Cuánto tiempo lleva un pavo al horno según su peso

El tiempo del pavo depende del peso y de si va relleno. A 163 °C (325 °F), uno de 3,6 a 5,4 kg (8-12 lb) tarda entre 2 h 45 min y 3 h sin relleno, y entre 3 h y 3 h 30 min con relleno. Son tiempos de referencia: quien dice si está hecho es el termómetro, a 74 °C (165 °F).

Actualizado el 20 de noviembre de 2026. Cómo elaboramos las tablas.

⚠ Seguridad

- No rellenes el pavo con antelación, ni la noche anterior: el relleno puede favorecer el crecimiento rápido de bacterias. Rellénalo justo antes de meterlo en el horno precalentado.
- No bajes el horno de 163 °C (325 °F): a menos temperatura, la carne pasa demasiado tiempo en la zona de peligro (4-60 °C), donde las bacterias se multiplican con rapidez.

Cuánto tiempo lleva un pavo al horno según su peso

PESO (KG Y LB)	SIN RELLENO	CON RELLENO
Pechuga entera, 1,8-2,7 kg (4-6 lb)	1 h 30 - 2 h 15	No es habitual
Pechuga entera, 2,7-3,6 kg (6-8 lb)	2 h 15 - 3 h 15	3 h - 3 h 30
Pavo entero, 3,6-5,4 kg (8-12 lb)	2 h 45 - 3 h	3 h - 3 h 30
Pavo entero, 5,4-6,4 kg (12-14 lb)	3 h - 3 h 45	3 h 30 - 4 h
Pavo entero, 6,4-8,2 kg (14-18 lb)	3 h 45 - 4 h 15	4 h - 4 h 15
Pavo entero, 8,2-9,1 kg (18-20 lb)	4 h 15 - 4 h 30	4 h 15 - 4 h 45
Pavo entero, 9,1-10,9 kg (20-24 lb)	4 h 30 - 5 h	4 h 45 - 5 h 15

Cómo usar esta tabla

Quita del interior la bolsa de menudillos y el cuello, mira cuánto pesa el pavo y busca su fila. Los tiempos valen para un pavo fresco o ya descongelado, con el horno a 163 °C (325 °F). Si tu horno solo marca de cinco en cinco, 165 °C te sirve.

El muslo es lo último en hacerse, porque la carne oscura tarda más que cualquier otra parte. Clava el termómetro en la zona más interna del muslo, sin tocar el hueso, y comprueba también el ala y la parte más gruesa de la pechuga. Todo tiene que llegar a 74 °C (165 °F). El botoncito que viene en algunos pavos no basta por sí solo.

Cuando marque esa temperatura en todas partes, saca el pavo y déjalo reposar antes de trinchar. Las guías hablan de 15 a 20 minutos o de 20 a 30, según la fuente: en ese rato los jugos se asientan. Si al cortar la carne se ve algo rosada, no pasa nada, siempre que todas las zonas hayan llegado a 74 °C.

Con relleno, o con el pavo aún congelado

El relleno alarga el asado y hace que el pavo se cueza de forma menos pareja. Por eso el USDA recomienda hacerlo aparte, en una fuente, donde además queda crujiente por arriba. Si prefieres rellenar el ave, hazlo flojo, con media a tres cuartas partes de taza por libra (unos 120 a 180 ml por cada 450 g), porque se hincha al cocinarse.

Rellénalo justo antes de hornear y mete el pavo enseguida en el horno ya caliente. Antes de sacar el pavo, comprueba que el centro del relleno también ha llegado a 74 °C (165 °F); si no, sigue horneando. Lo que sobre, cocínalo en una fuente engrasada durante la última hora y guárdalo en la nevera o refrigerador hasta entonces.

Si el pavo sigue congelado, se puede cocinar así con seguridad, pero tarda al menos un 50 % más que uno descongelado. A las tres horas la cavidad debería estar lo bastante blanda para sacar los menudillos y el cuello. Si todavía tienes tiempo, la Calculadora de descongelación te dice cuánto tarda según el peso y el método.

Notas

- Los tiempos son los del USDA para pavo fresco o descongelado, con el horno a 163 °C (325 °F) y sin las menudencias en la cavidad. Son aproximados. Los kilos son una conversión de las libras de la tabla (1 lb = 0,45 kg), redondeada a 0,1 kg.
- Temperatura mínima segura: 74 °C (165 °F) en la parte más interna del muslo y del ala, en la parte más gruesa de la pechuga y en el centro del relleno. El resto de alimentos está en la tabla Temperaturas internas seguras.
- Una página de Illinois Extension da 4 h 15 min - 5 h 15 min para un pavo de 9,1 a 10,9 kg con relleno. Aquí usamos 4 h 45 min - 5 h 15 min, que es lo que dice la tabla del USDA en

FoodSafety.gov.
- Cuenta con el reposo al planear la hora de la comida: son entre 15 y 30 minutos más, según la fuente.

Fuentes

- FoodSafety.gov (USDA y otras agencias de EE. UU.): Meat and Poultry Roasting Charts (https://www.foodsafety.gov/food-safety-charts/meat-poultry-charts)
- University of Wyoming Extension: Let's Talk Turkey (MP-135, 2023) (https://www.wyoextension.org/agpubs/pubs/mp-135-web.pdf)
- University of Illinois Extension: Traditional Roast Turkey, Stuffed (https://extension.illinois.edu/turkey/traditional-roast-turkey-stuffed)
- University of Illinois Extension: Cooking Process for Unstuffed Turkey (https://extension.illinois.edu/turkey/traditional-roast-turkey-unstuffed)

https://consejosytrucos.org/cocina/pavo-al-horno-tiempo-por-peso/