

Tabla para asar aves de corral

| Temperatura interna mínima = 165 °F | | |
|--|------------|----------------------------------|
| Verifique la temperatura tanto en la parte interna del muslo y el ala como en la parte más gruesa de la pechuga. | | |
| Tipo | Horno a °F | Tiempo |
| Pollo entero 3 a 4 lb 5-7 lb | 350 | 1 ¼ a 1 ½ horas 2 a 2 ¼ horas |
| Pollo, pechuga, mitades con hueso 6 a 8 oz | 350 | de 30 a 40 minutos |
| Pollo, pechuga, mitades sin hueso 4 oz | 350 | de 20 a 30 minutos |
| Capón entero 4-8 lb | 350 | De 2 a 3 horas |
| Gallina de Cornualles entera 18 a 24 oz | 350 | de 50 a 60 minutos |
| Pato entero (no rellenar) 4-6 lb | 350 | 30 a 35 min./lb |
| Pato, patas o muslos | 325 | 1 ¼ a 1 ½ horas |
| Ganso joven entero 8-12 lb | 325 | 2 ½ a 3 horas |
| Ganso joven, en presas o troceado | 325 | 2 hrs. |

Fecha de la última modificación 18 de diciembre de 2020