



# Datos de Seguridad

## Seguridad con Carne de Pavo

### Evite Contaminación Cruzada Durante el Proceso de Almacenamiento

- Compra pavo fresco no más de dos días de adelanto
- Descongelar un pavo en la nevera. Permite 24 horas para cada 5 libras
- La funda que guarda el pavo necesita permanecer alrededor del pavo todo del tiempo que está en la nevera para evitar contaminación.
- Para descongelar el pavo, pone debajo de agua frío y corriente. Cocina inmediatamente.

### ¿Rellenar o No?

La manera más segura cocinar relleno es separada del pavo. A pesar de todo, el relleno tiene que aumentar a una temperatura interna de 165°F. Si decides rellenar el pavo, mezclas los ingredientes justo antes de rellenar el espacio del pavo y rellena libremente para asegurar las temperaturas correctas son alcances.

### La Cocina Segura

El pavo tiene que aumentar la temperatura a 165°F o más. Use un termómetro en la parte más grueso del pavo (la pechuga) para asegurar temperaturas correctas son alcances.

### Los Tiempos Aproximados de Pavos sin Relleno

8 a 12 libras	2.75 a 3 horas
12 a 14 libras	3 a 3.75 horas
14 a 18 libras	3.75 a 4.25 horas
18 a 20 libras	4.25 a 4.5 horas
20 a 24 libras	4.5 a 5 horas

### Los Tiempos Aproximados de Pavos con Relleno

8 a 12 libras	3 a 3.5 horas
12 a 14 libras	3.5 a 4 horas
14 a 18 libras	4 a 4.25 horas
18 a 20 libras	4.25 a 4.75 horas
20 a 24 libras	4.75 a 5.25 horas

### Freír en Abundante Aceite

Si planeas freír su pavo en abundante aceite, sigue estas etapas:

- Nunca deja aceite caliente sin atención, no permite niños o mascotas cerca del área de cocina
- Permite el aceite fresco antes de desechar o de almacenamiento
- Lava sus manos inmediatamente, utensilios, equipo, y superficies que entrar en contacto con pavo crudo
- El pavo debe ser consumido inmediatamente, y las sobras deben ser almacenamientos entre 2 horas de cocina.

### Las Sobras

- Corta el pavo en pedazos pequeños o parte en rodajas.
- Refrigerar el pavo inmediatamente en contenedores llanos. No permite la comida sentarse en la superficie.
- Use las sobras entre 4 días
- Cuando recalentar, calienta a una temperatura interna de 165°F o más.