



HyVee®

# Holiday Meal Packs

[hy-vee.com](http://hy-vee.com)



## BRUNCH

ENTRÉE ITEM	OVEN TEMP.	REHEAT TIME	MICROWAVE TIME	INSTRUCTIONS
<b>Biscuits and Gravy</b>	STOVE: Medium	10-15 min.	4-6 min.	<p>Biscuits have already been baked and toasted for best flavor. Remove the clear lid and place biscuits in the microwave for 1-2 minutes depending on pack size or until warm and soft.</p> <p><b>SAUSAGE GRAVY</b>  <b>STOVE TOP:</b> Place in a sauce pan and put on stove over medium heat for 10-15 minutes or until temperature reaches 165°F.  <b>MICROWAVE:</b> Place sausage gravy in the microwave and cover with a paper towel. Microwave on high for 2 minutes. Stir well. Continue to heat in 1 minute increments. Stir until gravy reaches 165°F. (approximately 4-6 minutes)</p>
<b>Hash Brown Casserole</b>	350°F	Small: 30 min.  Large: 40 min.	6-9 min.	<p><b>CONVENTIONAL OVEN:</b> Preheat oven to 350°F (do not exceed 350°F). Remove lid. Cover pan with foil that has been coated with cooking spray. Bake for small 20 minutes, large 30 minutes, then remove foil and bake for 10 minutes more, or until temperature reaches 165°F. Let stand 5 minutes.</p> <p><b>MICROWAVE OVEN:</b> (based on 1000 watt microwave), (preferred heating)  Remove plastic lid. Microwave on high 6 to 9 minutes or until temperature reaches 165°F. Stir after 3 minutes. Carefully remove container from microwave; let stand 1 minute.</p>
<b>Quiche</b>	300°F- 350°F	30 min.	2 min.	<p><b>CONVENTIONAL OVEN:</b> Place whole quiche on the middle rack of the oven and bake at 300°F for approximately 30 minutes or until the center reaches 165°F.</p> <p>If you are reheating a half quiche, place in a pie pan or on a sheet tray before placing in the oven. You will bake this at 350°F for approximately 20-25 minutes or until center reaches 165°F.</p> <p><b>MICROWAVE OVEN:</b> Slice quiche into individual slices and heat in the microwave on high for 2 minutes. For each additional slice, you will need to add extra time until reaching 165°F internal temperature.</p>
<b>Egg Casserole</b>	350°F uncovered	Brunch for 2: 25 min.  Brunch for 4: 30 min.  Brunch for 6: 40 min.	Brunch for 2: 2-3 min.  Brunch for 4: 3-4 min.  Brunch for 6: 4-5 min	<p><b>CONVENTIONAL OVEN:</b> Uncover and place in the oven and bake at 350°F for approximately 25 minutes for Brunch for 2, 30 minutes for Brunch for 4 or 40 minutes for Brunch for 6 or until the center reaches 165°F</p> <p><b>MICROWAVE OVEN:</b> Uncover and heat in high for 2 minutes. Stir and continue to heat in 1 minute increments until the egg casserole reaches 165°F.</p>

## TRADITIONAL ENTRÉES

ENTRÉE ITEM	OVEN TEMP.	REHEAT TIME	INSTRUCTIONS
<b>Brown Sugar Spiral Ham</b>	300°F	2-2.5 hrs.	<p><b>OVEN:</b> Heat oven to 300°F. Remove ham from package and place ham on a rack in a roasting pan. Cover tightly with aluminum foil. Bake approximately 15 to 17 minutes per pound, until internal temperature reaches 140°F. Remove ham from oven. If you choose to do so, glaze ham as directed below. As oven temperatures vary, adjust heating time accordingly.</p> <p><b>GLAZING HAM:</b> Remove ham from oven, uncover. Open glaze packet and squeeze desired amount evenly over the ham. If desired, spread the glaze between the slices. Return the ham to the oven, uncovered, for 10 minutes. Remove the ham from the oven.</p>
<b>CarveMaster Applewood Pit Ham</b>	350°F	1.5-2.5 hrs.	<p><b>OVEN:</b> Heat oven to 350°F. Remove ham from package and place ham flat side down on a rack in a shallow roasting pan. Cover tightly with aluminum foil. Bake approximately 13 to 18 minutes per pound, until internal temperature reaches 140°F. Remove ham from oven. As oven temperatures vary, adjust heating time accordingly.</p> <p><b>CARVING HAM:</b> Place warmed ham, flat side down, on carving board or platter. Carve thin slices beginning at the narrow end of the ham.</p>
<b>Honey Glazed Spiral Ham</b>	300°F	3-3.5 hrs.	<p><b>OVEN:</b> Heat oven to 300°F. Remove ham from package and place ham on a rack in a roasting pan. Cover tightly with aluminum foil. Bake approximately 15 to 17 minutes per pound, until internal temperature reaches 140°F. Remove ham from oven. If you choose to do so, glaze ham as directed below. As oven temperatures vary, adjust heating time accordingly.</p> <p><b>GLAZING HAM:</b> Remove ham from oven, uncover. Open glaze packet and squeeze desired amount evenly over the ham. If desired, spread the glaze between the slices. Return the ham to the oven, uncovered, for 10 minutes. Remove the ham from the oven.</p>
<b>Hormel USDA Select Prime Rib</b>	325°F	1 hr.	<p><b>OVEN:</b> This prime rib is fully cooked and ready to serve. If you wish to heat the prime rib, preheat oven to 325°F. Remove prime rib from wrapper. Place in shallow baking pan. Place pan in oven and heat, covered with aluminum foil, 1 hour or until heated all the way through. Slice and serve immediately.</p>
<b>Butterball Turkey</b>	350°F	1 hr. 45 min. - 2.5 hrs.	<p><b>OVEN:</b> Preheat oven to 350°F. Remove turkey from wrapper; do not stuff turkey. Place turkey breast up, on a flat rack in a pan. Do not add water. Insert meat thermometer into thickest part of thigh next to body, not touching bone. Place turkey in oven for 1-3/4 to 2-1/4 hours for 10 to 12 pound turkey (2 to 2-1/2 hours for 12-14 and 14 to 16 pound turkey) or until temperature reaches 165 degree F. To prevent over browning, shield breast and drumsticks loosely with lightweight aluminum foil after 1 to 1-1/4 hours. <i>Butterball baked turkeys have been fully cooked to an internal temperature of 160°F. If you have any questions please call the Butterball hotline at 1-800-288-8372 or visit them at www.butterball.com.</i></p>
<b>Jennie-O Boneless Turkey Breast</b>	325°F	1.5 hrs.	<p><b>OVEN:</b> Preheat oven to 325 F. Remove outer pre-printed package, leaving inner cooking bag intact. Wrap with foil and place in baking pan with 1½ cups water. Bake until internal temperature reaches 140°F (approximately 1-1/2 hours). Remove inner cooking bag, slice product according to arrows on package and serve.</p>
<b>Sliced Pit Ham</b> <hr/> <b>Sliced Turkey Breast</b>	350°F	25 min.	<p><b>CONVENTIONAL OVEN:</b> Preheat oven to 350°F (do not exceed 350°F). Remove plastic lid. Place ¼ cup of warm water in the bottom of the container and recover with foil. Heat ham in container on baking sheet in the center of oven for 25 minutes. Carefully remove baking sheet with container from oven; Once the temperature reaches 165°F. Let stand 1 minute.</p> <p><b>MICROWAVE OVEN:</b> (based on 1000 watt microwave), (preferred heating) Remove plastic lid. Microwave on high 2 to 3 minutes. Flip all slices of ham and microwave again for another 2-3 minutes or until temperature reaches 165°F. let stand 1 minute</p>

## TRADITIONAL SIDES

ENTRÉE ITEM	OVEN TEMP.	REHEAT TIME	MICROWAVE TIME	INSTRUCTIONS
<b>Sage Bread Dressing</b>	350°F	Small: 30-40 min. with an additional 5-10 min.  Large: 45-55 min. with an additional 5-10 min.	N/A	<b>CONVENTIONAL OVEN:</b> Preheat oven to 350°F (do not exceed 350°F). Remove plastic lid. Heat container on baking sheet in center of oven for small 30-40 minutes, large 45-55 minutes. Carefully remove baking sheet with container from oven; stir. Return product on baking sheet to oven; heat for 5 to 10 minutes or until temperature reaches 165°F. Carefully remove baking sheet with container from oven. Let stand 1 minute. <b>MICROWAVE OVEN:</b> (based on 1000 watt microwave), (preferred heating) Remove plastic lid. Microwave on high 6 to 9 minutes or until temperature reaches 165°F. Stir after 3 minutes. Carefully remove container from microwave; let stand 1 minute.
<b>Mashed Potatoes</b>	350°F	Small: 30 min.  Large: 55 min.	N/A	<b>CONVENTIONAL OVEN:</b> Preheat oven to 350°F (do not exceed 350°F). Remove plastic lid. Bake small 30 minutes, large 55 minutes or until temperature reaches 165°F. Let stand 5 minutes.
<b>Holiday Potatoes with Cheddar</b>	350°F	Small: 30-40 min.  Large: 50-60 min.	6-9 min.	<b>CONVENTIONAL OVEN:</b> Preheat oven to 350°F (do not exceed 350°F). Remove plastic lid. Heat container on baking sheet in center of oven for small 30-40 minutes, large 50-60 minutes or until temperature reaches 165°F. Let stand 1 minute. <b>MICROWAVE OVEN:</b> (based on 1000 watt microwave), (preferred heating) Remove plastic lid. Microwave on high 6 to 9 minutes or until temperature reaches 165°F. Stir after 3 minutes. Carefully remove container from microwave; let stand 1 minute.
<b>Green Bean Casserole</b>	350°F	Small: 50 min.  Large: 65 min.	N/A	<b>CONVENTIONAL OVEN:</b> Preheat oven to 350°F (do not exceed 350°F). Remove lid. Cover pan with aluminum foil for small 40 minutes, large 50 minutes, then remove foil and bake for small 10 minutes more, large 15 minutes more or until temperature reaches 165°F. Let stand 5 minutes.
<b>White Cheddar Macaroni</b>	350°F	Small: 30-35 min.  Large: 45 min.	N/A	<b>CONVENTIONAL OVEN:</b> Preheat oven to 350°F (do not exceed 350°F). Remove plastic lid. Heat container on baking sheet in center of oven for small 30-35 minutes, large 45 minutes or until temperature reaches 165°F. Let stand 5 minutes.
<b>Turkey and Beef Gravy</b>	STOVE: Medium	10-13 min.	5 min.	<b>STOVE TOP:</b> (preferred method) Remove container lid and pour gravy into a pot. Place pot on burner over medium heat. Stir occasionally for 10 to 13 minutes or until temperature reaches 165°F. <b>MICROWAVE OVEN:</b> (based on 1000 watt microwave) Remove container lid and microwave on high for 3 minutes. Carefully remove from microwave as product will be very hot. Stir and return to microwave; heat on high 2 minutes. Carefully remove from microwave. Stir and let stand 1 minute.
<b>Baked Beans</b> <hr/> <b>Buttered Sweet Corn</b>	350°F	Small: 20-30 min.  Large: 30-40 min.	N/A	<b>CONVENTIONAL OVEN:</b> Preheat oven to 350°F (do not exceed 350°F). Remove plastic lid. Heat container on baking sheet in center of oven for small 20-30 minutes, large 30-40 minutes or until temperature reaches 165°F. Let stand 1 minute.

**All other sides and desserts do not require additional preparation. Just refrigerate – and serve!**







**HyVee**<sup>®</sup>

**Paquetes  
de comidas  
para las  
fiestas**

[hy-vee.com](http://hy-vee.com)

# BRUNCH

ELEMENTO DE ENTRADA	TEMP. DEL HORNO	TIEMPO DE RECALENTAMIENTO	TIEMPO DE MICROONDAS	INSTRUCCIONES
<b>Biscuits &amp; Gravy</b>	COCINA: Medio	10-15 min.	4-6 min.	<p>Los biscuits ya se han horneado y tostado para obtener el mejor sabor. Retire la tapa transparente y coloque los biscuits en el microondas durante 1 a 2 minutos, según el tamaño del paquete o hasta que estén calientes y blandos.</p> <p><b>SALSA DE SALCHICHA</b> <b>PARTE SUPERIOR DE LA COCINA:</b> Coloque en una cacerola y cocine a fuego medio durante 10 a 15 minutos o hasta que la temperatura alcance los 165 °F.</p> <p><b>MICROONDAS:</b> Coloque la salsa de salchicha en el microondas y cúbrala con una toalla de papel. Cocine en el microondas a temperatura alta durante 2 minutos. Revuelva bien. Continúe calentando en incrementos de 1 minuto. Revuelva hasta que la salsa alcance los 165 °F (aproximadamente de 4 a 6 minutos)</p>
<b>Cazuela de patatas fritas</b>	350 °F	Pequeño: 30 min.  Grande: 40 min.	6-9 min.	<p><b>HORNO CONVENCIONAL:</b> Precaliente el horno a 350 °F (no exceda los 350 °F). Retire la tapa. Cubra la sartén con papel de aluminio que haya sido recubierto con spray de cocina. Hornee durante 20 minutos para pequeños, 30 minutos para grandes, luego retire el papel de aluminio y hornee durante 10 minutos más, o hasta que la temperatura alcance los 165 °F. Deje reposar durante 5 minutos.</p> <p><b>HORNO MICROONDAS:</b> <i>(basado en microondas de 1000 vatios), (calefacción preferida)</i> Retire la tapa de plástico. Cocine en el microondas a temperatura alta de 6 a 9 minutos o hasta que la temperatura alcance los 165 °F. Revuelva después de 3 minutos. Retire cuidadosamente el recipiente del microondas; deje reposar durante 1 minuto.</p>
<b>Quiche</b>	300 °F a 350 °F	30 min.	2 min.	<p><b>HORNO CONVENCIONAL:</b> Coloque el quiche entero en la rejilla central del horno y hornee a 300 °F durante aproximadamente 30 minutos o hasta que el centro alcance los 165 °F.</p> <p>Si está recalentando medio quiche, colóquelo en una bandeja para pasteles o en una bandeja para horno antes de colocarlo en el horno. Lo horneará a 350 °F durante aproximadamente 20 a 25 minutos o hasta que el centro alcance los 165 °F.</p> <p><b>HORNO MICROONDAS:</b> Corte el quiche en rodajas individuales y caliente en el microondas a fuego alto durante 2 minutos. Para cada rebanada adicional, deberá agregar tiempo adicional hasta alcanzar la temperatura interna de 165 °F.</p>
<b>Cazuela de huevo</b>	350 °F descubierto	Brunch para 2: 25 min.  Brunch para 4: 30 min.  Brunch para 6: 40 min.	Brunch para 2: 2-3 min.  Brunch para 4: 3-4 min.  Brunch para 6: 4-5 min	<p><b>HORNO CONVENCIONAL:</b> Descubrir y colocar en el horno y hornear a 350 °F durante aproximadamente 25 minutos para el brunch durante 2, 30 minutos para el brunch durante 4 o 40 minutos para el brunch durante 6 o hasta que el centro alcance los 165 °F</p> <p><b>HORNO MICROONDAS:</b> Destape y caliente a fuego alto durante 2 minutos. Revuelva y continúe calentando en incrementos de 1 minuto hasta que la cazuela de huevo alcance los 165 °F.</p>



## ENTRADAS TRADICIONALES

ELEMENTO DE ENTRADA	TEMP. DEL HORNO	TIEMPO DE RECALENTAMIENTO	INSTRUCCIONES
<b>Jamón en espiral con azúcar morena</b>	300 °F	2-2,5 horas	<p><b>HORNO:</b> Caliente el horno a 300 °F. Retire el jamón del paquete y colóquelo en una rejilla en una asadera. Cubra bien con papel de aluminio. Hornee aproximadamente de 15 a 17 minutos por libra, hasta que la temperatura interna alcance los 140 °F. Retire el jamón del horno. Si decide hacerlo, glasee jamón como se indica a continuación. A medida que varíen las temperaturas del horno, ajuste el tiempo de calentamiento según corresponda.</p> <p><b>JAMÓN GLASEADO:</b> Retire el jamón del horno, destape. Abra el paquete de glaseado y exprima la cantidad deseada uniformemente sobre el jamón. Si lo desea, esparza el glaseado entre las rebanadas. Vuelva a colocar el jamón en el horno, sin tapar, durante 10 minutos. Retire el jamón del horno.</p>
<b>Jamón CarveMaster Applewood Pit</b>	350 °F	1,5-2,5 horas	<p><b>HORNO:</b> Caliente el horno a 350 °F. Retire el jamón del paquete y coloque el lado plano del jamón hacia abajo en una rejilla en una bandeja para asar poco profunda. Cubra bien con papel de aluminio. Hornee aproximadamente de 13 a 18 minutos por libra, hasta que la temperatura interna alcance los 140 °F. Retire el jamón del horno. A medida que las temperaturas del horno varíen, ajuste el tiempo de calentamiento según corresponda.</p> <p><b>TALLADO DE HAM:</b> Coloque el jamón tibio, con el lado plano hacia abajo, sobre la tabla para trincar o en la bandeja. Corte rodajas finas comenzando en el extremo estrecho del jamón.</p>
<b>Jamón en espiral glaseado con miel</b>	300 °F	3-3,5 horas	<p><b>HORNO:</b> Caliente el horno a 300 °F. Retire el jamón del paquete y colóquelo en una rejilla en una asadera. Cubra bien con papel de aluminio. Hornee aproximadamente de 15 a 17 minutos por libra, hasta que la temperatura interna alcance los 140 °F. Retire el jamón del horno. Si decide hacerlo, glasee el jamón como se indica a continuación. Dado que las temperaturas del horno varían, ajuste el tiempo de calentamiento según corresponda.</p> <p><b>JAMÓN GLASEADO:</b> Retire el jamón del horno, destape. Abra el paquete de glaseado y exprima la cantidad deseada uniformemente sobre el jamón. Si lo desea, esparza el glaseado entre las rebanadas. Devuelva el jamón al horno, sin tapar, durante 10 minutos. Retire el jamón del horno.</p>
<b>Costilla Select Prime Hormel USDA</b>	325 °F	1 hora	<p><b>HORNO:</b> Esta costilla de primera calidad está completamente cocida y lista para servir. Si desea calentar la costilla de primera calidad, precaliente el horno a 325 °F. Retire la nervadura principal de la envolvedora. Coloque en una bandeja para hornear poco profunda. Coloque la sartén en el horno y caliente, cubierta con papel de aluminio, durante 1 hora o hasta que esté completamente caliente. Rebane y sirva de inmediato.</p>
<b>Pavo Butterball</b>	350 °F	1 h 45 min - 2,5 h	<p><b>HORNO:</b> Precaliente el horno a 350 °F. Retire el pavo de la envoltura; no lo rellene. Coloque la pechuga de pavo hacia arriba, en una rejilla plana en una sartén. No agregue agua. Inserte el termómetro para carne en la parte más gruesa del muslo junto al cuerpo, sin tocar el hueso. Coloque el pavo en el horno durante 1-3/4 a 2-1/4 horas durante 10 a 12 libras de pavo (2 a 2-1/2 horas para 12-14 y 14 a 16 libras de pavo) o hasta que la temperatura alcance los 165 °F. Para evitar el dorado excesivo, proteja la pechuga y los palitos de tambor sin apretar con papel de aluminio liviano después de 1 a 1-1/4 horas.</p> <p><i>Los pavos horneados con mantequilla se han cocinado completamente a una temperatura interna de 160 °F. Si tiene alguna pregunta, llame a la línea directa de Butterball al 1-800-288-8372 o visítela en <a href="http://www.butterball.com">www.butterball.com</a>.</i></p>
<b>Pechuga de pavo deshuesada Jennie-O</b>	325 °F	1,5 horas	<p><b>HORNO:</b> Precaliente el horno a 325 F. Retire el paquete externo preimpreso, dejando la bolsa interior de cocción intacta. Envuelva con papel de aluminio y coloque en una bandeja para hornear con 1½ tazas de agua. Hornee hasta que la temperatura interna alcance los 140 °F (aproximadamente 1-1/2 horas). Retire la bolsa interior de cocción, corte el producto según las flechas del paquete y sirva.</p>
<b>Jamón ahumado en rodajas</b> <hr/> <b>Pechuga de pavo rebanada</b>	350 °F	25 min.	<p><b>HORNO CONVENCIONAL:</b> Precaliente el horno a 350 °F (no exceda los 350 °F). Retire la tapa de plástico. Coloque 1/4 de taza de agua tibia en el fondo del recipiente y recupere con papel de aluminio. Caliente el jamón en el recipiente de la bandeja para hornear en el centro del horno durante 25 minutos. Retire cuidadosamente la bandeja para hornear con el recipiente del horno; una vez que la temperatura alcance los 165 °F. Deje reposar 1 minuto.</p> <p><b>HORNO MICROONDAS:</b> (basado en microondas de 1000 vatios), (calefacción preferida) Retire la tapa de plástico. Cocine en el microondas a temperatura alta de 2 a 3 minutos. Voltee todas las rodajas de jamón y vuelva a calentarlas en el microondas durante otros 2 a 3 minutos o hasta que la temperatura alcance los 165 °F. Deje reposar durante 1 minuto</p>

## ACOMPAÑAMIENTOS TRADICIONALES

ELEMENTO DE ENTRADA	TEMP. DEL HORNO	TIEMPO DE RECALENTAMIENTO	TIEMPO DE MICROONDAS	INSTRUCCIONES
<b>Aderezo de pan con salvia</b>	350 °F	Pequeño: 30-40 min. con un adicional 5-10 min.  Grande: 45-55 min. con un adicional 5-10 min.	N/C	<b>HORNO CONVENCIONAL:</b> Precaliente el horno a 350 °F (no exceda los 350 °F). Retire la tapa de plástico. Caliente el recipiente en una bandeja para hornear en el centro del horno durante 30 a 40 minutos, grande durante 45 a 55 minutos. Retire cuidadosamente la bandeja para hornear con el recipiente del horno; revuelva. Vuelva a colocar el producto en la bandeja para hornear en el horno; caliente de 5 a 10 minutos o hasta que la temperatura alcance los 165 °F. Retire cuidadosamente la bandeja para hornear con el recipiente del horno. Deje reposar 1 minuto. <b>HORNO DE MICROONDAS:</b> (basado en microondas de 1000 vatios), (calefacción preferida) Retire la tapa de plástico. Cocine en el microondas a temperatura alta de 6 a 9 minutos o hasta que la temperatura alcance los 165 °F. Revuelva después de 3 minutos. Retire cuidadosamente el recipiente del microondas; deje reposar durante 1 minuto.
<b>Puré de papas</b>	350 °F	Pequeño: 30 min.  Grande: 55 min.	N/C	<b>HORNO CONVENCIONAL:</b> Precaliente el horno a 350 °F (no exceda los 350 °F). Retire la tapa de plástico. Hornee pequeños durante 30 minutos, grandes durante 55 minutos o hasta que la temperatura alcance los 165 °F. Deje reposar durante 5 minutos.
<b>Papas de las fiestas con queso cheddar</b>	350 °F	Pequeño: 30-40 min.  Grande: 50-60 min.	6-9 min.	<b>HORNO CONVENCIONAL:</b> Precaliente el horno a 350 °F (no exceda los 350 °F). Retire la tapa de plástico. Caliente el recipiente en la bandeja para hornear en el centro del horno durante 30 a 40 minutos, 50 a 60 minutos o hasta que la temperatura alcance los 165 °F. Deje reposar 1 minuto. <b>HORNO MICROONDAS:</b> (basado en microondas de 1000 vatios), (calefacción preferida) Retire la tapa de plástico. Cocine en el microondas a temperatura alta de 6 a 9 minutos o hasta que la temperatura alcance los 165 °F. Revuelva después de 3 minutos. Retire cuidadosamente el recipiente del microondas; deje reposar durante 1 minuto.
<b>Cacerola de frijoles verdes</b>	350 °F	Pequeño: 50 min.  Grande: 65 min.	N/C	<b>HORNO CONVENCIONAL:</b> Precaliente el horno a 350 °F (no exceda los 350 °F). Retire la tapa. Cubra la bandeja con papel de aluminio durante 40 minutos, 50 minutos, luego retire el papel de aluminio y hornee durante 10 minutos más, 15 minutos más o hasta que la temperatura alcance los 165 °F. Deje reposar durante 5 minutos.
<b>Macarrones con queso cheddar blanco</b>	350 °F	Pequeño: 30-35 min.  Grande: 45 min.	N/C	<b>HORNO CONVENCIONAL:</b> Precaliente el horno a 350 °F (no exceda los 350 °F). Retire la tapa de plástico. Caliente el recipiente en la bandeja para hornear en el centro del horno durante 30 a 35 minutos, grande durante 45 minutos o hasta que la temperatura alcance los 165 °F. Deje reposar durante 5 minutos.
<b>Salsa de pavo y carne de res</b>	COCINA: Mediano	10-13 min.	5 min.	<b>COCINA ARRIBA:</b> (método preferido) Retire la tapa del recipiente y vierta la salsa en una olla. Coloque la olla en el quemador a fuego medio. Revuelva ocasionalmente durante 10 a 13 minutos o hasta que la temperatura alcance los 165 °F. <b>HORNO MICROONDAS:</b> (basado en microondas de 1000 vatios) Retire la tapa del recipiente y cocine en el microondas a temperatura alta durante 3 minutos. Retire cuidadosamente del microondas, ya que el producto estará muy caliente. Revuelva y vuelva a colocar en el microondas; caliente a fuego alto durante 2 minutos. Retire cuidadosamente del microondas. Revuelva y deje reposar durante 1 minuto.
<b>Frijoles horneados</b>  <b>Maíz dulce con mantequilla</b>	350 °F	Pequeño: 20-30 min.  Grande: 30-40 min.	N/C	<b>HORNO CONVENCIONAL:</b> Precaliente el horno a 350 °F (no exceda los 350 °F). Retire la tapa de plástico. Caliente el recipiente en la bandeja para hornear en el centro del horno durante 20 a 30 minutos, grande durante 30 a 40 minutos o hasta que la temperatura alcance los 165 °F. Deje reposar 1 minuto.

Todos los demás acompañamientos y postres no requieren preparación adicional. Simplemente refrigere y sirva.

