

# CONSEJOS PARA EL RELLENO IDEAL

- 1.** El relleno no debe superar el 40% del peso de la camisa.
- 2.** Utiliza tus ingredientes favoritos, pero ten en cuenta que los húmedos o que suelten agua han de ser minoritarios.
- 3.** Puedes dejar listos los ingredientes secos y húmedos pero no prepares el relleno final de antemano.
- 4.** El relleno debe introducirse en el ave deshuesada sin comprimirlo.
- 5.** Cocinar en el horno inmediatamente después de rellenar el ave.

# TRUCOS PARA EL ASADO PERFECTO

**1.** Cubre la zona de la pechuga con papel de aluminio durante la primera hora, luego retira.

**2.** Precalienta el horno durante 15 minutos a 200°C, luego baja la temperatura a 175°C y asa lentamente aproximadamente 20 minutos por cada medio kilo.

**3.** Si tienes termómetro de alimentos, comprobar que el centro del relleno alcanza los 75°C.

**4.** Riega el ave cada 45 minutos y baja a 80°C los últimos 30 minutos para uniformar el asado.

**5.** Una vez cocinado deja reposar fuera del horno unas horas antes de rebanar tu deliciosa ave rellena.