

## Tabla para asar aves de corral

Temperatura interna mínima = <b>165 °F (74 °C)</b>		
Verifique la temperatura tanto en la parte interna del muslo y el ala como en la parte más gruesa de la pechuga.		
Tipo	Horno °F/°C	Tiempo
<b>Pollo entero</b> 3 a 4 lb 5-7 lb	350 °F (177 °C)	1 ¼ a 1 ½ horas 2 a 2 ¼ horas
<b>Pollo, pechuga, mitades con hueso</b> 6 a 8 oz	350 °F (177 °C)	de 30 a 40 minutos
<b>Pollo, pechuga, mitades sin hueso</b> 4 oz	350 °F (177 °C)	de 20 a 30 minutos
<b>Capón entero</b> 4-8 lb	350 °F (177 °C)	De 2 a 3 horas
<b>Gallina de Cornualles entera</b> 18 a 24 oz	350 °F (177 °C)	de 50 a 60 minutos
<b>Pato entero (no rellenar)</b> 4-6 lb	350 °F (177 °C)	30 a 35 min./lb
<b>Pato, patas o muslos</b>	325 °F (163 °C)	1 ¼ a 1 ½ horas
<b>Ganso joven entero</b> 8-12 lb	325 °F (163 °C)	2 ½ a 3 horas
<b>Ganso joven, en presas o troceado</b>	325 °F (163 °C)	2 hrs.

Fecha de la última modificación 21 de septiembre de 2023