

# Es Tiempo de Pavo!



**CONSEJOS SEGUROS PARA COCINAR SU PAVO DE ACCIÓN DE GRACIAS.**

## Descongelar

**DESCONGELAR EN EL REFRIGERADOR:** ESTE ES EL MÉTODO MAS RECOMENDADO CONTANDO UN DIA POR CADA 4-5 LIBRAS DE PESO.

**DESCONGELAR CON AGUA FRÍA:** DESCONGELAR CON AGUA FRÍA MANTENGA SU PAVO CON LA ENVOLTURA ORIGINAL, DEJE 30 MINUTOS POR LIBRA DE PESO Y CAMBIE EL AGUA CADA 30 MINUTOS.

**DESCONGELAR EN EL MICRO ONDAS:** USE LA FUNCIÓN DE ASADO, REMUEVA LA ENVOLTURA Y PROGRAME A 6 MINUTOS POR LIBRA. COCINE IMEDIAMENTE DESPUÉS DE SACARLO DE MICRO ONDAS.

**RECUERDE:** NO SE RECOMIENDA LAVAR EL PAVO ANTES DE COCINARLO.

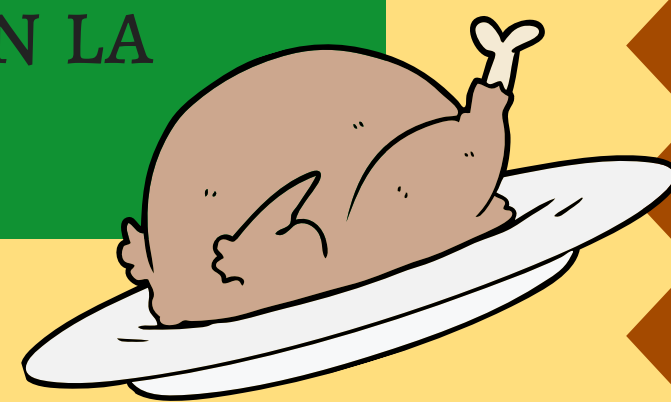


## Cocinar

SU PAVO NO ESTA BIEN COCINADO HASTA QUE EL TERMÓMETRO MARQUE 165 F.

NO PODEMOS DECIR QUE EL PAVO ESTA COCINADO SOLO POR EL COLOR.

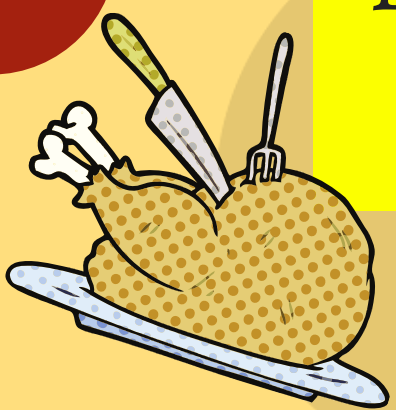
**CHEQUE EN 3 DIFERENTES PARTES DEL PAVO LA TEMPERATURA:** EN LA PECHUGA, EN LAS PIERNAS Y EL MUSLO.



## Almacenar

REFRIGERE **2 HORAS DESPUÉS.** SELLE EL CONTENEDOR HERMÉTICAMENTE Y PÓNGALO EN PORCIONES PEQUEÑAS.

EN EL REFRIGERADOR DURA HASTA **3 DIAS.** SE PUEDE **CONGELAR DE 2 A 6 MESES.**



## Recalentado

**HORNO:** DESCONGELE EN AGUA FRÍA Y LUEGO RECALIENTE EN EL HORNO.

**ESTA DE PRISA?** USE UNA CACEROLA EN EL MICRO ONDAS Y ESTA ES UNA BUENA OPCIÓN!

NO IMPORTA COMO LA RECALIENTES TU PAVO DEBE ESTAR A 165 DEGREES F.

