

## Gráfico de cocción del jamón

Fije la temperatura del horno a <b>325 °F (163 °C)</b>		
Tipo	peso;	Tiempo
<b>Jamón ahumado, cocido antes de su consumo</b>  <b>Cocine a una temperatura interna mínima de 145 °F (63 °C) y deje reposar durante al menos 3 minutos.</b>		
Entero con hueso	10-14 lb	18 a 20 min./lb
Mitad con hueso	5-7 lb	22 a 25 min./lb
Pata o nalga con hueso	3-4 lb	35 a 40 min./lb
Paleta, sin hueso	5-8 lb	30 a 35 min./lb
Paleta (trasera), sin hueso	2-4 lb	35 a 40 min./lb
<b>Jamón ahumado, cocido</b>  <b>Recaliente los jamones cocidos envasados en plantas inspeccionadas por el USDA a una temperatura interna mínima de 140 °F (60 °C) y todos los demás a 165 °F (74 °C).</b>		
Entero, con hueso	10-14 lb	15 a 18 min./lb
Mitad, con hueso	5-7 lb	18 a 24 min./lb
Paleta, sin hueso	5-8 lb	25 a 30 min./lb
Jamón enlatado, sin hueso	3-10 lb	15 a 20 min./lb
Envasado al vacío, sin hueso	6-12 lb	10 a 15 min./lb
Corte en espiral, entero o mitad	7-9 lb	10 a 18 min./lb
<b>Jamón fresco, crudo</b>  <b>Cocine a una temperatura interna mínima de 145 °F (63 °C) y deje reposar durante al menos 3 minutos.</b>		
Pata entera, con hueso	12-16 lb	22 a 26 min./lb
Pierna entera, sin hueso	10-14 lb	24 a 28 min./lb
Mitad, con hueso	5-8 lb	35 a 40 min./lb
<b>Jamón de Virginia</b>  <b>Cocine a una temperatura interna mínima de 145 °F (63 °C) y deje reposar durante al menos</b>		

Fije la temperatura del horno a <b>325 °F (163 °C)</b>		
<b>Tipo</b>	<b>peso;</b>	<b>Tiempo</b>
<b>3 minutos.</b>		
<b>Entero o mitad</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Dejar en el refrigerador de 4 a 12 horas.</li><li>2. Cubrir con agua, luego hervir de 20 a 25 minutos por libra.</li><li>3. Escurrir el jamón y cocinar a 400 °F (204 °C) por 15 minutos hasta que esté dorado.</li></ol>	

Fecha de la última modificación 21 de septiembre de 2023