

VIAJANDO CON EL PAVO PARA LA CENA

¿Se puede cocinar el pavo un día antes y después llevarlo al siguiente día a la casa de otra persona?

No es recomendado. Una vez que el pavo ha sido cocinado y se enfría la carne del pavo debe ser retirada del hueso antes de refrigerarla. La mejor opción es cocinar el pavo en el lugar donde vamos a consumirlo el mismo día de la cena, si tiene que transportarlo que sea a una distancia menor a media hora de viaje.

¿Cuánto tiempo puede durar un pavo crudo o cocido fuera del refrigerador?

No más de dos horas. Ya sea crudo o cocido es recomendable usar una hielera para transportar el pavo, si va a llevar crudo y cocido llévelos en hieleras separadas. Para transportar un pavo crudo, sáquelo del refrigerador y póngalo en la hielera con hielo justo a las 2 de salir de casa, póngalo en la parte que este más fría del carro, cuando llegue a su destino inmediatamente refrigere el pavo. El pavo cocido debe ser recalentado inmediatamente hasta que alcance la temperatura de 165 grados en su interior o debe ser consumido en menos de dos horas de haber sido preparado... los sobrantes deben ser retirados del hueso y refrigerados en recipientes pequeños que permitan su rápido enfriamiento.

¿Puedo cocinar el pavo lentamente a 200 grados Fahrenheit durante toda la noche para que este listo al siguiente día?

No. Esta es una práctica poco segura de manejar la comida. Cocinar un pavo (o cualquier otra carne) en un horno a menos de 325 grados Fahrenheit es peligroso ya que se toma demasiado tiempo en que la carne alcance la temperatura interna necesaria para matar las bacterias.

¿Puede cocinarse el pavo parcialmente primero y luego terminar e cocinarlo después?

De nuevo no. Cocinar parcialmente la carne o aves es inseguro. La comida debe cocinarse hasta que este lista y no detenerse a medio cocer para asegurar la destrucción de la bacteria que causa malestares digestivos. Usted puede empezar el proceso en un horno de microondas o convencional e inmediatamente finalizar el proceso en un asador o en un horno convencional.

¿Como se debe de transportar la comida?

La mayoría de panes, rollos, pasteles galletas o productos horneados no requieren de cuidados especiales a menos que estén rellenos de crema o cualquier producto derivado de la leche. Las carnes, salsas, rellenos y otros alimentos perecederos, deben de ser transportados solamente una distancia de media hora o menos. Una vez que llegue a su destino re-caliente su comida a más de 165 grados Fahrenheit o enfríe a menos de 41 grados Fahrenheit. Use contenedores insolados o envuélvalo en aluminio y cúbralo con toallas pesadas que permitan que el calor se mantenga. Y recuerde que todos los alimentos perecederos no deben permanecer a temperatura ambiente por más de dos horas.

	<p>This information is provided in partnership with Sacramento County Cooperative Extension.</p> <p><i>The University of California prohibits discrimination or harassment of any person on the basis of race, color, national origin, religion, sex, gender identity, pregnancy (including childbirth, and medical conditions related to pregnancy or childbirth), physical or mental disability, medical condition (cancer-related or genetic characteristics), ancestry, marital status, age, sexual orientation, citizenship, or status as a covered veteran (covered veterans are special disabled veterans, recently separated veterans, Vietnam era veterans, or any other veterans who served on active duty during a war or in a campaign or expedition for which a campaign badge has been authorized) in any of its programs or activities. University policy is intended to be consistent with the provisions of applicable State and Federal laws. Inquiries regarding the University's nondiscrimination policies may be directed to the Affirmative Action/Staff Personnel Services Director, University of California, Agriculture and Natural Resources, 300 Lakeside Drive, 6th Floor, Oakland, CA 94612-3550, (510) 987-0096.</i></p> <p>Sacramento County Board of Supervisors -- Roger Dickinson, 1st District; Illa Collin, 2nd District; Muriel P. Johnson, 3rd District; Roger Niello, 4th District; and Don Nottoli, 5th District. Also Terry Schutten, County Executive; Penelope Clarke, Countywide Services Agency; and Gloria J. Barrett, Director, Cooperative Extension</p>	
---	---	---