trucos de cocina y recetas para el pavo y las sobras de las fiestas, visite <https://www.jennieo.com/recipes>.



HOMETOWN
TURKEY TAKEOVER



HOMETOWN
FOOD SECURITY PROJECT
MOWER COUNTY, MN

