Publicado en *Recetas Saladmaster*
(https://recipes.saladmaster.com)

Consejos de Seguridad para Cocinar Aves de Corral en Saladmaster

Cuando se cocinan aves de corral hay que tener mucho cuidado con la higiene. Nunca las sirvas poco hechas. El jugo debe ser transparente cuando perfores la carne con un tenedor. Después de manipular aves crudas, lava cuidadosamente tus manos, cuchillos, tablas de cortar, platos y otros utensilios. Esto reduce el riesgo de contaminar otros alimentos con la bacteria salmonela, que a veces se encuentra en las aves crudas.

Siempre refrigera las aves de corral en un contenedor a prueba de escapes para que los jugos no contaminen otros alimentos. Al igual que con otros tipos de carne, debes descongelar las aves de corral congeladas en la nevera si tienes tiempo. Para acelerar la descongelación, pon las aves congeladas en una sartén grande, cúbrelas con agua fría y déjalas reposar a temperatura ambiente, cambiando el agua cada 30 o 40 minutos.

Valoración: