

## Gráficos para asar carne de res, cordero, cerdo y ternera

Temperatura interna mínima = <b>145 °F (63 °C)</b> .		
Dejar reposar al menos <b>3 minutos</b> .		
Tipo	Horno °F/°C	Tiempo
<b>Carne de res</b>		
<b>Costillar para asar, con hueso</b> 4-6 lb	325 °F (163 °C)	23 a 25 min./lb
<b>Costillar para asar, sin hueso</b> 4-6 lb	325 °F (163 °C)	28 a 33 min./lb
<b>Redondo o cuarto trasero</b> 2 ½ a 4 lb	325 °F (163 °C)	30 a 35 min./lb
<b>Lomo entero</b> 4-6 lb	425 °F (218 °C)	de 45 a 60 minutos en total
<b>Carne de cordero</b>		
<b>Pata con hueso</b> 5-7 lb 7-9 lb	325 °F (163 °C)	20 a 25 min./lb 10 a 15 min./lb
<b>Pierna, sin hueso, enrollada</b> 4-7 lb	325 °F (163 °C)	25 a 30 min./lb
<b>Paleta para asar</b> 3-4 lb	325 °F (163 °C)	30 a 35 min./lb
<b>Cerdo fresco</b>		
<b>Lomo para asar, con o sin hueso</b> 2-5 lb	350 °F (177 °C)	20 min./lb
<b>Corona para asar</b> 10 lb	350 °F (177 °C)	12 min./lb
<b>Solomillo de cerdo</b> ½ a 1 ½ lb	425 °F (218 °C) - 450 °F (232 °C)	de 20 a 27 minutos en total
<b>Paleta de cerdo</b> 3-6 lb	350 °F (177 °C)	45 min./lb
<b>Costillas</b> 2-4 lb	350 °F (177 °C)	1 ½ a 2 horas (o hasta que la carne esté tierna)

Temperatura interna mínima = **145 °F (63 °C)**.

Dejar reposar al menos **3 minutos**.

Tipo	Horno °F/°C	Tiempo
<b>Carne de ternera</b>		
<b>Costilla horneada</b> 4-5 lb	325 °F (163 °C)	25 a 27 min./lb
<b>Lomo</b> 3-4 lb	325 °F (163 °C)	34 a 36 min./lb

Fecha de la última modificación 21 de septiembre de 2023