

APRENDE A PREPARAR PASTA DE CHORIZO



CHORIMASTER

El chorizo, ese embutido lleno de sabor y tradición, ha sido durante siglos una piedra angular en las cocinas de España, Portugal, y América Latina.

Pero, ¿qué sucede cuando queremos disfrutar de toda esa explosión de sabor sin tener que lidiar con el proceso de embutido en tripa? La solución es sencilla y deliciosa: chorizo en pasta o sin tripa.

Esta variante te permite experimentar con la riqueza del chorizo de una forma más accesible y versátil, ideal para una amplia gama de platos, desde rellenos hasta acompañamientos.

La receta que te presento a continuación mantiene la esencia del chorizo tradicional, con su característico color rojo, su aroma picante y su profundo sabor, pero simplifica su preparación para aquellos que buscan una opción rápida y sin complicaciones.

Sigamos paso a paso esta receta para traer el inconfundible sabor del chorizo a tu mesa, de una manera práctica y sumamente sabrosa.

Preparación

Ingredientes:

- 1 kg de carne de cerdo picada (una mezcla de magro y grasa es ideal, aproximadamente 70% magro y 30% grasa)
- 2 cucharadas de pimentón dulce
- 1 cucharada de pimentón picante (ajusta según tu preferencia de picante)
- 2 dientes de ajo, finamente picados o triturados
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1/2 cucharadita de comino molido (opcional)
- 1/4 de cucharadita de pimienta negra molida
- 50 ml de vino blanco seco
- 1 cucharada de vinagre de vino (opcional, ayuda a conservar)

Preparación

Paso a seguir:

- **Preparar la mezcla de especias:** En un bol grande, mezcla el pimentón dulce, el pimentón picante, el ajo, la sal, el orégano, el comino, y la pimienta negra. Asegúrate de que las especias estén bien distribuidas.
- **Añadir la carne:** Agrega la carne de cerdo picada al bol con las especias. Mezcla bien para asegurarte de que la carne se impregne uniformemente con las especias. Este paso es crucial para el sabor del chorizo.
- **Incorporar el líquido:** Añade el vino blanco y el vinagre al bol. Usa tus manos para mezclar todos los ingredientes hasta que la mezcla esté homogénea. El líquido ayudará a que las especias se distribuyan uniformemente y dará un poco de humedad a la mezcla.
- **Reposar:** Cubre el bol con film plástico y deja reposar la mezcla en el refrigerador al menos durante 24 horas. Esto permitirá que los sabores se mezclen bien. Si puedes dejarlo reposar por 48 horas, aún mejor.

Preparación

- **Cocinar:** Una vez que la mezcla haya reposado y esté bien sazonada, puedes cocinarla de varias maneras. Puedes formar pequeñas hamburguesas o albóndigas y freírlas en una sartén hasta que estén bien cocidas. También puedes extenderla sobre una bandeja para horno y cocinarla a 180°C (350°F) hasta que esté bien hecha, aproximadamente 20-30 minutos dependiendo del grosor.
- **Servir:** Una vez cocida, tu "pasta de chorizo" está lista para ser disfrutada. Puedes usarla en tacos, como relleno de empanadas, o simplemente disfrutarla acompañada de pan.

Hemos seleccionado estos dos videos de youtube para que puedas ver mejor como se preparan

[VIDEO REFENCIAL](#)

[VIDEO REFENCIAL](#)

Creditos a sus dos creadoras

