Factores Sobre la Seguridad de los Alimentos

Servicio de Seguridad e Inspección de los Alimentos

Principios Básicos de la Preparación del Pavo: El Relleno

Información para los Consumidores Noviembre 2001

El Termómetro para Alimentos es Esencial

Cocinar un pavo relleno es más riesgoso que cocinar uno sin relleno. Las bacterias dañinas pueden sobrevivir en el relleno que no haya alcanzado la temperatura adecuada de 165 ºF y pueden causar intoxicaciones alimentarias. Por lo tanto, es esencial usar un termómetro para alimentos para verificar la temperatura interna del relleno.

Para que el relleno no resulte peligroso para la salud y se cueza de manera uniforme, cocínelo por separado.

Preparación Correcta del Relleno

Los ingredientes del relleno se pueden preparar por adelantado. Mantenga los ingredientes líquidos separados de los secos y refrigérelos. Mezcle los ingredientes líquidos con los secos al momento de hornear o de rellenar la cavidad del pavo. El relleno debe estar jugoso, no seco, ya que el calor destruye las bacterias más rápidamente en un ambiente húmedo.

Cocinar el Relleno Correctamente

La manera más segura de cocinar el relleno es hacerlo en una fuente de horno a 325 ºF. La temperatura interna del relleno deberá alcanzar 165 ºF.

Rellenar el Pavo

Si usted prefiere rellenar el pavo, asegúrese que la cavidad no quede muy llena.

Cueza el pavo inmediatamente después de rellenarlo. Use un termómetro para alimentos para verificar la temperatura en la parte más profunda del muslo y en el centro del relleno. Aún cuando la parte más profunda del muslo haya alcanzado la temperatura debida de 180 ºF, es posible que el centro del relleno en la cavidad del pavo no haya alcanzado 165 ºF y pueda producir una intoxicación alimentaria. Se aconseja seguir cocinando el pavo hasta que el relleno alcance los 165 ºF.

Tiempo de Reposo

Para obtener una mejor calidad, le recomendamos dejar reposar el pavo durante 20 minutos a fin de que los jugos

se asienten. Si su pavo está relleno, la temperatura del relleno también continuará elevándose durante este tiempo. Después de que termine el tiempo de reposo, extraiga todo el relleno del pavo.

Manipulación Correcta de las Sobras

Refrigere el relleno en envases poco hondos. Use las sobras dentro de un plazo de 1 o 2 días para mejor calidad.

Recomendaciones Acerca de la Compra de Pavos Rellenos

Nosotros no recomendamos la compra de pavos rellenos que no tengan el sello de inspección del USDA o de su Estado.

Los pavos que compre rellenos y congelados, con el sello de inspección del USDA o de su Estado en la envoltura, son sanos porque han sido procesados de acuerdo a medidas sanitarias de control. Estos pavos no se deben de descongelar antes de cocinar. Siga las instrucciones de manipulación que vienen en la envoltura.

Para mayor información, contacte:

Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA:

1-800-535-4555 (llamada gratis en todo el país)

1-800-256-7072 para personas con dificultad para oir (TTY)

Página Web de FSIS: www.fsis.usda.gov

El USDA provee igualdad de oportunidad y de empleo.