

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

Temperatura interna mínima = 145 °F (63 °C) .		
Dejar reposar al menos 3 minutos .		
Tipo	Horno °F/°C	Tiempo
Carne de res		
Costillar para asar, con hueso 4-6 lb	325 °F (163 °C)	23 a 25 min./lb
Costillar para asar, sin hueso 4-6 lb	325 °F (163 °C)	28 a 33 min./lb
Redondo o cuarto trasero 2 ½ a 4 lb	325 °F (163 °C)	30 a 35 min./lb
Lomo entero 4-6 lb	425 °F (218 °C)	de 45 a 60 minutos en total
Carne de cordero		
Pata con hueso 5-7 lb 7-9 lb	325 °F (163 °C)	20 a 25 min./lb 10 a 15 min./lb
Pierna, sin hueso, enrollada 4-7 lb	325 °F (163 °C)	25 a 30 min./lb
Paleta para asar 3-4 lb	325 °F (163 °C)	30 a 35 min./lb
Cerdo fresco		
Lomo para asar, con o sin hueso 2-5 lb	350 °F (177 °C)	20 min./lb
Corona para asar 10 lb	350 °F (177 °C)	12 min./lb
Solomillo de cerdo ½ a 1 ½ lb	425 °F (218 °C) - 450 °F (232 °C)	de 20 a 27 minutos en total
Paleta de cerdo 3-6 lb	350 °F (177 °C)	45 min./lb
Costillas 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
Carne de ternera		
Costilla horneada 4-5 lb	325 °F (163 °C)	25 a 27 min./lb
Lomo 3-4 lb	325 °F (163 °C)	34 a 36 min./lb

Fecha de la última modificación 21 de septiembre de 2023