

## 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                           |
| <b>Pollo entero</b><br>3 a 4 lb<br>5-7 lb  | 350        | 1 ¼ a 1 ½ horas<br>2 a 2 ¼ horas |
| <b>Pollo, pechuga, mitades con hueso</b><br>6 a 8 oz   | 350        | de 30 a 40 minutos               |
| <b>Pollo, pechuga, mitades sin hueso</b><br>4 oz   | 350        | de 20 a 30 minutos               |
| <b>Capón entero</b><br>4-8 lb  | 350        | De 2 a 3 horas                   |
| <b>Gallina de Cornualles entera</b><br>18 a 24 oz  | 350        | de 50 a 60 minutos               |
| <b>Pato entero (no rellenar)</b><br>4-6 lb   | 350        | 30 a 35 min./lb                  |
| <b>Pato, patas o muslos</b>  | 325        | 1 ¼ a 1 ½ horas                  |
| <b>Ganso joven entero</b><br>8-12 lb   | 325        | 2 ½ a 3 horas                    |
| <b>Ganso joven, en presas o troceado</b>   | 325        | 2 hrs.                           |

Fecha de la última modificación 10 de febrero de 2023