

INSTRUCCIONES PARA CALENTAR LOS PLATILLOS DE LOS DÍAS FESTIVOS



DIESTEL WHOLE TURKEY – SMALL (6–10 LBS.) | PAVO ENTERO – CHICO (6-10 LIBRAS)

Precaliente el horno a 350°F. Prepare el pavo con la pechuga hacia en un recipiente para hornear poco profundo, y colóquelo en el horno durante 60 minutos o hasta que inserte un termómetro en la parte más gruesa de la pechuga que indique 135°F. Retire el pavo del horno, coloque un trozo de papel de aluminio sin presionar sobre el pavo, y deje reposar por 20 minutos. Consejo del chef: con la ayuda de un succionador, agregue los jugos y residuos del recipiente del pavo al gravy.

DIESTEL WHOLE TURKEY – LARGE (12–14 LBS.) | PAVO ENTERO – GRANDE (12-14 LIBRAS)

Precaliente el horno a 350°F. Prepare el pavo con la pechuga hacia arriba en un recipiente para hornear poco profundo, y colóquelo en el horno durante 90 minutos o hasta que inserte un termómetro en la sección más gruesa de la pechuga que indique 135°F. Retire el pavo del horno, coloque un trozo de papel de aluminio sin presionar sobre el pavo, y deje reposar por 30 minutos. Consejo del chef: con la ayuda de un succionador, agregue los jugos y residuos del recipiente del pavo al gravy.

DIESTEL WHOLE TURKEY BREAST | PECHUGA ENTERA DE PAVO

Precaliente el horno a 325 °F. Retire la pechuga de pavo del empaque y colóquela sobre la rejilla del recipiente para hornear. Hornee la pechuga de 30-40 minutos, hasta que alcance una temperatura interna de 135 °F. Si es necesario, cúbrala con papel de aluminio para evitar que se dore demasiado. Deje reposar la pechuga 10 minutos antes de cortarla.

HILL'S PREMIUM MEATS ARTISAN SLICED HAM | JAMÓN ARTESANAL EN LONCHAS DE HILL'S PREMIUM MEATS

Precaliente el horno a 350°F. Retire la tapa del plato seguro del horno, y cubra sueltamente con papel de aluminio. Caliente durante 25–30 minutos, descubra el jamón y cúbralo con **Brown Sugar Mustard Glaze** y colóquelo de nuevo en el horno descubierto para glasear. Caliente hasta que el termómetro lea 135°F aproximadamente 7–10 minutos. Retire del horno y cubra sueltamente con papel de aluminio para mantenerlo caliente hasta que esté listo para servir.

DOUBLE R RANCH NEW YORK ROAST – SMALL (APROX. 3 LBS.) | CHICO – (APROX. 3 LIBRAS)

Precaliente el horno a 250 °F. Coloque la carne en un recipiente para hornear poco profundo y póngalo en la rejilla central del horno. Ásela durante 1 hora y 15 minutos o hasta que inserte un termómetro en la sección más gruesa de la carne que indique 110°F, y luego deja reposar de 20 a 25 minutos hasta que el termómetro alcance los 125°F. Agregue más tiempo si desea un grado mayor de cocción.

DOUBLE R RANCH NEW YORK ROAST – LARGE (APROX. 5 LBS.) | GRANDE – (APROX. 5 LIBRAS)

Precaliente el horno a 250 °F. Coloque la carne en un recipiente para hornear poco profundo y póngalo en la rejilla central del horno. Ásela durante 1 hora y 45 minutos o hasta que inserte un termómetro en la sección más gruesa de la carne que indique 110°F, y luego deja reposar de 20 a 25 minutos hasta que el termómetro alcance los 125°F. Agregue más tiempo si desea un grado mayor de cocción.

VEGAN ROASTED BUTTERNUT SQUASH GALETTE | GALETTE DE CALABAZA ASADA – VEGANA

Precaliente el horno a 350°F. Retire la tapadera del recipiente y cubra sueltamente con papel de aluminio, y caliente durante aproximadamente 14 a 18 minutos o hasta que un termómetro insertado en el centro marque 135°F.

BRAISED BEEF BRISKET

Precaliente el horno a 350°F. Coloque la pieza de carne en un recipiente para hornear y agregue la pinta de caldo/consomé. Cubra con papel de aluminio y coloque el recipiente en la rejilla central del horno. Cocine durante 35 a 45 minutos o hasta que un termómetro insertado en la sección más gruesa de la carne, marque 150°F.

ROASTED ROSEMARY & GARLIC BONELESS LEG OF LAMB | CORDERO ASADO CON AJO Y ROMERO

Precaliente el horno a 250 °F. Destape el recipiente especial para horno y colóquelo en la rejilla central. Hornee el cordero durante 35-45 minutos o hasta que, al insertar un termómetro en la parte más gruesa de la carne, marque 125 °F o haya alcanzado el punto de cocción deseado.

LASAGNA BOLOGNESE – HALF PAN | LASAÑA BOLOGNESE – MEDIO MOLDE

Caliente el horno a 350°F. Deje la tapadera de aluminio sin presionar y caliente durante 35 a 45 minutos. Retire la tapadera y deje dorar durante 5 a 10 minutos, o hasta que la temperatura interna alcance los 155°F.

LASAGNA BOLOGNESE – FULL PAN | LASAÑA BOLOGNESE – MOLDE ENTERO

Caliente el horno a 350°F. Deje la tapadera de aluminio sin presionar y caliente durante 50 a 60 minutos. Retire la tapadera y deje dorar durante 5 a 10 minutos, o hasta que la temperatura interna alcance los 155°F.

MACARONI AND CHEESE | MACARRONES CON QUESO

Caliente el horno a 350°F. Retire la tapadera del molde y cúbralo con papel de aluminio. Caliente durante 30 a 35 minutos, revolviendo a la mitad del tiempo, hasta que un termómetro insertado en el centro indique 150°F.

CORNBREAD SAUSAGE STUFFING, TRADITIONAL STUFFING, OR SAVORY CHALLAH STUFFING | RELLENO DE PAN DE MAÍZ Y SAUSAGE, TRADICIONAL O CON HIERBAS AROMÁTICAS.

Retire la tapa del recipiente y hornee a 350 °F hasta que los bordes y la parte superior estén dorados uniformemente, aproximadamente de 25 a 30 minutos o hasta que al insertar un termómetro en el centro del relleno indique 150°F. Si es necesario, cúbrala con papel de aluminio para evitar que se dore demasiado.

TRADITIONAL MASHED POTATOES, VEGAN GARLIC MASHED POTATOES, OR VEGAN STUFFING | PURÉ DE PAPAS TRADICIONAL, PURÉ VEGANO DE PAPAS CON AJO O RELLENO VEGANO

Retire la tapadera del recipiente, cubra con papel de aluminio y hornee a 350°F alrededor de 25 a 30 minutos o hasta que un termómetro insertado en el centro marque 150 °F. Revuelva a la mitad del calentamiento.

ROASTED SWEET POTATOES & YAMS | VARIEDAD DE CAMOTES ASADOS

Retire la tapadera del recipiente y cubra sueltamente con papel de aluminio. Hornee a 350 °F durante aproximadamente 25 a 30 minutos o hasta que un termómetro insertado en el centro marque 150°F.

OLD-FASHIONED YAMS OR GREEN BEAN CASSEROLE | PLATILLO TRADICIONAL DE CAMOTES O EJOTES

Retire la tapa del recipiente y hornee a 350 °F hasta que los bordes y la parte superior estén dorados uniformemente, aproximadamente de 25 a 30 minutos o hasta que al insertar un termómetro en el centro del relleno indique 150°F. Agregue los ingredientes adicionales durante los últimos 5 minutos de horneado.

GREEN BEANS ALMONDINE, HERBED BUTTERNUT SQUASH, OR POMEGRANATE MAPLE BRUSSELS SPROUTS | CACEROLA DE EJOTES ALMENDRADOS, CALABAZA A LAS HIERBAS, O COLES DE BRUSELAS CON MAPLE Y GRANADA

Retire la tapadera del recipiente y hornee a 350 °F durante aproximadamente 10 a 15 minutos o hasta que un termómetro insertado en el centro marque 135 °F, **o sírvalo a temperatura ambiente.**

BUTTERNUT SQUASH & APPLE SOUP OR ORGANIC SAVORY HARVEST BISQUE | SOPA DE CALABAZA Y MANZANA O UNA CREMA ORGÁNICA DE LA TEMPORADA

Calentar en una cacerola sobre la estufa, removiendo ocasionalmente, a fuego medio-alto hasta que hierva; luego reducir el fuego y cocinar a fuego lento de 3-5 minutos antes de servir.

MATZOH BALL SOUP | SOPA DE MATZOH

Caliente en una cacerola sobre la estufa a fuego medio-alto hasta que hierva; reduzca el fuego y cocine a fuego lento durante 3 a 5 minutos antes de servir.

POTATO LATKES | LATKES DE PAPA

Hornee a 350 °F durante aproximadamente 10 a 15 minutos o hasta que un termómetro insertado en el centro indique 150°F.

TURKEY GRAVY, BEEF JUS OR VEGAN MUSHROOM GRAVY | SALSA DE PAVO (GRAVY), JUGO DE CARNE REDUCIDO O SALSA VEGANA DE CHAMPIÑONES

Caliente en una cacerola sobre la estufa a fuego medio-alto hasta que hierva; reduzca el fuego y cocine a fuego lento durante 3 a 5 minutos antes de servir.

CRANBERRY ORANGE RELISH | RELISH DE ARÁNDANO Y NARANJA

Sírvalo frío o a temperatura ambiente.

HORSERADISH SAUCE OR HOMEMADE APPLESAUCE | SALSA DE RÁBANO (HORSERADISH) O SALSA CASERA DE MANZANA

Sírvese frío.

BROWN SUGAR MUSTARD GLAZE | GLASEADO DE AZÚCAR MORENA Y MOSTAZA

Sírvese a temperatura ambiente o siga las instrucciones para calentar de: **Hill's Premium Meats Artisan Sliced Ham.**

El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o parcialmente cocidos, puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.

PROGRAMACIÓN DE TIEMPOS PARA CALENTAR LOS PLATILLOS DE LOS DÍAS FESTIVOS

**El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o parcialmente cocidos, puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.*

	HORA PLANEADA PARA SERVIR LA COMIDA								
	12:00 PM	1:00 PM	2:00 PM	3:00 PM	4:00 PM	5:00 PM	6:00 PM	7:00 PM	8:00 PM
PAVO, JAMÓN, CARNE DE RES o PLATILLO VEGANO @ 350 °F	COLOCAR LA CARNE O PLATILLO ELEGIDO EN EL HORNO GUIÁNDOSE POR EL SIGUIENTE HORARIO <i>Retire el pavo del horno 20 minutos (chico) o 30 minutos (grande) antes de la hora de servir para que reposen. Todos los demás platillos se retiran del horno 15 minutos antes de la hora de servir la comida para que reposen.</i>								
Pavo Entero Horneado—Chico (6-10 Libras)	10:40 AM	11:40 AM	12:40 PM	1:40 PM	2:40 PM	3:40 PM	4:40 PM	5:40 PM	6:40 PM
Pavo Entero Horneado—Grande (12-14 Libras)	10:00 AM	11:00 AM	12:00 PM	1:00 PM	2:00 PM	3:00 PM	4:00 PM	5:00 PM	6:00 PM
Pechuga Entera De Pavo	11:10 AM	12:10 PM	1:10 PM	2:10 PM	3:10 PM	4:10 PM	5:10 PM	6:10 PM	7:10 PM
Jamón Entero Horneado	11:00 AM	12:00 PM	1:00 PM	2:00 PM	3:00 PM	4:00 PM	5:00 PM	6:00 PM	7:00 PM
Galette de Calabaza Asada Vegana	11:30 AM	12:30 PM	1:30 PM	2:30 PM	3:30 PM	4:30 PM	5:30 PM	6:30 PM	7:30 PM
Braised Beef Brisket	11:00 AM	12:00 PM	1:00 PM	2:00 PM	3:00 PM	4:00 PM	5:00 PM	6:00 PM	7:00 PM

	HORA PLANEADA PARA SERVIR LA COMIDA								
	12:00 PM	1:00 PM	2:00 PM	3:00 PM	4:00 PM	5:00 PM	6:00 PM	7:00 PM	8:00 PM
NEW YORK ROAST @ 250°F	COLOCAR LA CARNE O PLATILLO ELEGIDO EN EL HORNO GUIÁNDOSE POR EL SIGUIENTE HORARIO <i>Retira del horno 30 minutos** antes de servir para que repose.</i>								
Double R Ranch New York Roast—Small (aprox. 3 lbs.)	10:15 AM	11:15AM	12:15PM	1:15PM	2:15PM	3:15PM	4:15PM	5:15PM	6:15PM
Double R Ranch New York Roast—Large (aprox. 5 lbs.)	9:45AM	10:45AM	11:45AM	12:45PM	1:45PM	2:45PM	3:45PM	4:45PM	5:45PM

***Después de retirar el New York roast del horno, precaliente el horno a 350° F para calentar los platillos de acompañamiento.*

	HORA PLANEADA PARA SERVIR LA COMIDA								
	12:00 PM	1:00 PM	2:00 PM	3:00 PM	4:00 PM	5:00 PM	6:00 PM	7:00 PM	8:00 PM
CORDERO ASADO @ 250°F	COLOCAR LA CARNE O PLATILLO ELEGIDO EN EL HORNO GUIÁNDOSE POR EL SIGUIENTE HORARIO <i>Retira del horno 15 minutos** antes de servir para que repose.</i>								
Cordero Asado Con Ajo Y Romero	11:00 AM	12:00PM	1:00PM	2:00PM	3:00PM	4:00PM	5:00PM	6:00PM	7:00PM

***Después de retirar el cordero del horno, precaliente el horno a 350° F. para el resto de los platillos.*

PLATILLOS DE ACOMPAÑAMIENTO @ 350°F	HORA PLANEADA PARA SERVIR LA COMIDA								
	12:00 PM	1:00 PM	2:00 PM	3:00 PM	4:00 PM	5:00 PM	6:00 PM	7:00 PM	8:00 PM
Relleno De Pan de Maíz Y Sausage, Tradicional, Con Hierbas Aromáticas, o Vegano	11:30 AM	12:30 PM	1:30 PM	2:30 PM	3:30 PM	4:30 PM	5:30 PM	6:30 PM	7:30 PM
Latkes de Papa, Ejotes Verdes Almendrados*, Calabaza a las Hierbas*, o Coles de Bruselas Con Maple Y Granada	11:45 AM	12:45 PM	1:45 PM	2:45 PM	3:45 PM	4:45 PM	5:45 PM	6:45 PM	7:45 PM
Variedad de Camotes Asados	11:35 AM	12:35 PM	1:35 PM	2:35 PM	3:35 PM	4:35 PM	5:35 PM	6:35 PM	7:35 PM
Puré de Papa Tradicional, Camotes Old-Fashion,Caserola de Ejotes, o Puré Vegano de Papas Con Ajoo Puré de Papa Vegano con Ajo	11:30 AM	12:30 PM	1:30 PM	2:30 PM	3:30 PM	4:30 PM	5:30 PM	6:30 PM	7:30 PM
Macarrones con Queso	11:25 AM	12:25 PM	1:25 PM	2:25 PM	3:25 PM	4:25 PM	5:25 PM	6:25 PM	7:25 PM
Lasaña Bolognesa – Medio Molde	11:05 AM	12:05 PM	1:05 PM	2:05 PM	3:05 PM	4:05 PM	5:05 PM	6:05 PM	7:05 PM
Lasaña Bolognesa – Molde Entero	10:50 AM	11:50 AM	12:50 PM	1:50 PM	2:50 PM	3:50 PM	4:50 PM	5:50 PM	6:50 PM

**También pueden disfrutarse a temperatura ambiente.*

	HORA PLANEADA PARA SERVIR LA COMIDA								
	12:00 PM	1:00 PM	2:00 PM	3:00 PM	4:00 PM	5:00 PM	6:00 PM	7:00 PM	8:00 PM
SOBRE LA ESTUFA – PARA HERVIR	COLOQUE SOBRE LA ESTUFA EL PLATILLO DE SU ELECCIÓN SIGUIENDO ESTOS TIEMPOS.								
Jugo de Carne Reducido, Salsa de Pavo (Gravy), Salsa de Gravy Vegano de Champiñones, Sopa de Calabaza Y Manzana, Bisque Orgánico de la Cosecha de Otoño, or Sopa de Matzoh	11:50 AM	12:50 PM	1:50 PM	2:50 PM	3:50 PM	4:50 PM	5:50 PM	6:50 PM	7:50 PM

	HORA PLANEADA PARA SERVIR LA COMIDA								
	12:00 PM	1:00 PM	2:00 PM	3:00 PM	4:00 PM	5:00 PM	6:00 PM	7:00 PM	8:00 PM
RETIRE DEL REFRIGERADOR PARA MANTENERLOS A TEMPERATURA AMBIENTE	RETIRE LOS PLATILLOS DEL REFRIGERADOR DE ACUERDO CON LOS SIGUIENTES TIEMPOS.								
Ejotes Verdes Almendrados, Calabaza a las Hierbas o Coles de Bruselas Asadas con Miel y Cítrón	11:30 AM	12:30 PM	1:30 PM	2:30 PM	3:30 PM	4:30 PM	5:30 PM	6:30 PM	7:30 PM
Relish de Arándanos y Naranja	11:00 AM	12:00 PM	1:00 PM	2:00 PM	3:00 PM	4:00 PM	5:00 PM	6:00 PM	7:00 PM