



Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos
Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

Información sobre Inocuidad de Alimentos



Principios Básicos de la Preparación del Pavo: El Relleno

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 si este no ha alcanzado la temperatura adecuada de 165 °F (73.88 °C) 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 mas segura de cocinar el relleno es hacerlo en una fuente de horno a 325 °F (190.55 °C). La temperatura interna del relleno deberá alcanzar 165 °F (73.88 °C).

Rellenar el pavo

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

Cueza el pavo inmediatamente después de rellenarlo. Un pavo entero resulta inocuo cuando se cuece hasta alcanzar una temperatura interna mínima adecuada de 165 °F (73.88 °C) en toda el ave. Verifique la temperatura interna en la parte más profunda del muslo y del ala y en la parte más gruesa de la pechuga. Se aconseja seguir cocinando el pavo hasta que el relleno alcance los 165 °F (73.88 °C).

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 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 3 o 4 días para mejor calidad.

El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos es la agencia de salud pública dentro del Departamento de Agricultura de los EE.UU. responsable por asegurar que el suministro comercial de carnes, aves y productos de huevo de la nación sean inocuos, de buena calidad, y se etiqueten y empaquen de manera correcta.

**Línea de Información sobre
Carnes y Aves
1-888-MPHotline
(1-888-674-6854)**

Preparación del Pavo: El Relleno

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 comprados con relleno 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.



¿Preguntas sobre inocuidad alimentaria?

Llame a la Línea de Información sobre Carnes y Aves

Si tiene preguntas sobre carnes, aves y productos de huevo, llame gratis a la Línea de Información sobre Carnes y Aves del Departamento de Agricultura de los EE.UU. al **1-888-674-6854**; para personas con problemas auditivos (TTY), **1-800-256-7072**.



La Línea esta abierta durante todo el año, de lunes a viernes, desde las 10 a.m. hasta las 4 p.m., hora del este (Inglés y Español). Puede escuchar mensajes grabados sobre la inocuidad alimentaria, disponibles durante las 24 horas del día. Visite la pagina electrónica, es Español, del FSIS, www.fsis.usda.gov/En_Espanol/index.asp.

Envíe sus preguntas por correo electrónico al **MPHotline.fsis@usda.gov**.

iPregúntale a Karen!

El sistema automático de respuestas del FSIS puede proveerle información, en inglés, sobre inocuidad alimentaria durante las 24 horas del día.



www.fsis.usda.gov