

IMPORTANTE

- Todos los alimentos en nuestro “festines completos” toman aproximadamente 3 horas para calentarse.
- En la parte de abajo se indica los tiempos aproximados (🕒) de calentamiento de cada platillo.
- Por favor utilice estos tiempos para coordinar la preparación de su “festín completo”.

PECHUGA O PAVO ENTERO – Caliente el horno a 325°F.

PARA CALENTAR EL PAVO ENTERO EN HORNO REGULAR:

1. Remueva el pavo de su envoltura. No caliente el pavo en la bolsa de empaque; no remueva el seguro ya que este mantiene las piernas aseguradas durante el calentamiento.
2. Coloque el pavo en una charola de aproximadamente 2 pulgadas de hondo. Cubra la pechuga y las piernas del pavo ligeramente con aluminio para evitar se dore rápidamente. Caliente en el horno por aproximadamente 2 ¼ horas o hasta que la temperatura haya alcanzado 140°F cuando se revise en la parte mas gruesa del muslo y sin tocar el hueso utilizando un termómetro aprobado para alimentos.
3. Remueva el pavo del horno, rebane y sirva inmediatamente. 🕒

NOTA: Evite calentar el relleno en la cavidad del pavo. 🕒

HORNO REGULAR PARA PECHUGA DE PAVO:

1. Remueva la pechuga de pavo de su envoltura.
2. Coloque la pechuga de pavo en una charola de aproximadamente 2 pulgadas de hondo y agregue 1 taza de agua.
3. Cubra la charola con aluminio y coloque en el horno.
4. Hornéese por aproximadamente 2 horas o hasta que la temperatura interna registre 140°F usando un termómetro para alimentos en el centro de la pechuga. 🕒
5. Remueva la pechuga del horno, rebane y sirva inmediatamente. 🕒

JAMÓN – Caliente el horno a 325°F.

HORNO REGULAR:

1. Remueva el plástico del jamón. 🕒
2. Coloque el jamón en una charola de metal y cúbrase con aluminio.
3. Hornee por 1 ½ horas o a una temperatura interna de 140°F. 🕒

PARA GLASEAR EL JAMÓN:

1. Remueva el aluminio del jamón.
2. Incremente la temperatura a 400°F.
3. Remueva los jugos acumulados en el fondo de la charola.
4. Aplique el glaseado de jamón con una brocha.
5. Hornéese por 5 minutos. 🕒
6. Remuévase del horno y manténgase caliente. 🕒

IMPORTANTE INFORMACIÓN SOBRE LOS ALIMENTOS DE ACOMPAÑAMIENTO

La tapadera transparente de plástico de los recipientes de empaque debe removerse antes de calentar los alimentos ya sea en horno de micro-ondas o horno regular. Para su conveniencia el recipiente usado para empacar el puré de papas, relleno de pavo, vegetales y camotes pueden ser usados en el horno regular o también horno de micro-ondas. Sin embargo las siguientes precauciones deberán ser seguidas: coloque el recipiente en una charola de metal antes de calentarse en el horno regular. Cuando se use el horno de micro-ondas el contenedor deberá ser colocado en un contenedor para horno de micro-ondas. Estas precauciones le ayudara a manejar el contenedor sin quemarse. ¡Use precaución cuando remueva los contenedores calientes del horno! Cuidadosamente siga las instrucciones de calentamiento de los alimentos como se indica en las direcciones de métodos de calentamiento. ¡No use tostadores para calentar los alimentos!

HORNO REGULAR – Caliente el horno a 325°F.

Tiempos de calentamiento varían de acuerdo al modelo y la marca de los hornos.

PURE DE PAPA - Se recomienda usar el horno de micro-ondas para calentar esta comida. (las instrucciones están a la derecha.)

1. Remueva la tapadera de plástico del contenedor y replácese con aluminio. 🕒
2. Colóquese el contenedor en una charola de metal (para mejor refuerzo) arriba o abajo del pavo y ponga en el horno.
3. Después de 45 minutos, remueva el puré de papa del horno y bátase. Retorne el contenedor y caliéntese a una temperatura internad de 165°F (aproximadamente 45 minutos). 🕒
4. Remueva y mantenga caliente o sirva. 🕒

CAMOTES HORNEADOS - Se recomienda usar el horno de micro-ondas para calentar esta comida. (las instrucciones están a la derecha.)

1. Remueva la tapadera de plástico del contenedor y reemplace con aluminio.
2. Colóquese el contenedor sobre una charola de metal y junto al puré de papa.
3. Hornéese por aproximadamente 45 minutos o hasta que la temperatura registre 165°F. 🕒
4. Remueva cuidadosamente del horno. 🕒
5. Migajas tipo streusel: espolvoree sobre los camotes al servir. 🕒

VEGETALES DEL CHEF - Se recomienda usar el horno de micro-ondas para calentar esta comida. (las instrucciones están a la derecha.)

1. Remueva la tapadera de plástico del contenedor y reemplace con aluminio.
2. Colóquese el contenedor sobre una charola de metal y hornéese por aproximadamente 45 minutos o hasta que la temperatura registre 165°F. 🕒
3. Remueva y mantenga caliente o sirva. 🕒

RELLENO DE PAVO - Se recomienda usar el horno de micro-ondas para calentar esta comida. (las instrucciones están a la derecha.)

1. Colóquese en el horno al mismo tiempo que los vegetales y siga las mismas instrucciones de calentamiento. 🕒

PAN DE ELOTE

1. Remueva la tapadera de plástico de la charola de aluminio.
2. Caliéntese la charola en el horno a un lado del puré de papas y camotes por 20 minutos. 🕒
3. Remueva y mantenga caliente o sirva. 🕒

SALSA TIPO GRAYV (CALIENTESE EN LA ESTUFA SOLAMENTE)

Caliente la salsa de pavo en un sartén hondo a fuego mediano batiendo constantemente para evitar que se queme. Remueva y sirva. <🕒

SALSA DE PIÑA

Caliente en una olla pequeña a fuego mediano batiendo constantemente para evitar que se pegue. Remueva y mantenga caliente o sirva inmediatamente. <🕒

PASTEL TIPO QUICHE

1. Caliente el horno a 325°F.
2. Cubra el pastel quiche con aluminio (no remueva el quiche de la charola de aluminio).
3. Hornee por 45 minutos.
4. Espolvoree los ingredientes sobre el pastel tipo quiche y continúe horneando por 30 minutos, o hasta que la temperatura registre 165°F el centro usando un termómetro de alimentos. 🕒
5. Remueva y mantenga caliente o sirva. 🕒

PROCEDIMIENTO PARA HORNO DE MICRO-ONDAS

Tiempos de calentamiento varían de acuerdo al modelo y la marca de los hornos.

PURE DE PAPA

1. Remueva la tapadera del recipiente y cúbrase con plástico para alimentos.
2. Coloque el contenedor sobre un plato (para remover más fácilmente). Caliente en alto por 6 minutos; remueva y bata. 🕒
3. Retorne al horno y caliéntese a una temperatura de 165°F, aproximadamente 6 minutos. 🕒
4. Remueva y mantenga caliente o sirva. 🕒

RELLENO DE PAVO

1. Siga las mismas instrucciones dadas para calentar los vegetales. 🕒

CAMOTES HORNEADOS

1. Remueva la tapadera del recipiente y cúbrase con plástico para alimentos.
2. Coloque el contenedor sobre un plato (para remover más fácilmente). Caliente en temperatura alta por 3 minutos; remueva y bata. 🕒
3. Retorne al horno y caliéntese a una temperatura de 165°F o aproximadamente 3 minutos.
4. Remueva del horno y manténgase caliente. 🕒
5. Migajas tipo streusel: espolvoree sobre los camotes al servir. 🕒

VEGETALES DEL CHEF

1. Remueva la tapadera del recipiente y cúbrase con plástico para alimentos.
2. Coloque el contenedor sobre un plato (para remover más fácilmente). Caliente en alto por 3 minutos; remueva y bata. 🕒
3. Retorne al horno y caliéntese a una temperatura de 165°F o aproximadamente 3 minutos.
4. Remueva y mantenga caliente o sirva. 🕒

PAN DE ELOTE

No coloque la charola de metal en el micro-ondas!

1. Remueva el pan de elote de la charola a un plato. 🕒
2. Caliente en temperatura alta por 3 minutos.
3. Remueva y mantenga caliente o sirva. 🕒

PASTEL TIPO QUICHE

1. Remueva el quiche de la charola de aluminio a un recipiente de vidrio o porcelana.
2. Caliente en el horno de micro-ondas por 3 minutos.
3. Espolvoree los ingredientes sobre el pastel tipo quiche. 🕒
4. Caliente por 5 minutos extras o a una temperatura interna de 165°F.
5. Remueva y mantenga caliente o sirva. 🕒

GUIAS DE MANEJO DE ALIMENTOS

• Si no planea calentar los alimentos inmediatamente, remueva los contenedores de la caja y refrigérese hasta que este listo para calentarlos. Evite mantener los contenedores de comida a la temperatura ideal.

• Lávese las manos con jabón y agua caliente antes de manejar alimentos. Séquese las manos con toallas de papel.

• Cuando planea calentar sobras de alimentos, caliente a 165°F revisando la temperatura interna con un termómetro para comida. Las sobras de alimentos deberán ser transferidas a contenedores aprobados para alimentos y refrigerados inmediatamente.

• El pan de elote así como también pasteles de doble costra (sin crema) se puede mantener a la temperatura ideal. Cualquier pastel de crema deberá refrigerarse.