

Pavo entero previamente asado al horno (rostizado)

Instrucciones para calentar

Weaver
street
MARKET

(Las instrucciones para recalentar también se encuentran en la parte de atrás del pavo).

Saque el pavo de la bolsa y siga estas sencillas indicaciones.

- Deje el soporte de nailon en las piernas; puede hornearse hasta una temperatura de 450 °F (232 °C).
- Coloque el pavo en una asadera y caliéntelo a 325 °F (163 °C). A continuación, se indican los tiempos de cocción aproximados según el tamaño del pavo:

PESO	TIEMPO APROXIMADO
6 a 10 libras	1 hora
10 a 12 libras	1 a 1 ¼ horas
12 a 14 libras	1 ¼ a 1 ½ horas
14 a 16 libras	1 ½ a 1 ¾ horas

Unte el exterior del pavo con una mezcla de las hierbas y especias que prefiera, o con una pasta compuesta por estos ingredientes:

- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de sal o al gusto
- 2 cucharaditas de ajo en polvo
- 2 cucharaditas de pimentón o paprika

NOTA:

Aunque este pavo asado al horno (rostizado) está completamente cocido, recomendamos calentarlo al gusto. Si utiliza un termómetro para carne, verifique que se caliente hasta alcanzar una temperatura interna, sugerida por el USDA, de 165 °F (74 °C). Déjelo reposar durante 15 minutos antes de cortarlo. ¡Disfrútelo!