

Como Cocinar un Pollo Entero

Paso 1: Prepare el pollo

Usted no necesita lavar el pollo antes de cocinarlo. Sin embargo, el pollo tiene a veces las mollejas o otros órganos internos adentro. Estos órganos se rellenan en la cavidad del pollo. Quite éstos antes de cocinarlo. Ponga el pollo en una cacerola con el pecho para arriba.

Paso 2: Precaliente el horno y sazone el pollo

Precaliente el horno a 375 grados de Fahrenheit. Mientras que el horno está calentando, cubra el pollo con aceite o mantequilla de oliva y sazone con la sal, pimienta, y las hierbas que quiere.

Paso 3: Cocine el pollo

Pon el pollo (en la cacerola) en el horno precalentado. Los tiempos para cocinar el pollo varían por peso.

2½ to 3 libras: Cocina 1 to 1¼ horas

3 to 3½ libras: Cocina 1¼ to 1½ horas

3½ to 4 libras: Cocina 1¼ to 1¾ horas

4½ to 5 libras: Cocina 1½ to 2 horas



Step 4: Quite el pollo del horno

El pollo esta cocido cuando usas un termometro digital y la temperatura es 180 grados de Fahrenheit. (cuando tome la temperature, asegurese que el termometro no toque el hueso).



Compliments of: Alleghany County Cooperative Extension

336-372-5597 ~ <http://www.alleghanyextension.blogspot.com/>

<https://www.facebook.com/Alleghany.Extension> ~ https://twitter.com/Alleghany_NCCE