

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.