

Pavo Horneado

Makes: 100 servings

100 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Pavo deshuesado para hornear, descongelado	36 lb	

Directions

1. Descongele el pavo en una malla en el refrigerador por 24 horas, únicamente la cantidad necesaria para usar en un día . Coloque una capa en cada bandeja para hornear y separe en estantes para que el aire circule alrededor del pavo.
2. Cocine dentro de 24 horas después de descongelar. No cocine parcialmente un día para terminar al otro. No vuelva a congelar después de descongelar o de calentar. No lo lave antes de cocinarlo.
3. Cocine con o sin la malla. Coloque piezas para hornear de tamaños similares en bandejas poco profundas para asar.
4. Inserte un termómetro para carnes en el centro de una pieza para hornear en cada bandeja. Hornee a 325°F ya sea en un horno convencional o en un horno de convección de 3 a 5 horas. Cocine el pavo a una temperatura interna de 165°F por 15 segundos. Los trozos de pavo con un diámetro mayor necesitan cocinarse por más largo tiempo.
5. Corte en porciones de 3 oz (36 lb de pavo descongeladas proveen cerca de 23 lb 12 oz después de hornear).