

Al Cocinar Asados Enteros de Carne

INCLUYEN LOS DE CARNE DE RES, CECINA (CORNEB BEEF), CORDERO, CERDO Y EMBUTIDOS DE CERDO

Tipos de hornos y temperaturas

Seleccione la temperatura adecuada del horno según:

- El tamaño del asado (menos de 10 libras o 10 libras o más)
- Tipo de horno (seco, convección o de humedad alta)

Tipo de horno	Temperatura del horno
De Calor Seco	Menos de 10 libras: 350°F o más 10 libras o más: 250°F o más
De Convección	Menos de 10 libras: 325°F o más 10 libras o más: 250°F o más
De Calor Húmedo (alto contenido de humedad)	Asados de cualquier peso: 250°F o menos

Temperaturas y tiempos de sostenimiento del asado

Use una de las combinaciones de tiempo y temperatura interna que se presentan a continuación para carne de res cocinada en olla y asada al horno, lo que incluye asados de carne rebanada y unida en una sola pieza, asados de carne troceada y unida en una sola pieza, asados de cordero y cecina cocida.

La temperatura de cocción es la mínima que se debe alcanzar y sostener en todas las partes de la pieza de carne al menos durante el tiempo de sostenimiento.

Roast temperature	Oven temperature
130°F	112 minutos
131°F	89 minutos
133°F	56 minutos
135°F	36 minutos
136°F	28 minutos
138°F	18 minutos
140°F	12 minutos
142°F	8 minutos
144°F	5 minutos
145°F	4 minutos