



Información sobre Inocuidad de Alimentos



PhotoDisc

La Preparación de “Turduckens” Requiere un Manejo Adecuado

Algunos ejemplos de comidas preparadas en capas son emparedados, lasañas y huevos Benedict. Sin embargo, el Turducken (el nombre en inglés para una comida que se prepara en capas con carne de aves) especialmente popular durante los días feriados, es excepcionalmente riesgosa y requiere un manejo adecuado y una cocción completa para prevenir las intoxicaciones alimentarias.

El Turducken es un pollo relleno deshuesado colocado dentro de un pato relleno deshuesado dentro de un pavo relleno deshuesado. El nombre es compuesto de sílabas de las palabras que en inglés se refieren a pavo (“turkey”), pato (“duck”) y pollo (“chicken”). Usualmente la punta final de los huesos de las piernas del pavo y las primeras dos coyunturas de las alas se dejan para que el producto final, después del montaje, sea parecido a un pavo entero. Como alternativa, el Turducken final puede ser un rollo completamente deshuesado compuesto de capas de relleno entre cada ave.

Los rellenos pueden incluir relleno de pan de maíz, relleno de salchichas, relleno de ostras, cocodrilo, cangrejo de río (o langostino) y camarones. Para servir, el Turducken asado se corta transversalmente para que todas las capas estén incluidas en cada porción a servirse.

La idea de esta ave deshuesada y preparada en capas múltiples vino de Louisiana, donde se preparan comercialmente miles al año. Los Turduckens también se preparan en otros estados y hasta los consumidores deshuesan las aves y los preparan en las cocinas de sus hogares.

El manejo de este montaje (o preparación) riesgoso envuelve muchos puntos críticos de control, sobre todo cuando este alimento es preparado por consumidores y no en una planta inspeccionada por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, siglas en inglés). Para prevenir las intoxicaciones alimentarias es esencial seguir unos pasos para manejar, cocinar y almacenar adecuadamente este producto. No se pueden ver, oler o saborear las bacterias dañinas que pueden causar enfermedades. Para mantener los alimentos sanos siga las cuatro pautas de ¡Combata a BAC!® en cada paso de la preparación de alimentos:

- **Limpiar:** Lávese las manos y lave las superficies a menudo.
- **Separar:** Evite la propagación de bacterias.
- **Cocinar:** Cueza hasta alcanzar la temperatura adecuada.
- **Enfriar:** Refrigere prontamente.

Al igual que cuando prepara cualquier producto de carne o ave, el USDA recomienda fuertemente usar un termómetro para alimentos y asegurar que el Turducken haya alcanzado una temperatura interna mínima adecuada de 165 °F. Aquí encuentra recomendaciones específicas de la Línea de Información para Carnes y Aves del USDA para un manejo y cocción adecuada de los Turduckens.

Para un manejo adecuado de los ingredientes del Turducken

- Cuando prepare un Turducken en el hogar, empiece por llevar las aves crudas directamente de la tienda a la casa y refrigérelas (a 40 °F (4.4 °C) o menos) inmediatamente, dentro de un plazo de 2 horas [1 hora cuando la temperatura esta sobre 90 °F (32.22 °C)].
- Asegúrese que las aves crudas estén bien envueltas y colóquelas en un plato o cacerola para prevenir la propagación de bacterias, o que los jugos crudos contaminen alimentos listos para comer.
- No guarde el pavo, pato y pollo crudo por más de dos días antes de deshuesarlos, prepararlos y cocerlos.
- Si ordenó el Turducken por correo, asegúrese que lo reciba congelado dentro de una caja de cartón con material aislante y con una fuente de frío. Póngalo inmediatamente en el congelador. Si recibe el Turducken tibio, notifique a la compañía. **No use el producto.**

Para preparar un Turducken

- Lávese las manos con agua tibia y jabón por 20 segundos antes y después de manejar cualquier carne y ave cruda.
- Mantenga las aves crudas y sus jugos lejos de otros alimentos mientras este montando (preparando) y deshuesando las tres aves.
- Prepare el relleno inmediatamente antes de preparar el Turducken.
- Asegúrese que las aves ni el relleno permanezcan fuera del refrigerador en la "Zona de Peligro" [entre 40 y 140 °F (4.4 y 60 °C)] por mas de 2 horas mientras prepara el Turducken. Rellene sueltamente, no ponga demasiado relleno, para fomentar una transferencia de calor eficiente durante la cocción.
- Después de cortar las aves crudas, lave las tablas de cortar, cuchillos y mostradores con agua caliente y jabón.
- Si desea después de lavarlos, puede desinfectarlos usando una cucharada de blanqueador cloro líquido, sin aroma, en un galón de agua.
- Otra manera buena y sencilla de lavar las tablas de cortar es ponerlas en la maquina de lavar platos después de usarlas. Las tablas de cortar no porosas hechas de acrílico, plástico, vidrio y madera sólida pueden lavarse en la maquina de lavar platos (la tablas de cortar laminadas pueden partirse o agrietarse).

Para asar un Turducken y manejar las sobras

- Para un Turducken que se prepara en el hogar, áselo inmediatamente después de prepararlo.

- Ase el Turducken en un horno que mantenga una temperatura no menor de 325 °F (162.77 °C).
- Cuando compre un Turducken que ha sido inspeccionado por el USDA, siga las instrucciones del empaque al asarlo.
- Cuando ase un Turducken que compró congelado, sin instrucciones en el empaque, comience a cocinarlo congelado en el horno a una temperatura no menor de 325 °F (162.77 °C) hasta alcanzar una temperatura interna mínima adecuada de 165 °F (73.88 °C) para asegurar la inocuidad del producto cocido.
- Use un termómetro para alimentos y asegúrese que todas las capas del Turducken y el relleno alcancen una temperatura interna mínima adecuada de 165 °F (73.88 °C). El termómetro se debe colocar en el centro de la parte más gruesa del Turducken para determinar la temperatura interna adecuada.
- Corte en rebanadas y sirve el Turducken cocido dentro de 2 horas después de la cocción. Si no planea servir dentro de 2 horas, córtelo en porciones pequeñas antes de colocarlo en el refrigerador para que se enfríe rápidamente. Un Turducken cocido entero podría no enfriarse hasta una temperatura adecuada dentro del tiempo necesario para prevenir el crecimiento de bacterias.
- Después de cortar en rebanadas y servir el Turducken, refrigere las sobras en recipientes llanos dentro de un plazo de 2 horas. Los alimentos perecederos no se deben dejar fuera, a temperatura ambiental, por mas de 2 horas [1 hora si la temperatura esta sobre 90 °F (32.22 °C)].
- Use las sobras dentro de 3 a 4 días después de la cocción o congele para un tiempo de almacenaje mas largo.

¿Preguntas sobre inocuidad alimentaria?

Llame a la Línea de Información sobre Carnes y Aves

Si tiene preguntas sobre carnes, aves y productos de huevo, llame gratis a la Línea de Información sobre Carnes y Aves del Departamento de Agricultura de los EE.UU. al **1-888-674-6854**; para personas con problemas auditivos (TTY), **1-800-256-7072**.



La Línea esta abierta durante todo el año, de lunes a viernes, desde las 10 a.m. hasta las 4 p.m., hora del este (Inglés y Español). Puede escuchar mensajes grabados sobre la inocuidad alimentaria, disponibles durante las 24 horas del día. Visite la pagina electrónica, es Español, del FSIS, www.fsis.usda.gov/En_Espanol/index.asp.

Envíe sus preguntas por correo electrónico al MPHotline.fsis@usda.gov.

¡Pregúntale a Karen!

El sistema automático de respuestas del FSIS puede proveerle información, en inglés, sobre inocuidad alimentaria durante las 24 horas del día.



www.fsis.usda.gov