



IMPORTANTE

- Todos los alimentos de nuestros festines completos toman aproximadamente 3 horas para calentarse.
- En la parte inferior, se encuentran los tiempos aproximados  de calentamiento para cada platillo.
- Por favor utilice los tiempos indicados para coordinar la preparación de su festín completo.


COSTILLAR - Caliente el horno a 350°F.

COCCIÓN DEL COSTILLAR EN HORNO CONVENCIONAL


1. Retire el costillar de la envoltura. No lo cocine dentro de la bolsa plástica. Reserve el jugo de la bolsa.
2. Coloque el costillar sobre una rejilla plana en una bandeja para horno de 4 pulgadas de profundidad. Coloque el jugo que reservó y 1/2 taza de agua en el fondo de la bandeja.
3. Cubra la bandeja con papel de aluminio. Coloque en el horno y cocine aproximadamente 2 horas o hasta que la temperatura interna llegue a 120°F. Controle la temperatura con un termómetro de carne, si desea cocinarla a término medio. Agregue 10 grados por cada nivel adicional de cocción.
4. Retire del horno, dejar reposar por 5 minutos y sirva.  2:05

PECHUGA O PAVO ENTERO - Caliente el horno a 325°F.

PARA CALENTAR EL PAVO ENTERO EN HORNO REGULAR:


1. Remueva el pavo de su envoltura. No calentar el pavo en la bolsa de empaque; no remueva el seguro ya que este mantiene las piernas aseguradas durante el calentamiento.
2. Coloque el pavo en una charola de aproximadamente 2 pulgadas de profundidad. Cubra la pechuga y las piernas del pavo ligeramente con aluminio para evitar que se dore rápidamente. Caliente en el horno por aproximadamente 2 1/4 horas o hasta que la temperatura haya alcanzado 140°F cuando se revise en la parte mas gruesa del muslo y sin tocar el hueso utilizando un termómetro aprobado para alimentos.
3. Remueva el pavo del horno, rebane y sirva inmediatamente.  2:15

HORNO REGULAR PARA PAVO ENTERO:


1. Remueva la pechuga de pavo de su envoltura.
2. Coloque la pechuga en una charola de aproximadamente 2 pulgadas de profundidad.
3. Cubra la charola con aluminio y coloque en el horno.
4. Hornee por aproximadamente 2 horas o hasta que la temperatura interna registre 140°F usando un termómetro para alimentos en el centro de la pechuga.  2:00
5. Remueva la pechuga del horno, rebane y sirva inmediatamente.

JAMÓN - Caliente el horno a 325°F.

HORNO REGULAR:

1. Separe el jamón de la envoltura, incluyendo la hoja plástica blanca.
2. Manteniendo las rebanadas intactas, envuelva el jamón en papel aluminio ligeramente apretado. Ponga el jamón ya envuelto (con el lado plano hacia abajo) en un sartén de 2 pulgadas de profundidad.
3. Caliente el jamón por aproximadamente 2 1/4 hora o hasta que el jamón esté completamente caliente. NO LO SOBRECALIENTE!  2:15

PARA GLASEAR JAMÓN:

1. Retire la tapa del envase del glaseado junto con la salsa de piña de chipotle. Coloque la mitad del contenido en un recipiente apto para uso en horno de microondas. Cocine en el horno no de microondas durante 10 segundos.
2. Abra el papel aluminio que cubre el jamón. Con un pincel de pastelería, aplique el glaseado junto con la salsa caliente sobre toda la superficie del jamón. Si lo desea, unte entre los cortes.
3. Vuelva a sellar el jamón cerrando el papel aluminio. Deje reposar el jamón durante 10 minutos antes de servir.  0:10


IMPORTANTE INFORMACIÓN SOBRE LOS ALIMENTOS DE ACOMPAÑAMIENTO

La tapadera transparente de plástico de los recipientes de empaque debe removerse antes de calentar los alimentos ya sea en horno de microondas o horno regular. Para su conveniencia el recipiente usado para empacar el puré de papas, relleno de pavo, vegetales y camotes pueden ser usados en el horno regular o también horno de microondas. Sin embargo las siguientes precauciones deberán ser seguidas: coloque el recipiente en una charola de metal antes de calentarse en el horno regular. Cuando se use el horno de microondas el contenedor deberá ser colocado en un contenedor para horno de microondas. Estas precauciones le ayudarán a manejar el contenedor sin quemarse. ¡Use precaución cuando remueva los contenedores calientes del horno! Cuidadosamente siga las instrucciones de calentamiento de los alimentos como se indica en las direcciones de métodos de calentamiento. ¡No use tostadores para calentar los alimentos!


HORNO REGULAR - Caliente el horno a 325°F.

Tiempos de calentamiento varían de acuerdo al modelo y la marca de los hornos.


PURÉ DE PAPA - Se recomienda usar el horno de microondas para calentar esta comida. (Las indicaciones se pueden encontrar a mano derecha.)

1. Remueva la tapadera de plástico del contenedor y reemplácese con aluminio.
2. Coloque el contenedor en una charola de metal (para mejor refuerzo) arriba o abajo del pavo y ponga en el horno.
3. Después de 45 minutos, remueva el puré de papa del horno y batalo. Vuelva a colocar en el horno y caliente a una temperatura interna de 165°F (aproximadamente 45 minutos).
4. Remueva el puré de papa del horno y sirva.  1:30


PURÉ DE CAMOTE - Se recomienda usar el horno de microondas para calentar esta comida. (Las indicaciones se pueden encontrar a mano derecha.)

1. Remueva la tapadera de plástico del contenedor y reemplácese con aluminio.
2. Coloque el contenedor sobre una charola de metal y junto al puré de papa.
3. Hornee por aproximadamente 45 minutos o hasta que la temperatura registre 165°F.
4. Remueva cuidadosamente del horno.  0:45
5. Migajas tipo streusel: espolvoree sobre los camotes al servir.


VEGETALES DEL CHEF - Se recomienda usar el horno de microondas para calentar esta comida. (Las indicaciones se pueden encontrar a mano derecha.)

1. Remueva la tapadera de plástico del contenedor y reemplace con papel de aluminio.  0:45
2. Coloque el contenedor sobre una charola de metal y hornee por aproximadamente 45 minutos o hasta que la temperatura registre 165°F.
3. Remueva y mantenga caliente o sirva.


RELLENO DE PAVO - Se recomienda usar el horno de microondas para calentar esta comida. (Las indicaciones se pueden encontrar a mano derecha.)

1. Colóquelo en el horno al mismo tiempo que los vegetales y siga las mismas instrucciones de calentamiento.  0:45


PAN DE ELOTE

1. Remueva la tapadera de plástico de la charola de aluminio.  0:20
2. Caliente la charola en el horno a un lado del puré de papas y camotes por 20 minutos.
3. Remueva y mantenga caliente o sirva.

SALSA TIPO GRAVY (SOLO CALENTAR EN ESTUFA)

- Caliente la salsa en un sartén hondo a fuego mediano batiendo constantemente para evitar que se queme. Remueva y sirva.  <0:05


SALSA DE PIÑA CHIPOTLE

- Caliente en alta pequeña a medio fuego. Batir constantemente para evitar que se pegue en la superficie de la olla. Remueva y mantenga caliente o sirva inmediatamente.  <0:05


SALSA DE CABERNET (SOLO COCINAR EN ESTUFA)

1. Ponga a hervir la salsa en una cacerola pequeña.
2. Retire y sirva de inmediato.

CREMA DE MAÍZ (SE RECOMIENDA PREPARAR SOBRE ESTUFA)

1. Coloque la crema de maíz en una cacerola pequeña. Caliente lentamente a fuego mediano.  <0:04
2. Revuelva para evitar que se queme. Retire y sirva de inmediato.


PASTEL TIPO QUICHE

1. Caliente el horno a 325°F.
2. Cubra el pastel quiche con papel de aluminio (no remueva el quiche de la charola de aluminio).
3. Hornee por 35 minutos o hasta que la temperatura registre 165°F.
4. Espolvoree los ingredientes sobre el pastel tipo quiche y continúe horneando por 5 minutos.
5. Remueva y mantenga caliente o sirva.  0:40

PROCEDIMIENTO PARA HORNO DE MICROONDAS

Tiempos de calentamiento varían de acuerdo al modelo y la marca de los hornos.


PURÉ DE PAPA

1. Remueva la tapadera del recipiente y cúbralo con plástico para alimentos.
2. Coloque el contenedor sobre un plato (para remover más fácilmente). Caliente en alto por 6 minutos; remueva y bata.  0:12
3. Vuelva a colocar en el horno y caliente a una temperatura de 165°F, aproximadamente 6 minutos.
4. Remueva y mantenga caliente o sirva.


RELLENO DE PAVO

1. Siga las mismas instrucciones dadas para calentar los vegetales.  0:06

PURÉ DE CAMOTE


1. Remueva la tapadera del recipiente y cúbralo con plástico para alimentos.
2. Coloque el contenedor sobre un plato (para remover más fácilmente). Caliente en temperatura alta por 3 minutos; remueva y bata.  0:06
3. Vuelva a colocar en el horno y caliente a una temperatura de 165°F o aproximadamente 3 minutos.
4. Remueva del horno y mantévalo caliente.
5. Migajas tipo streusel: espolvoree sobre los camotes al servir.

VEGETALES DEL CHEF


1. Remueva la tapadera del recipiente y cúbralo con plástico para alimentos.
2. Coloque el contenedor sobre un plato (para remover más fácilmente). Caliente en alto por 3 minutos; remueva y bata.  0:06
3. Vuelva a colocar en el horno y caliente a una temperatura de 165°F o aproximadamente 3 minutos.
4. Remueva y mantenga caliente o sirva.

PAN DE ELOTE


No coloque la charola de metal en el microondas!

1. Remueva el pan de elote de la charola y colóquelo en un plato.  0:03
2. Caliente en temperatura alta por 3 minutos.
3. Remueva y mantenga caliente o sirva.


CASEROLA DE MACARRON CON QUESO (MICROONDAS SOLAMENTE)

1. Remueva la cubierta de plástico del contenedor y reemplace con plástico de cubrir.
2. Caliente el contenedor en el horno de microondas.
3. Caliente por 3 minutos, remueva y bata.
4. Retorne el contenedor al horno de microondas y caliente a una temperatura interna de 165°F o aproximadamente 3 minutos; mantenga caliente.  0:06
5. Migajas de queso parmesano: espolvoree el macarrón con queso inmediatamente antes de servir.

CREMA DE MAÍZ

1. Retire la tapa plástica del recipiente y cubra bien con plástico para alimentos.
2. Coloque el recipiente en un plato apto para uso en horno de microondas (para manipularlo de manera segura). Colóquelo dentro del horno de microondas a temperatura alta durante aproximadamente 3 minutos. Retire y revuelva.  0:06
3. Vuelva a colocar en el horno de microondas durante aproximadamente 3 minutos o hasta que la temperatura interna llegue a 165°F.
4. Retire y sirva o mantenga caliente.

PASTEL TIPO QUICHE

1. Remueva el quiche de la charola de aluminio y colóquelo en un recipiente de vidrio o porcelana.  0:08
2. Caliente en el horno de micro-ondas por 5 minutos.
3. Espolvoree los ingredientes sobre el pastel tipo quiche.
4. Caliente por 3 minutos extras o hasta que la temperatura registre 165°F.
5. Remueva y mantenga caliente o sirva.

GUÍAS DE MANEJO DE ALIMENTOS

- Si no planea calentar los alimentos inmediatamente, remueva los contenedores de la caja y refrigere hasta que este listo para calentarlos. Evite mantener los contenedores de comida a la temperatura ideal.
- Lávese las manos con jabón y agua caliente antes de manejar alimentos. Séquese las manos con toallas de papel.
- Cuando planea calentar sobras de alimentos, caliente a 165°F revisando la temperatura interna con un termómetro para comida. Las sobras de alimentos deberán ser transferidas a contenedores aprobados para alimentos y refrigerados inmediatamente.
- El pan de elote, así como también pasteles de doble costra (sin crema) pueden permanecer en temperatura ideal. Cualquier pastel de crema debe ser refrigerado.

Marie Callender's

Restaurant & Bakery

Take-Home Holiday Feasts* Heating Instructions

Prime Rib Feast

Turkey Breast Feast

Ham Feast

The Ultimate Whole Turkey Feast

Ham & Turkey Breast Feast

The Ultimate Turkey & Ham Feast

Hassle-Free Sides

*All Feasts require 3 hours re-heating.

Please read through all heating instructions prior to re-heating your Feast.

FOOD SAFETY GUIDELINES

- Keep all packaged food refrigerated until ready to prepare. Avoid leaving packaged food out at room temperature.

- Before handling any food products, always wash your hands thoroughly with hot water and soap, dry hands with a clean paper towel.

- When reheating food products, heat to the recommended internal heating temperatures by using an approved food thermometer. Any leftover food should immediately be placed in clean sealable food containers and placed in the refrigerator.

- Cornbread and any double crust pies should be stored at room temperature until ready to serve. Pumpkin or cream pie must be refrigerated until ready to serve.

