

## Tabla para asar aves de corral

Tipo	Horno a °F	Tiempo	Temperatura interior mínima y tiempo de reposo
<b>Pollo entero</b> 3 a 4 lb, 5 a 7 lb	350	1 ¼ a 1 ½ horas, 2 a 2 ¼ horas	165 °F  Verifique la temperatura tanto en la parte interna del muslo y el ala como en la parte más gruesa de la pechuga.
<b>Capón entero</b> 4-8 lb	350	De 2 a 3 horas	
<b>Gallina de Cornualles entera</b> 18 a 24 oz	350	de 50 a 60 minutos	
<b>Pato entero, 4 a 6 lb</b>	350	30 a 35 min./lb	
<b>Pato, patas o muslos</b>	325	1 ¼ a 1 ½ horas	
<b>Ganso joven entero, 8 a 12 lb</b>	325	2 ½ a 3 horas	
<b>Ganso joven, en presas o troceado</b>	325	2 hrs.	

Fecha de la última modificación 12 de abril 2019