

Cómo Asar Aves de Corral Sobre el Fuego de la Cocina



Asar sobre el fuego: Utiliza esta técnica para las aves enteras o en trozos con hueso que normalmente asarías en el horno.

Cómo se hace: Precalienta el roaster de 2 a 3 minutos a fuego medio, hasta que unas gotas de agua salpicadas sobre su superficie formen perlititas que bailan y se deslizan. Dora la carne por todos lados. La carne se puede pegar, pero se despegar al dorarse. Gira suavemente con una espátula para aflojar la piel de la sartén sin que se rompa. No añadas líquidos a menos que lo especifique la receta. Tapa y cuando la Vapo-Valve™ haga clic, reduce el fuego a bajo y cocina de acuerdo a la siguiente tabla.

Para comprobar que la carne esté hecha, sobre todo cuando ases aves enteras, rellenas o sin relleno, o pechugas de pavo, usa un termómetro de carne de lectura instantánea. Cuando se inserta en la parte más gruesa del muslo sin tocar el hueso, el termómetro debe marcar de 180 a 185 grados. El centro del relleno debe marcar al menos 165 grados.

Asar sobre el fuego		Minutos Por ½ kg
Pollo	Entero, mitad, cuartos	25
	Porciones	20
	Pechuga sin hueso	15
Pavo	Pechugas enteras	25
	Pechuga rellena	30
	Filetes sin hueso	15

Codorniz	Entera, mitad	30
	Entera rellena	30
Pato	Entero, mitad, cuartos	30

Valoración:

