



MAESTRO DE LOS EMBUTIDOS

- ✓ **100 RECETAS**
- ✓ **PASO A A PASO DETALLADO**
- ✓ **SIN EXPERIENCIA PREVIA**
- ✓ **SIN COSTOSAS MAQUINAS**

**LA ENCICLOPEDIA COMPLETA PARA APRENDER
Y PREPARAR LOS MEJORES EMBUTIDOS**



Bienvenido al "Maestro de los Embutidos", tu guía definitiva para adentrarte en el fascinante mundo de la charcutería artesanal. En estas páginas, encontrarás una cuidadosa **selección de 100 recetas detalladas** y probadas para crear una amplia variedad de embutidos, desde clásicos salamis y chorizos hasta innovadoras combinaciones de sabores.

La elaboración de embutidos es un arte ancestral que ha perdurado a lo largo de los siglos, combinando técnicas tradicionales con ingredientes frescos y de calidad.

Con este manual, aspiramos a brindarte las herramientas necesarias para que te conviertas en un verdadero maestro de la charcutería, permitiéndote explorar tu creatividad en la cocina y deleitar a tus amigos y familiares con deliciosos productos caseros.

Cada receta ha sido cuidadosamente desarrollada y probada por expertos en el campo, garantizando resultados consistentes y sabores auténticos. Además, hemos incluido consejos prácticos, técnicas de preparación y sugerencias de almacenamiento para que tu experiencia en la elaboración de embutidos sea lo más gratificante posible.

Ya seas un principiante curioso o un experimentado aficionado a la cocina, el **"Maestro de los Embutidos"** te acompañará en cada paso del proceso, desde la selección de los ingredientes hasta el momento de disfrutar tus creaciones caseras. **¡Prepárate para adentrarte en un viaje culinario lleno de sabor y tradición!**

RECOMENDACIONES PARA COMPRAR TUS INGREDIENTES

- **Calidad de la carne:** Opta por carne fresca y de calidad, preferiblemente de proveedores confiables y con buenas prácticas de manipulación de alimentos. La frescura de la carne es esencial para obtener un embutido sabroso y seguro.
- **Proporción de grasa:** Dependiendo del tipo de embutido que desees hacer, necesitarás una proporción adecuada de carne magra y grasa. Asegúrate de seleccionar cortes de carne que proporcionen el nivel de grasa necesario para la receta específica.
- **Condimentos y especias frescas:** Utiliza condimentos y especias frescas y de calidad para realzar el sabor de tus embutidos. Evita aquellos que hayan estado almacenados durante mucho tiempo, ya que pueden haber perdido su sabor y aroma.
- **Tripa de calidad:** Si vas a utilizar tripa natural, asegúrate de adquirirla de un proveedor de confianza que garantice su frescura y limpieza. Si prefieres tripa sintética, elige un producto de calidad que sea seguro para el consumo humano.
- **Conservantes y aditivos:** Si utilizas conservantes o aditivos en tus embutidos, asegúrate de adquirir productos de calidad alimentaria y seguir las recomendaciones de la receta en cuanto a su uso y cantidad.
- **Herramientas y equipos:** Además de los ingredientes, asegúrate de contar con las herramientas y equipos necesarios para la elaboración de embutidos, como una máquina de picar carne, embutidora, termómetro de cocina, entre otros.
- **Higiene y seguridad:** Prioriza la higiene y seguridad alimentaria en todo momento. Lava tus manos y utensilios de cocina con regularidad, y asegúrate de manipular y almacenar los ingredientes de manera adecuada para prevenir la contaminación cruzada.
- **Almacenamiento adecuado:** Una vez adquiridos los ingredientes, almacénalos correctamente según sus necesidades específicas. La carne debe mantenerse refrigerada o congelada hasta el momento de su uso, mientras que las especias y condimentos deben almacenarse en recipientes herméticos en un lugar fresco y oscuro.

ACONDICIONAMIENTO DE LA TRIPA VACUNA



Retirar un hilo de tripa de la madeja y lavarlo con abundante agua para sacarle la sal.

Tomar el hilo de tripa por uno de sus extremos y abrirlo; luego, lavarlo extremadamente bien por dentro.

Otra forma de lavar la tripa es colocándola en el pico de una canilla y dejando correr el agua por su interior.

Sumergir las tripas en un recipiente con agua caliente y una cucharada de jugo de limón.

Ecurrirla y secarla con papel de cocina.

Los ingredientes a usar en la elaboración de embutidos

La sal

Para obtener los mejores resultados, sale la carne antes de mezclarla con la materia grasa. La sal logra que la proteína se vuelva brillante, pegajosa y mucho más fácil de trabajar. En los productos frescos, la sal puede incorporarse junto con el agua.

Cómo cotezar la sazón. Tomar una porción de la mezcla de carnes, formar una pequeña hamburguesa y cocinarla en una sartén. Retirla y dejarla enfriar. Probarla y, si fuera necesario, agregar más condimentos.

La calidad del embutido depende mucho del uso de la sal y del amasado: lo ideal es ligar los ingredientes sin llegar a compactarlos. Esta premisa también es válida para los productos secos, como el salame

Las grasas

Generalmente se utilizan las de cerdo, pues las vacunas son más duras y empastan las papilas gustativas. El cerdo es un animal monogástrico: los sabores y los olores de sus comidas pasan a la grasa; por lo tanto, tenga siempre en cuenta que las grasas de buena calidad sólo se obtienen de animales con buena alimentación.

Elija grasas de buena consistencia y descarte las de color amarillo y olor rancio.

Las carnes

Utilice carnes de primerísima calidad y manténgalas siempre muy bien refrigeradas. Para mantener la seguridad y la inocuidad de sus productos, trabaje bajo estrictas normas de higiene.

Para la elaboración de estos alimentos utilice cortes de los cuartos trasero o delantero (paleta, rosbif, tortuguita, etc.) magros o bien desgrasados. Elimine los trozos machucados, el exceso de grasa y el tejido conectivo

ERITORBATO DE SODIO

Es un fijador de color del producto y un antioxidante (al evitar la oxidación de grasas no permite impartir al producto sabor y aromas atípicos).

Se añade durante el proceso de elaboración en bajas cantidades, y siempre que exista la posibilidad de controlar la cantidad mínima necesaria (o dosis permitida) para lograr el efecto deseado.

La picadora

Su higiene es fundamental.

La máquina debe lavarse muy bien antes, durante y después de la elaboración de los embutidos.

La forma correcta de hacerlo es cepillando las entradas y las roscas con agua con detergente y luego, en el último enjuague, agua con algunas gotas de lavandina. Secarla inmediatamente muy bien.



Deshidratación de la carne

Este proceso se utiliza para el drenado de exceso de agua de algunos fiambres o embutidos.

En el caso de los salames y su proceso de deshidratación casera es la siguiente:

- 1.- Lleve al horno la carne a deshidratar dentro de un molde preferentemente de aluminio.
- 2.- El horno debe estar a temperatura baja y con su puerta abierta para que la deshidratación se de lentamente.
- 3.- El tiempo óptimo de deshidratación, para este caso, es de 1 hora. Luego se procede a seguir con las etapas siguientes de elaboración del embutido.

El Ahumado



Humo líquido o en polvo
cualquier fiambre o embutido

Para aplicar con éxito este método práctico y seguro, utilizar la cantidad de humo que indique el envase.

Aunque ésta depende de la marca, es siempre muy pequeña; en general se calcula una proporción de 0,1% sobre el peso total del producto que se va a ahumar.

EJEMPLO

Si se elaboran en total 10 kilos de embutido, emplear 10 cc de humo líquido o 10 g de humo en polvo.

Proceder como se explica a continuación, según el tipo de producto.

EMBUTIDOS SECOS

Si se elige humo líquido, diluir 10 cc en 1 litro de agua natural.

Iniciar el secado de los embutidos siguiendo las instrucciones de la receta.

Al cabo de algunas horas, cuando se observe que la superficie se presenta menos húmeda, pasar los embutidos por la solución de humo líquido y continuar con el secado.

Si se opta por humo en polvo, añadirlo a la preparación antes de embutir, junto con los condimentos.

SALAZONES

Emplear únicamente humo líquido.

Proceder igual que con los embutidos secos.

EMBUTIDOS Y FIAMBRES COCIDOS

Incorporar el humo, sea líquido o en polvo, a la preparación antes de embutir.

JAMON COCIDO, PASTRON

Agregar el humo, sea líquido o en polvo a la salmuera.

Ahumado casero

En algunos casos es necesario el proceso de ahumado del embutido o fiambre.

Si tomamos en cuenta a los chorizos y salames se puede ahumar o no y el proceso de elaboración será finalmente razonable sin problema.

A continuación le mostraremos como utilizar este proceso con los chorizos, después de su elaboración debe dejar pasar por lo menos algunas horas para poder ahumarlos y su tiempo en el horno no debe ser excesivo pues corren el peligro que exploten.

Para poder ahumarlos de forma casera, proceda de la siguiente manera:



- 1.- Se utiliza la rejilla del horno para poner los chorizos.
- 2.- Debe forrar el fondo del horno con papel aluminio y colocar sobre él aserrín de pino, harina de mandioca, y si lo desea también orégano o perejil deshidratado, estos condimentos le dará al ahumado un sabor especial.
- 3.- La puerta del horno se dejará abierta y el tiempo de ahumado dependerá del embutido a preparar.

LA ELABORACIÓN DEL CHORIZO

El chorizo es un embutido, una especie de salchicha curada (al aire o ahumada) que se elabora a partir de la carne del cerdo picada y adobada con especias, siendo la más característica el pimentón, lo que le da su color rojo característico. Suele ser embutido en la tripa del cerdo, la cual ayuda a la deshidratación del chorizo durante su curación. El chorizo está formado por los siguientes ingredientes: carne de cerdo sin grasa, grasa de cerdo (unto o lardo), sal común, vinagre de vino, vino blanco, pimentón, pimienta blanca, ajos (o ajo en polvo), nitrito de sodio (que se puede conseguir en empacadoras de carnes o farmacias), y fosfato de sodio.

En su elaboración sería necesario: una cacerola, una pala de madera, un embudo, hilo grueso y etiqueta adhesiva. Se seguirían los siguientes pasos:

- 1) La grasa de cerdo ha de estar congelada, debe permanecer en el congelador un mínimo de dos horas. La carne y la grasa congelada se deben picar muy fino, y lo mezclamos todo bien.
- 2) Luego se van poniendo los demás ingredientes uno a uno: la sal, el vinagre de vino, el vino blanco, el pimentón, la pimienta blanca, los ajos bien picados (o el ajo en polvo), y en la caso de tener, el nitrito de sodio y el fosfato de sodio. Todo ello lo debemos ir mezclando y removiendo hasta formar una masa uniforme.
- 3) Una vez esté realizada la masa se deja macerar un día. Después la iremos metiendo en la tripa del cerdo con la ayuda de un embudo. Los extremos los ataremos con el hilo grueso.





El chorizo tiene ese color rojo característico gracias al pimentón

- 4) Los chorizos deben madurar durante unos cuatro días en un sitio fresco. En ocasiones los chorizos se suelen ahumar con leña de roble o de encina y después ya se dejan orear al fresco.

Todos los chorizos deben ir bien etiquetados, con su fecha de elaboración y de caducidad, y con el nombre del producto. Los chorizos se suelen presentar en ristras. Se mantienen bien en el frigorífico, y si se dejan fuera se deben proteger de insectos y se deben mantener colgados.

Los chorizos de buena calidad se realizan con la carne de la espalda, y los chorizos de menos calidad se elaboran con la carne de la cabeza y todas las vísceras del animal. Ningún chorizo ha de tener menos del 30% de grasas.

Todos reconocemos al chorizo por su color rojo, a causa del pimentón, pero este ingrediente no apareció hasta el s. XVI, ya que llegó desde América. Por lo que antes de su descubrimiento, los chorizos en Europa eran blanquecinos o negros **(en el caso de que llevaran sangre)**

1.- Chorizo mixto y salchicha parrillera mixta



INGREDIENTES

CHORIZO MIXTO

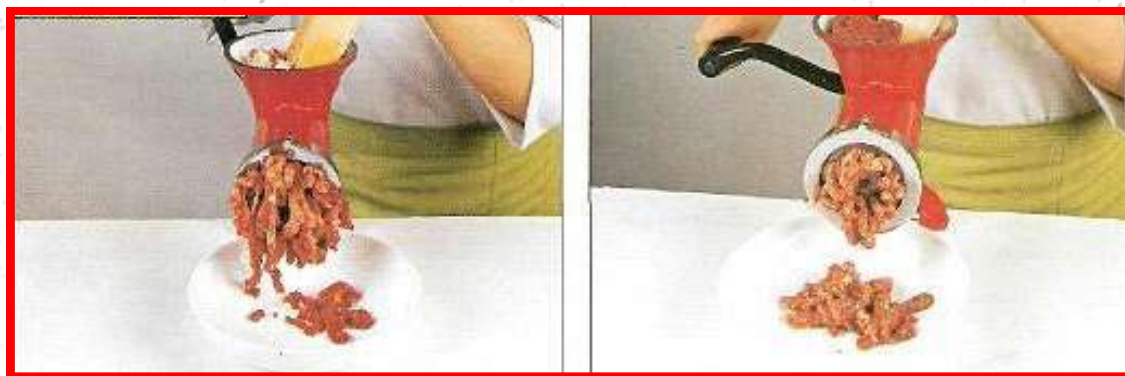
- 400 g de carne vacuna
- 175 g de carne de cerdo
- 250 g de papada
- 1 pocillo de agua helada
- 1 cucharada sopera de almidón de maíz
- 1 copita de vino dulce tipo moscato
- 1 cucharadita (de té) de azúcar
- 1 cucharada sopera de jugo de limón
- Condimentos a gusto: ají molido, orégano, ajo picado, sal y pimienta blanca molida o triturada
- Tripa chinesca: cantidad necesaria

SALCHICHA PARRILLERA MIXTA

- 650 g de carne vacuna
- 550 g de carne de cerdo
- 600 g de papada
- 30 g de sal
- 1 pocillo de agua helada
- 1 cucharada sopera de almidón de maíz
- 1 copita de vino dulce tipo moscato
- 1/2 cucharada sopera de azúcar
- Condimentos a gusto: ají molido, orégano, ajo picado, sal y pimienta blanca molida o triturada
- Tripa de oveja: cantidad necesaria
- Agua caliente: cantidad necesaria
- 1 cucharada sopera de jugo de limón

DURABILIDAD

1 semana en la parte más fría de la heladera y ó meses en el freezer.



Cortar las carnes y la papada en trozos; picarlas por separado. Para realizar el chorizo es fundamental que todos los ingredientes se mantengan bien refrigerados. Otra forma de trabajar es picando la carne de cerdo junto con la carne vacuna y la papada, previamente cortadas en trozos.

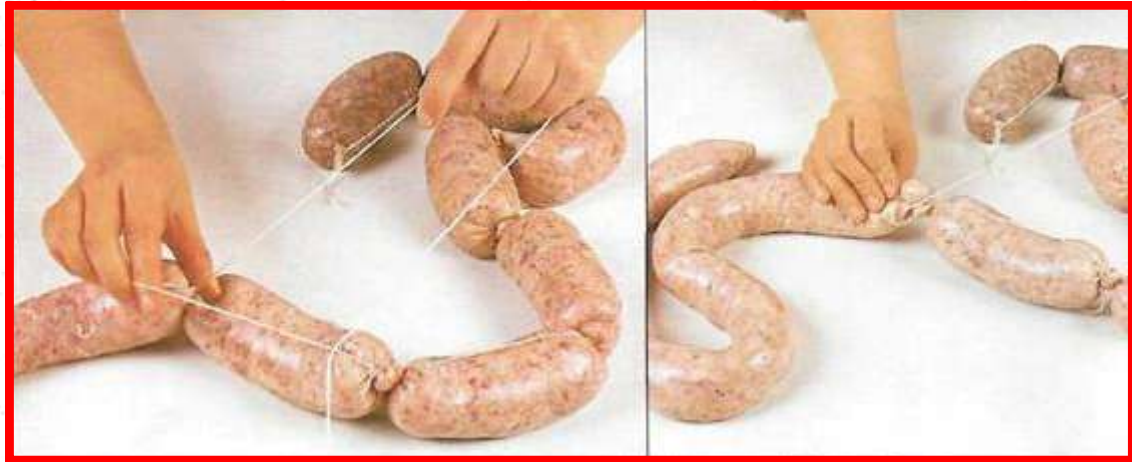


Amasar los ingredientes picados hasta que se integren. Incorporar los condimentos y la sal. Seguir amasando hasta obtener una preparación homogénea. Añadir el vino dulce, el almidón de maíz y el agua. Llevar a heladera hasta que la preparación esté bien fría.



Colocar la tripa en el tubo adicional de la picadora o embutidora retirando el disco y el cortante de la máquina.

Poner la mezcla de carnes en la tolva de la máquina y, luego, girar la manija presionando la carne para embutirla en la tripa.



Una vez embutida (a carne dentro de la tripa, atar un extremo con hilo de algodón; luego, sin cortar, atar a aproximadamente 8 cm (largo del chorizo). Atar dejando 1 cm libre y volver a atar a los 8 cm. (El cm libre que se deja es la separación entre chorizo y chorizo).



También se puede formar una rosca de chorizos atando ambos extremos de la tira.

Se realiza con el mismo procedimiento que el chorizo.

Lo ideal es elegir carne vacuna con 15% de grasa y carne de cerdo con 30% de grasa; generalmente se piden en las carnicerías o los frigoríficos de la siguiente forma: recorte vacuno 85/15 y recorte de cerdo 70/30.

2.- Chorizo al calvados



Ingredientes:

- 2 cucharadas de tomillo
- 2 cucharadas de salvia
- 1 cucharada de jengibre fresco
- 1/2 cucharadita de pimienta blanca en grano
- 1,4 kilo de carne de cerdo
- 600 g de papada de cerdo
- 2 cucharadas de sal
- 100 cc de calvados
- 3 cucharadas de almidón de maíz
- 3 metros de tripa chinesca calibre 36/40
- hilo para chorizo

Proceso de elaboración

- Picar finamente las hierbas rallar el jengibre, moler la pimienta, combinar y reservar.
- Picar la carne, intercalando la papada de cerdo, en la máquina equipada con un disco de 8 mm.
- Disolver la sal en el calvados, añadir la carne y mezclar.
- Agregar los condimentos reservados y unir.
- Incorporar el almidón de maíz e integrar bien todo.
- Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior.
- Remojarla en agua tibia durante 10 minutos.
- Escurrirla y colocarla en la máquina.
- Embutir la preparación, sin dejar aire y sin llenar demasiado la tripa, para evitar que se rompa.
- Atar formando unidades de 8 cm de largo, realizando lazadas equidistantes y fuertes con hilo para chorizo y dejando espacio de por medio.
- Conservar en la heladera hasta 7 días o guardar en el freezer por 6 meses como máximo.

3.- Chorizo al morrón

INGREDIENTES

- 200 cc de vino tinto
- 2 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 2 cucharadas de ají molido
- 1 cucharadita de nuez moscada
- 2 cucharaditas de coriandro
- 2 cucharadas de azúcar
- 100 cucharadas de morrón
- 700 g de carne de cerdo
- 700 g de carne de vaca
- 600 g de papada de cerdo
- 3 cucharadas de sal
- 3 cucharadas de almidón de maíz
- 4 metros de tripa chinesca calibre 40
- hilo para chorizo



PROCESO DE ELABORACIÓN

- Hervir el vino con el ajo y el laurel por 2 minutos, hasta que se evapore el alcohol. Dejar enfriar y colar.
- Combinar el ají molido, la nuez moscada, el coriandro, el azúcar y el morrón picado; reservar.
- Picar las carnes, intercalando la papada de cerdo, en la máquina equipada con un disco de 8 mm.
- Disolver la sal en el vino, añadir a las carnes y mezclar.
- Agregar los condimentos reservados y unir.
- Incorporar el almidón e integrar bien todo.
- Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior.
- Remojarla en agua tibia durante 10 minutos.
- Escurrirla y colocarla en la máquina.
- Embutir la preparación, sin dejar aire y sin llenar demasiado la tripa, para evitar que se rompa.
- Atar formando unidades de 10 cm de largo, realizando lazadas equidistantes y fuertes con hilo para chorizo y dejando espacio de por medio.
- Pinchar si quedara aire.
- Conservar en la heladera hasta 7 días o guardar en el freezer por 6 meses como máximo.

4.- Chorizo al queso azul

INGREDIENTES

- 125 cc de vino blanco
- 2 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 100 g de queso azul
- 1 cucharada de azúcar
- 1/2 cucharada de ají molido
- 1/2 cucharada de nuez moscada
- 1/2 cucharadita de orégano
- 1,4 kilo de carne de cerdo
- 600 g de papada de cerdo
- 1 y 1/2 cucharada de sal
- 2 cucharadas de almidón de maíz
- 3 metros de tripa chinesca calibre 36/40
- hilo para chorizo



PROCESO DE ELABORACIÓN

- Hervir el vino con el ajo y el laurel por 2 minutos, hasta que se evapore el alcohol.
- Dejar entibiar y colar.
- Cortar el queso azul en pequeños dados.
- Incorporarle los condimentos.
- Picar la carne, intercalando la papada de cerdo, en la máquina equipada con un disco de 8 mm.
- Disolver la sal en el vino, añadir a la carne y mezclar.
- Agregar el queso condimentado y unir.
- Incorporar el almidón e integrar bien todo.
- Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior.
- Remojarla en agua tibia durante 10 minutos.
- Escurrirla y colocarla en la máquina.
- Embutir la preparación sin dejar aire y sin llenar demasiado la tripa, para evitar que se rompa.
- Atar formando unidades de 6 cm de largo, realizando lazada equidistantes y fuertes
- con hilo para chorizo y dejando espacio de por medio.
- Conservar en la heladera hasta 7 días o guardar en el freezer por 3 meses como máximo

5.- Chorizos bajas calorías

Chorizos

- Vino blanco 150 cc
- Sal 2 cdas
- Pimentón dulce 1 cda
- Comino 1 cdita
- Ajo en polvo 1 cdita
- Pimienta blanca 1/2 cdita
- Jengibre fresco 1/2 cda
- Canela molida 1 pizca
- Carne de cerdo semi magra 2 k

Varios

- Tripa chinesca
- Hilo para chorizo

Chorizos

- Colocar en un bol el vino y agregar la sal, el pimentón, el comino, el ajo, la pimienta, el jengibre y la canela, revolver hasta disolver.
- Picar la carne de cerdo en la picadora manual o eléctrica con un disco de corte de 8 mm.
- Integrar la carne con los condimentos preparados.
- Embutir
- Hidratar la tripa en agua durante 10 minutos.
- Colocar la tripa en la máquina y embutir, formando unidades de 10 cm cada una.
- Atar con hilo para chorizo, realizando nudos equidistantes y fuertes.
- Pinchar si quedan burbujas de aire en los chorizos.

Conservación

Conservar en heladera, durante un máximo de 7 días o en el freezer hasta 6 meses.



INGREDIENTES

- 1 kilo de carne de vaca
- 600 g de carne de cerdo
- 400 g de tocino
- 55 g de sal
- 2 g de salitre
- 120 cc de vino tinto
- 80 g de pimentón dulce
- 10 g de azúcar
- 1/2 cucharadita de pimienta de Cayena
- 1 g de nuez moscada
- 1 g de orégano
- 20 g de leche en polvo descremada
- 2 metros de tripa vacuna calibre 40/45
- hilo para chorizo

6.- Chorizo colorado

ELABORACIÓN

- Emplear las carnes bien frías.
- Picarlas, intercalando ambos tipos, en la máquina equipada con un disco de 8 mm.
- Picar el tocino, también frío, con el mismo disco o cortarlo con cuchillo en cubos de 5 mm.
- Incorporar a las carnes la sal y el salitre molidos; mezclar.
- Combinar el vino con el pimentón, añadirlo al tocino, junto con los condimentos y la leche en polvo.
- Agregar todo a las carnes y terminar de integrar.
- Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior.
- Darla vuelta para que el cordón de grasa quede hacia afuera.
- Remojarla en agua tibia durante 10 minutos.
- Escurrirla y colocarla en la máquina.
- Embutir la preparación, sin dejar aire.
- Atar formando unidades de 15 cm de largo, dejando espacio de por medio.
- Pinchar si quedara aire.
- Realizar en un extremo una gaza (lazada para colgar). Orear fuera de la heladera durante 2 horas.
- Mantener por 48 horas a 22-26ª con 70% de humedad. Secar a 18-24ªC con 65% de humedad.



7.- Chorizo colorado fresco

Ingredientes:

- 1 cdita de ají molido
- 1/2 cda de ajo en polvo
- 1 kg de carne de vaca magra
- 500 g de carne de cerdo magra
- 1 cdita de orégano
- 700 g de panceta
- 6 cdas de pimentón dulce
- 1/2 cda de pimienta negra
- 3 cdas de sal fina
- 5 m de tripa chinesca calibre 40
- 100 cc de vino blanco

Proceso de Elaboración:

1. Picar las carnes junto con la panceta alternando en la picadora con un disco de 8 mm.
2. Colocar en un bol y agregar el vino, las especias y la sal. Mezclar para distribuir los ingredientes con guantes de látex. Importante: las carnes y la panceta deben entrar a la picadora lo más fríos posibles.
3. Lavar la tripa y hacer circular el agua dentro de la misma. Dejar en remojo en agua tibia de 10 a 15 minutos.
4. Escurrir y colocar en la máquina para proceder a embutir el chorizo. Importante: embutir sin dejar aire y no muy apretado para que no se rompa la tripa.
5. Atar los chorizos cada 10 cm de largo, con hilo choricero.
6. Conservación: 7 días en la heladera o 6 meses en el congelador.

8.- Chorizo de cerdo

Ingredientes:

- 100 cc de vino blanco
- 200 cc de agua
- 2 dientes de ajo
- 2,5 kilos de recorte de cerdo 80/20
- 500 g de papada de cerdo
- 3 cucharadas de sal
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de ají molido
- 1 cucharadita de pimienta blanca
- 1 cucharada de orégano
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 3 cucharadas de almidón de maíz
- 4 metros de tripa chinesca calibre 40
- Hilo para chorizo



Proceso de Elaboración:

1. Hervir el vino con el agua y los dientes de ajo durante 2 minutos, hasta que se evapore el alcohol. Dejar enfriar y colar.
2. Picar los recortes de cerdo, intercalando con la papada de cerdo, en la máquina equipada con un disco de 8 mm.
3. Disolver la sal en el vino enfriado, luego añadir a la carne y mezclar.
4. Agregar los condimentos (azúcar, ají molido, pimienta blanca, orégano, nuez moscada) y mezclar hasta integrar.
5. Incorporar el almidón de maíz y mezclar bien.
6. Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior. Remojarla en agua tibia durante 10 minutos. Escurrirla y colocarla en la máquina.
7. Embutir la preparación en la tripa, evitando dejar aire y no llenando demasiado para evitar que se rompa.
8. Atar formando unidades de 8 cm de largo, realizando lazadas equidistantes y fuertes con el hilo para chorizo, dejando espacio entre cada unidad.
9. Conservar en la heladera hasta 7 días o guardar en el congelador por un máximo de 3 meses.

9.- Chorizo de conejo

Ingredientes:

- 1,6 kg de carne de conejo
- 200 cc de vino blanco
- 2 ramas de romero
- 200 g de champiñones
- 3 cucharadas de echalote
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 400 g de papada de cerdo
- 2 cucharadas de sal
- 2 cucharadas de tomillo
- 1/4 cucharadita de pimienta de Cayena
- 4 metros de tripa chinesca calibre 32/36
- Hilo para chorizo

Proceso de Elaboración:

1. Trozar la carne de conejo y ponerla en un recipiente con el romero y el vino. Tapar y dejar macerar por 4 horas en la heladera. Descartar el romero.
2. Cortar los champiñones y el echalote en dados muy pequeños. Saltearlos en una sartén con el aceite, sin que tomen coloración. Dejar enfriar.
3. Picar la carne, intercalando la papada de cerdo, en la máquina equipada con un disco de 8 mm. Incorporar los vegetales salteados.
4. Agregar la sal, el tomillo y la pimienta de Cayena, integrando bien todo.
5. Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior. Remojarla en agua tibia durante 10 minutos. Escurrirla y colocarla en la máquina.
6. Embutir la preparación en la tripa, evitando dejar aire y sin llenar demasiado para evitar que se rompa.
7. Atar formando unidades de 6 cm de largo, realizando lazadas equidistantes y fuertes con el hilo para chorizo, dejando espacio de por medio.
8. Conservar en la heladera hasta 7 días o guardar en el congelador por un máximo de 3 meses.

10.- Chorizo de pollo al curry

Ingredientes:

- 100 cc de vino blanco
- 1 diente de ajo
- 1,4 kg de carne de pollo
- 600 g de papada de cerdo
- 2 cucharadas de sal
- 1/2 cucharada de curry
- 1/4 cucharadita de pimienta blanca
- 3 metros de tripa chinesca calibre 32/36
- Hilo para chorizo



Proceso de Elaboración:

1. Hervir el vino con el ajo durante 2 minutos, hasta que se evapore el alcohol. Dejar enfriar y colar.
2. Picar la carne de pollo, intercalando con la papada de cerdo, en la máquina equipada con un disco de 8 mm.
3. Disolver la sal en el vino enfriado, luego añadir a la carne y mezclar.
4. Incorporar el curry y la pimienta blanca, integrando bien todo.
5. Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior. Remojarla en agua tibia durante 10 minutos. Escurrirla y colocarla en la máquina.
6. Embutir la preparación en la tripa, evitando dejar aire y sin llenar demasiado para evitar que se rompa.
7. Atar formando unidades de 10 cm de largo, realizando lazadas equidistantes y fuertes con el hilo para chorizo, dejando espacios entre cada unidad.
8. Conservar en la heladera hasta 7 días o guardar en el congelador por un máximo de 6 meses.

11.- Chorizo de pollo mediterráneo

Ingredientes:

- 1 cebolla pequeña
- 100 cc de vino blanco
- 100 cc de agua
- 2 cucharadas de condimento para aves
- 2 cucharadas de sal
- 1,4 kg de carne de pollo (cualquier parte)
- 600 g de papada de cerdo
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 30 cc de jugo de limón
- 100 g de aceitunas negras
- 3 metros de tripa chinesca calibre 32/36
- Hilo para chorizo

Proceso de Elaboración:

1. Cortar la cebolla en dados pequeños y cocinarla con el vino y el agua durante aproximadamente 5 minutos, hasta que esté transparente. Dejar enfriar y agregar el condimento para aves y la sal.
2. Picar la carne de pollo, intercalando con la papada de cerdo, en la máquina equipada con un disco de 8 mm.
3. Agregar la cebolla con su líquido de cocción a la carne picada y mezclar.
4. Incorporar el ajo en polvo, el jugo de limón y las aceitunas negras picadas. Unir bien todos los ingredientes.
5. Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior. Remojarla en agua tibia durante 10 minutos. Escurrirla y colocarla en la máquina.
6. Embutir la preparación en la tripa, evitando dejar aire y sin llenar demasiado para evitar que se rompa.
7. Atar formando unidades de 6 cm de largo, realizando lazadas equidistantes y fuertes con el hilo para chorizo y dejando espacio entre cada unidad.
8. Conservar en la heladera hasta 7 días. No guardar en el congelador, ya que las aceitunas podrían adquirir un sabor demasiado fuerte y desagradable.

12.- Chorizo griego

INGREDIENTES

- 200 g de queso de cabra semiblando
- 3 cucharadas de menta
- 3 cucharadas de tomillo
- 1 cucharada de coriandro
- 1 cucharada de ají molido
- 1 cucharada de azúcar
- 9 granos de pimienta negra molidos
- 2,250 de carne de cordero
- 750 g de papada de cerdo
- 3 cucharadas de sal
- 200 cc de vino tinto
- 3 cucharadas de almidón de maíz
- 4 metros de tripa chinesca calibre 32/36
- Hilo para chorizo



PROCESO DE ELABORACIÓN

- Cortar el queso de cabra en dados pequeños.
- Añadirle los condimentos y reservar.
- Picar la carne, intercalando la papada de cerdo, en la máquina equipada con un disco de 8 mm.
- Disolver la sal en el vino, añadir a la carne y mezclar.
- Agregar el queso condimentado y unir.
- Incorporar el almidón e integrar bien todo.
- Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior.
- Remojarla en agua tibia durante 10 minutos.
- Escurrirla y colocarla en la máquina.
- Embutir la preparación, sin dejar aire y sin llenar demasiado la tripa, para evitar que se rompa.
- Atar formando unidades de 8 cm de largo, realizando lazadas equidistantes y fuertes con hilo para chorizo y dejando espacio de por medio.
- Conservar en la heladera hasta 7 días o guardar en el freezer por 6 meses como máximo.

13.- Chorizo mezcla

INGREDIENTES

- 300 cc de vino tinto
- 1 hoja de laurel
- 4 cucharadas de sal
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de ají molido
- 2 cucharadas de coriandro
- 2 cucharadas de orégano
- 1 cucharadita de comino
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1,4 kilo de carne de vaca
- 1,2 kilo de papada de cerdo
- 6 metros de tripa chinesca calibre 32/36
- Hilo para chorizo

PROCESO DE ELABORACIÓN

- Hervir el vino con el laurel por 2 minutos, hasta que se evapore el alcohol.
- Dejar enfriar, retirar el laurel y disolver la sal en el vino.
- Combinar todos los condimentos en un tazón.
- Picar las carnes, intercalando la papada de cerdo, en la máquina equipada con un disco de 8 mm.
- Añadir el vino y mezclar ligeramente.
- Incorporar los condimentos e integrar bien todo.
- Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior.
- Remojarla en agua tibia durante 10 minutos.
- Escurrirla y colocarla en la máquina.
- Embutir la preparación, sin dejar aire y sin llenar demasiado la tripa, para evitar que se rompa.
- Atar formando unidades de 10 cm de largo, realizando lazadas equidistantes y fuertes con hilo para chorizo y dejando espacio de por medio.
- Conservar en la heladera hasta 7 días o guardar en el freezer por 6 meses como máximo.



14.- Chorizo porteño

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de ají criollo
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de coriandro
- 2 cucharadas de orégano
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 1/2 cucharadita de pimienta blanca
- 1,4 kilo de carne de cerdo
- 1,2 kilo de papada de cerdo
- 1,4 kilo de carne de vaca
- 4 cucharadas de sal
- 200 cc de vermut rojo
- 6 metros de tripa chinesca calibre 40
- Hilo para chorizo



PROCESO DE ELABORACIÓN

- Combinar todos los condimentos en un tazón.
- Picar las carnes, intercalando la papada de cerdo, en la máquina equipada con un disco de 8 mm.
- Disolver la sal en el vermut, añadir a las carnes y mezclar.
- Incorporar los condimentos e integrar bien todo.
- Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior.
- Remojarla en agua tibia durante 10 minutos.
- Escurrirla y colocarla en la máquina.
- Embutir la preparación, sin dejar aire y sin llenar demasiado la tripa, para evitar que se rompa.
- Atar formando unidades de 10 cm de largo, realizando lazadas equidistantes y fuertes con hilo para chorizo y dejando espacio de por medio.
- Conservar en la heladera hasta 7 días o guardar en el freezer por 6 meses como máximo.

15.- Chorizo semi industrial

INGREDIENTES

- 1,4 kilo de recortes de cerdo 80/20
- 600 g de papada de cerdo
- Integral para embutidos frescos (la cantidad que indique el envase)
- 3 metros de tripa chinesca calibre 36/40
- Hilo para chorizo



PROCESO DE ELABORACIÓN

- Picar las carnes, intercalando la papada de cerdo, en la máquina equipada con un disco de 8 mm.
- Añadir la cantidad de integral que indique el envase.
- Mezclar hasta obtener una textura homogénea.
- Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior.
- Remojarla en agua tibia durante 10 minutos.
- Escurrirla y colocarla en la máquina.
- Embutir la preparación, sin dejar aire y sin llenar demasiado la tripa, para evitar que se rompa.
- Atar formando unidades de 10 cm de largo, realizando lazadas equidistantes y fuertes con hilo para chorizo y dejando espacio de por medio.
- Conservar en la heladera hasta 7 días o guardar en el freezer por 6 meses como máximo.

16.- Chorizo semimagro

INGREDIENTES

- 850 g de carne de cerdo
- 850 g de carne de vaca
- 300 g de papada de cerdo
- 2 cucharadas de sal
- 150 cc de vermut rojo
- 1 cucharada de almidón de maíz
- 1 cucharada de azúcar
- 1/2 cucharadita de pimienta de Jamaica
- 1/2 cucharada de pimentón dulce
- 1/2 cucharada de coriandro
- 1/2 cucharadita de comino
- 1/2 cucharada de jengibre fresco
- 1 pizca de canela
- 1 pizca de clavo de olor
- 3 metros de tripa chinesca calibre 40
- Hilo para chorizo

PROCESO DE ELABORACIÓN

- Picar las carnes, intercalando la papada de cerdo, en la máquina equipada con un disco de 8 mm.
- Disolver la sal en el vermut, añadir a las carnes y mezclar.
- Espolvorear con el almidón y los condimentos e integrar bien todo.
- Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior. Remojarla en agua tibia durante 10 minutos.
- Escurrirla y colocarla en la máquina.
- Embutir la preparación, sin dejar aire y sin llenar demasiado la tripa, para evitar que se rompa.
- Atar formando unidades de 10 cm de largo, realizando lazadas equidistantes y fuertes con hilo para chorizo y dejando espacio de por medio.
- Conservar en la heladera hasta 7 días o guardar en el freezer por 6 meses como máximo.

17.- Chorizo tradicional

INGREDIENTES

- 200 cc de vino blanco abocado
- 2 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 2,1 kilos de carne de cerdo
- 900 g de papada de cerdo
- 3 cucharadas de sal
- 1 cucharada de azúcar
- 5 gramos de pimienta blanca molida
- 1/2 cucharada de ají molido picante
- 1 cucharadita de nuez moscada
- 2 cucharadas de orégano
- 2 cucharadas de almidón de maíz
- 4 metros de tripa chinesca calibre 40
- Hilo para chorizo



PROCESO DE ELABORACIÓN

- Hervir el vino con el ajo y el laurel por 2 minutos, hasta que se evapore el alcohol.
- Dejar enfriar y colar.
- Picar las carnes, intercalando la papada de cerdo, en la máquina equipada con un disco de 8 mm.
- Añadir el vino y mezclar ligeramente.
- Incorporar los condimentos y unir.
- Agregar el almidón e integrar bien todo.
- Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior.
- Remojarla en agua tibia durante 10 minutos.
- Escurrirla y colocarla en la máquina.
- Embutir la preparación, sin dejar aire y sin llenar demasiado la tripa, para evitar que se rompa.
- Atar formando unidades de 12 cm de largo, realizando lazadas equidistantes y fuertes con hilo para chorizo y dejando espacio de por medio.
- Conservar en la heladera hasta 7 días o guardar en el freezer por 6 meses como máximo.

18.- Chorizos andaluces

INGREDIENTES

- Carne de cerdo 2 kilos
- Morrones rojos 24 gramos
- Sal 20 gramos
- Canela 2 gramos
- Anís 2 gramos
- Pimienta molida 6 gramos
- Vinagre, cantidad necesaria
- Agua, cantidad necesaria
- Ajo pisado a gusto
- Tripas de cerdo



PROCESO DE ELABORACIÓN

- Corte la carne en trozos pequeños en forma de cubitos.
- Ahora agregue a la carne el morrón cortado en pequeños trozos, más la canela, el anís, la sal y la pimienta. Forme una masa agregando un poco de agua para unir y agregue el vinagre y el ajo.
- Deje reposar la masa en la heladera por 24 horas.
- Rellene las tripas, ate y cuelgue los chorizos en lugar fresco y aireado, protegido del sol y de los insectos.
- También si lo desea, puede ahumarlos.

19.- Chorizos clásicos

INGREDIENTES

- Carne de cerdo 1 kilo
- Ajo 2 dientes
- Sal 25 gramos
- Pimienta molida 1 gramo
- Pimienta en grano 3 gramos
- Nuez moscada 1 unidad para 15 kilos de carne
- Tripa de cerdo



PROCESO DE ELABORACIÓN

- Píquela en trozos y mézclele los condimentos calculados, la sal, ajo, pimienta, pimienta en granos y la nuez moscada.
- Después de mezclar todo, pase la masa por la picadora de carne para obtener una condimentación homogénea.
- Terminado este proceso, amase todo el contenido con las manos para retirar todo el aire que pudiera haber quedado entre la carne.
- Para que absorban bien los condimentos, tape la carne, dejándola en reposo durante unas 12 a 15 horas en la heladera.
- Pasado este tiempo, procedemos a embutir. Tomamos la masa y comenzamos a rellenar con ayuda de un embudo.
- Terminado cada chorizo, atamos la punta efectuándole un nudo cerrándolo y procedemos a embutir el siguiente.
- Recuerde siempre de pinchar cada chorizo con un escarbiente para eliminar el líquido y evitar que reviente.

20.- Chorizos Criollos

INGREDIENTES

- Carnaza de cerdo 2 Kg.
- Carnaza de ternera 1 Kg.
- Tocino fresco (panceta) 1 Kg.
- Salitre 20 gr.
- Sal fina
- Un buen vaso de vino blanco seco
- Unos granos de pimienta
- Ají picante molido 1 Cucharada
- Canela molida 1 cucharadita
- Tripas de ternera o cerdo, agua, sal, vinagre



PROCEDIMIENTO

- Picar en pequeños daditos la carnaza de cerdo, la carnaza de ternera, sin venas, el tocino fresco, poner todo en un recipiente, condimentar con el salitre, especias molidas, sal fina, vino blanco, pimienta, ají picante y canela; se mezcla todo muy bien y se deja unas horas (refrigerado).
- Mientras tanto, se preparan las tripas, que se compran especialmente; se usan las de ternera o las de cerdo, prefiriendo estas últimas, pues son más finas y conservan durante más tiempo la carne fresca. Se lavan con abundante agua con sal y vinagre, raspándolas también un poquito y dejando la grasita para afuera. Una vez limpias, se lavan nuevamente con abundante agua.
- Ya todo dispuesto, se rellenan las tripas, colocando la carne poco a poco en la maquinita de picar carne, sin la cuchilla y sin la rejilla, utilizando un embudo especial, en el que se coloca la tripa que se va llenando mientras la carne va saliendo.
- Hay que tener cuidado de no dejarla muy llena ni muy vacía. Se ata de trecho a trecho con un piolín y se dejan los chorizos preparados unos días. Para hacerlos colorados, se le agrega a la preparación una cucharada llena de pimentón rojo dulce.

21.- Chorizo de conejo

INGREDIENTES

- Tripa de cerdo 1,5 metros
- Muslos de conejo 700 g
- Tocino 100 g
- Grasa de fondo 200 g
- Sal 18 g
- Ajos 2 g
- Ají molida 1 g
- Pimienta negra 1 g
- Nuez Moscada 1 g
- Orégano 3 g
- Salvia 3 g
- Tomillo 3 g
- Ciboulette 3 g
- Queso parmesano 20 g
- Tomates secos 25 g
- Vino blanco 100 cc
- Fécula de maíz 20 g



PROCEDIMIENTO

- Lavar la tripa dándola vuelta bajo el chorro de agua.
- Picar la carne de conejo, el tocino y la grasa juntas.
- Diluir la sal, la pimienta, la nuez moscada y el ají molido en el vino blanco. Agregar a esto el almidón de maíz e incorporar esta preparación a la carne picada. Agregar el ajo picado y el parmesano rallado. Mezclar con las manos y luego realizar el tumbling (tomar porciones de relleno y golpearlo sobre el fondo del bol para que se una bien).
- Incorporar el orégano, tomillo, ciboulette, romero (aunque el romero no estaba en los ingredientes iniciales, asumo que es un error y debe ser incluido) y los tomates secos. Mezclar todo bien.
- Colocar el relleno en la embutidora tratando de que no quede aire en el interior. Colocar la tripa y embutir dando forma con las manos para que el chorizo tenga un grosor parejo. Luego atar y pinchar si quedaron burbujas de aire.
- Llevar los chorizos a la heladera por 48 hs. y luego cocinarlos sobre un grill o a la parrilla.

22.- Chorizo de pollo

INGREDIENTES

- Pechuga de pollo 1 kilo
- Piel de pollo 1/2 kilo
- Tocino fresco 400 gramos
- Condimento preparado 2 cucharadas
- Tripas de cerdo

PROCEDIMIENTO

- Pique la carne en trozos bien pequeños, así como el tocino y la piel. Una todo.
- La piel se puede reemplazar por su mismo peso de pechuga o tocino, lo que hará que los chorizos queden más gordos.
- Condimente la carne con dos cucharadas de condimento preparado y mezcle todo muy bien.
- Deje descansar la masa durante 6 horas en la heladera.
- Proceda a ahumar, si desea.



23.- Chorizos españoles

INGREDIENTES

- Lomo de cerdo 5 kilos
- Tocino 1 kilo
- Pimientos colorados 750 gramos
- Ajo 50 gramos
- Sal 50 gramos
- Tripas de cerdo

PROCEDIMIENTO

- La carne de cerdo debe ser exclusivamente del lomo, ya que, si bien es un corte algo costoso, conservará el sabor típico de estos chorizos españoles.
- Tome el lomo de cerdo y el tocino y córtelos en trozos pequeños.
- Agregue los condimentos a la carne. A los pimientos, quíteles todas sus semillas y córtelos en pequeños cuadrados. La sal únela con el ajo y forme una masa.
- Mezcle todo el condimento con la carne y agréguele agua suficiente como para formar una pasta homogénea.
- Deje descansar la masa en heladera por 24 horas.
- Pasado el tiempo de descanso, inicie el llenado de las tripas.
- Para el curado de los chorizos, cuélguelos en un lugar seco y aireado. Esta cura hace característico a este tipo de chorizo, ya que, al dejar secar la humedad y cuanto más tiempo tenga de curado, más calidad obtendrá del producto.



24.- Chorizo jalapeño

INGREDIENTES

- Tripa chinesca calibre 40, 3 mts
- Pimienta blanca molida, 1/4 cucharadita
- Comino, 1 cucharada
- Cilantro, 1 cucharada
- Ajos en polvo, 1/2 cucharadita
- Azúcar, 1 cucharada
- Sal, 2 cucharadas
- Cerdo (papada), 600 g
- Carne de vaca, 1,4 kg
- Tequila, 100 cc
- Aceite de maíz, 100 cc
- 1 Cebolla colorada
- 2 Chiles jalapeños verdes



PROCEDIMIENTO

- Picamos en pequeños dados el chile jalapeño y la cebolla. Los rehogamos en el aceite de maíz. Incorporar el tequila y flamear para evaporar el alcohol.
- Picamos la carne, intercalando la gordura, en máquina picadora con disco de 8mm.
- Agregar a lo picado la sal y mezclar. Continuamos agregando lo rehogado ya frío y los condimentos.
- Embutimos en la tripa, dando el tamaño de 6cm por unidad.
- Atamos con hilo para chorizo, realizando nudos equidistantes y fuertes.
- Conservar en heladera hasta 7 días o en el freezer hasta 6 meses.

INGREDIENTES

- Pollo 1 kg
- Tocino de cerdo 250 g
- Condimento para ave 4 cucharadas
- Sal 1 1/2 cucharada
- Jugo de limón 30 cc
- Aceitunas negras 50 g
- 1 Cebolla chica
- Vino blanco 100 cc
- Agua 100 cc
- 1 hoja de Laurel
- 1 diente de Ajo
- Tripa chinesca 2 m
- Hilo para chorizo c/n (cantidad necesaria)

25.- Chorizos de pollo

PROCEDIMIENTO

Relleno

- Picar la cebolla y el ajo en pequeños cubos.
- En una cacerola, colocar el vino junto con la cebolla, ajo, laurel y llevar a cocinar hasta que la cebolla esté transparente (aproximadamente 5 minutos), retirar la hoja de laurel y dejar enfriar.
- Picar las carnes en dados pequeños o a máquina.
- Condimentar la carne e incorporar la cocción de cebollas y vino, mezclar todo. Se pueden variar las proporciones a gusto.

Tripa

- Hidratar la tripa chinesca dejando correr agua en su interior y dejarla en remojo durante 10 minutos. Escurrir.

Embutido

- Proceder con el embutido de la mezcla en la tripa hidratada y preparada, asegurándose de no dejar aire en el interior para evitar rupturas.
- Atar con hilo para chorizo, realizando nudos seguros y equidistantes para formar los chorizos.
- Conservar según la necesidad, ya sea en refrigeración o congelación, siguiendo las pautas de seguridad alimentaria.

26.- Chorizos de pollo

Ingredientes:

- Pollo: 1 kg
- Tocino de cerdo: 250 g
- Condimento para ave: 4 cdas
- Sal: 1 ½ si el condimento para ave tiene sal evitarla
- Jugo de limón: 30 cc
- Aceitunas negras: 50 g
- Cebolla chica: 1
- Vino blanco: 100 cc
- Agua: 100 cc
- Laurel: 1 hoja
- Ajo: 1 diente
- Tripa chinesca: 2 mts

Proceso de Elaboración:

- Picar la cebolla y el ajo en pequeños cubitos.
- Colocar en una cacerola la cebolla, el ajo, el laurel y el vino.
- Sofreír hasta que la cebolla quede transparente.
- Retirar la hoja de laurel y dejar enfriar.
- Picar la carne en trozos pequeños o a máquina.
- Condimentar la carne a gusto.



27.- Chorizo parrillero con roquefort

Ingredientes:

- Vino blanco: 200 cc
- Ajo: 4 dientes
- Laurel: 1 hoja
- Carne de cerdo: 2 kg
- Queso azul: 100 g
- Sal: 2 cdas
- Azúcar: 1 cda
- Almidón de maíz: 2 cdas
- Nuez Moscada: 2 cdas
- Orégano: 2 cditas
- Tripa chinesca: cantidad necesaria

Proceso de Elaboración:

1. En un jarro (que no sea de aluminio) hervir el vino con los dientes de ajo y la hoja de laurel.
2. Retirar la hoja de laurel.
3. Pasar la carne por el disco de 10 mm de la picadora. Si no se cuenta con una picadora, pedir en la carnicería que la piquen.
4. Colocar la carne en un bol y agregar el vino, el queso picado y los condimentos. Mezclar bien.
5. Embutido: Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla y luego remojar en agua tibia.
6. Colocar la carne en la máquina de embutir.
7. A medida que se forman los chorizos, atar uno a uno con el hilo chanchero.
8. Conservar en la heladera hasta 7 días o congelar hasta 3 meses.



28.- Chorizo parrillero de cerdo

Ingredientes:

- Tripa de cerdo de 28mm de diámetro: 2 mts
- Bondiola: 350 g
- Paleta: 100 g
- Panceta: 100 g
- Grasa de fondo: 100 g
- Tocino: 100 g
- Sal: 18 g
- Ají molido: 1 g
- Pimienta negra: 1 g
- Nuez Moscada: 1 g
- Orégano: 2 g
- Ajos: 3 g
- Fécula de maíz: 20 g



Procedimiento:

1. Lavado de las tripas:

- Tomar las tripas de cerdo cubiertas de sal gruesa, estirarlas y enjuagarlas bien.
- Con los dedos índice y medio, tomar el extremo de la tripa y colocarla debajo del agua para que penetre en el interior, dándola vuelta para limpiarla por dentro y por fuera.
- Luego, colocarla en agua con un poco de vinagre y dejar reposar.

2. Preparación de las carnes:

- Cortar las carnes y las grasas en forma de cuña y congelarlas para facilitar el picado posterior de la carne.

3. Picado y condimentado de la carne:

- Una vez picada la carne, colocarla en un recipiente.
- Incorporar los condimentos previamente pesados.
- Realizar el tumbling: tomar porciones de la preparación y realizar golpes bruscos para soltar las proteínas de la carne y unificar el relleno.

4. Embutido de los chorizos:

- Colocar el relleno en el tubo de la máquina embutidora, golpeándolo sobre el fondo para evitar la presencia de aire.
- Colocar la tripa previamente lavada en la máquina embutidora con cuidado para evitar roturas.
- Embutir, dándole forma con las manos para asegurarse de que los chorizos queden parejos y sin aire en su interior.

Atar los chorizos a la medida que cada uno desee. Siempre dejando entre cada chorizo una pequeña bolita por donde poder cortarlos. Por último con una pequeña aguja, pincharlos para que no les quede aire en el interior.

Cocinarlos en la parrilla, durante 15 minutos aproximadamente.

29.- Chorizo parrillero de queso azul

Ingredientes:

- Ají molido: 1/2 cda
- Ajos: 2 dientes
- Almidón de maíz: 2 cdas
- Azúcar: 1 cda
- Carne de cerdo: 1,400 kg
- Gordura de cerdo: 600 g
- Hilo para chorizo
- Laurel: 1 hoja
- Nuez Moscada: 1/2 cda
- Orégano: 1/2 cdita
- Queso azul: 100 g
- Sal: 1/2 cda
- Tripa Chinesca calibre 36/40
- Vino blanco: 125 cc



Procedimiento:

1. Picado de la carne:
 - Picar la carne intercalando con la gordura de cerdo en la máquina de picar con disco de 8 mm.
2. Preparación del vino:
 - Hervir el vino con los dientes de ajo y la hoja de laurel.
 - Colar y dejar enfriar.
3. Mezclado y condimentado:
 - Disolver la sal.
 - Agregar a la carne la preparación de vino y mezclar.
4. Preparación del queso:
 - Cortar en pequeños dados el queso azul.
 - Incorporar a la carne el queso azul, el azúcar, ají molido, nuez moscada y orégano, y unir la pasta.
 - Por último, agregar el almidón de maíz y terminar de mezclar.
 - Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla.
 - Luego, remojar en agua tibia.
 - Colocar en la máquina y embutir.
 - Atar formando unidades de 8 cm.
 - Conservar en heladera hasta 7 días o 3 meses en el freezer.

30.- Chorizos de chucrut

Krautwurst

Alemania - Baviera

Este embutido de hígado es enriquecido con chucrut y en parte también con repollo blanco precocido.

Procedimiento:

1. Rallar la col blanca, salarla y dejarla reposar durante 1 hora.
2. Escurrir la col y luego rehogarla en manteca de cerdo caliente.
3. Rellenar las tripas con la mezcla de carne de cerdo picada y la col rehogada.
4. Escaldar las tripas rellenas en agua caliente.
5. Colgar las tripas en un ambiente fresco y dejarlas secar.
6. Se consume dorado en sartén, acompañando papas salteadas o papas hervidas en su cáscara.

Ingredientes:

- 2/3 de carne de cerdo picada
- 1/3 de col blanca rallada
- Manteca de cerdo
- Especias

El repollo contenido en el embutido limita la durabilidad del mismo, por lo cual debe ser consumido a la brevedad.



31.- Chorizos de Ajo (Venezolanos)

Ingredientes para 10 kilos de chorizos:

- 8 kilos de carne de cerdo
- 2 kilos de tocino de cerdo
- 220 gramos de sal
- 50 gramos de ají molido
- 20 gramos de pimienta negra molida
- 10 gramos de nuez moscada molida
- 30 gramos de orégano (opcional)
- 1 cabeza de ajo chica
- 1 vaso de vino blanco o tinto
- Semillas de hinojo salvaje (Importantísimo para el sabor y el aroma)
- 15/17 metros de tripa salada para embutir
- 5 gramos de nitrato de sodio

Preparación:

1. Con una máquina trituradora de carne y disco grueso, picar la carne en trozos y luego el tocino. Verter todo en un fuentón y agregar todos los condimentos. Mezclar y amasar.
2. Calentar el vino y agregar los dientes de ajo bien picados, cocinar durante tres minutos sin hervir. Colar, desechar el líquido y incorporar los ajos a la preparación, volviendo a amasar.
3. Conservar en la heladera no tan fría hasta el día siguiente.
4. La preparación de la tripa se hace desalándola con abundante agua corriente, luego se sumerge en agua con el nitrato de sodio disuelto para evitar una indeseada putrefacción. Previo al rellenado, colgarla para que escurra bien.
5. El rellenado puede hacerse con un simple embudo, bastante grande, juntando la tripa en el pico del mismo, haciendo que se desfile durante el llenado que no debe ser muy apretado.
6. La distancia de la atadura de cada chorizo es a gusto del consumidor, generalmente de 13 a 15 centímetros para que no se diga que se está sirviendo una miseria.
7. Dejar descansar los chorizos un día al gancho y en la heladera.

32.- Chorizos de Patata

Ingredientes:

- Carne magra de cerdo u otra
- Pimentón
- 10 kilos de patata cocida, pelada y picada con la máquina

Preparación:

1. A las patatas ya picadas se les pone un poco de pimentón para que tomen color.
2. Luego, se rellenan y guisan igual que los demás chorizos.

33.- Chorizo norteño (Mexicano)

Ingredientes:

- 1 kilo de carne molida de cerdo (también conocido como puerco, cochino, chanco o marrano en América)
- 1 onza de vinagre de manzana
- 1 cucharada de sal
- 25 gramos de chile colorín
- 2 chiles chipotles fritos
- 3 chiles cascabel
- 2 chiles pasilla
- 4 dientes de ajo
- 1/2 cucharada de pimienta negra
- 1/2 cucharada de semilla de cilantro

Elaboración:

1. En una cacerola grande y honda, poner a hervir todos los chiles con el ajo, la pimienta y la semilla de cilantro, junto con la sal y el vinagre.
2. Licuar todo muy bien.
3. Mezclar la salsa obtenida con la carne molida, asegurándose de revolver bien.
4. Vaciar la mezcla en un bol de plástico y dejar macerar toda la noche, bien tapado, en el refrigerador.

Consejo: Este chorizo se puede utilizar en muchas recetas de platillos mexicanos o para acompañar los huevos en el desayuno, o con frijoles refritos. Se recomienda freír primero el chorizo en un sartén con muy poco aceite antes de agregarlo a los platillos que se vayan a preparar

34.- Chorizo de Jurel y Tilapias.

Ingredientes:

- Picadillo de Tilapias o Jurel (70-85%)
- Sangre (0,5-5%)
- Grasa (10-25%)
- Sal común (0,5-5%)
- Sal de cura (0,1-0,5%)
- Ajo (0,1-0,6%)
- Pimentón dulce (0,9-10%)
- Pimentón picante (0,1-3%)
- Oxígeno (0,1-1,5%)
- Pimienta (0,1-2%)
- Vino seco (0,1-2,4%)

Preparación:

1. Pesar la carne previamente descongelada y separarla de su líquido.
2. Moler una parte de la grasa y cortar la otra parte en cuadros.
3. En una mezcladora, añadir todos los ingredientes hasta que estén completamente homogeneizados.
4. Colocar la masa resultante en bandejas de no más de 12 cm de altura para su maceración durante 0-72 horas en una cámara a 2-4°C.
5. Después de la maceración, embutir la masa en tripas de 24-36 mm y cerrarlas durante 1-3 horas.
6. Hornear y ahumar los chorizos durante 16-22 horas.
7. Secar el chorizo de Tilapias en nevera durante 0-4 días a 2-4°C, mientras que el de Jurel se refrigerará durante 0-2 días.
8. Sensorialmente, ambos productos deben ser evaluados como buenos y presentar un comportamiento aceptable hasta los 18-20 días de almacenamiento refrigerado.

35.- CHORIZOS CASEROS

Ingredientes para aproximadamente 1 kilo de chorizos:

- 400 gramos de carne de vaca magra
- 400 gramos de carne de cerdo
- 20 gramos de sal
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de maicena
- 4 cucharadas de orégano rojo picadito
- 1 cucharada de ají
- 1 cucharada de nuez moscada
- Hojas de laurel
- Ajos
- 125 cc de vino tinto
- 1 metro de tripa
- 200 gramos de grasa de chancho o panceta

Preparación:

1. En un bol, mezclar bien todos los condimentos.
2. Agregar las carnes previamente molidas al bol y mezclar nuevamente hasta integrar todos los ingredientes.
3. Pasar la preparación por la máquina de moler carne para asegurar una mezcla homogénea.
4. Agregar el suplemento para embutido a la mezcla.
5. Colocar la tripa en la máquina embutidora y rellenar con la mezcla de carne y condimentos.
6. Atar los extremos de los chorizos y formar los choricitos.
7. Pinchar la tripa con unos alfileres para evitar que reviente durante la cocción.
8. Cocinar los chorizos según la preferencia (asados, a la parrilla, etc.).
9. Disfrutar de los deliciosos chorizos caseros.

LA ELABORACIÓN DE LA LONGANIZA DE ARAGÓN

La longaniza es uno de los embutidos tradicionales de Aragón, está compuesta por carne de cerdo bien picada (la de Aragón ha de tener como mínimo el 70% de magro y panceta, un 30% como máximo de papada o tocino), algo de pimienta, sal, ajo, vinagre, orégano, nuez moscada, comino, tomillo, anís o vino oloroso, clavo y otras especias naturales, estas pueden variar según las tradiciones o el gusto del consumidor. Además la longaniza se puede cocinar de muy diversas formas: a la brasa, fritas, combinadas con otros productos, etc. La longaniza elaborada en Aragón ha de tener como mínimo entre 20 y 70 cm. de largura, con forma de herradura y embutida en tripa natural de cerdo (de entre 30 y 49 mm. de calibre)



Para la elaboración de la longaniza necesitaremos: un cuchillo, una licuadora o picadora, un recipiente de plástico o vidrio, un embudo, hilo grueso, un trapo de cocina limpio y etiqueta adhesiva.

El proceso de elaboración sería el siguiente:

- 1) Se pica la carne en el caso de que no esté picada, con una licuadora o picadora, las especias y los condimentos que queramos añadir deben molerse bien.
 - 2) Luego mezclamos todo en el recipiente de cristal y lo amasamos y mezclamos bien.
 - 3) El hilo grueso lo utilizaremos para atar bien la punta de las tripas, para empezar e rellenarla, una vez relleno se ata por el otro lado.
 - 4) Una vez acabadas se deben colgar en un sitio fresco y seco unos 4 ó 5 días.
- Además deberemos protegerlas de los posibles insectos con algún trapo.
Todas las longanizas deben ir bien etiquetadas, con el nombre del producto, su fecha de elaboración y su caducidad.

Algo imprescindible en el etiquetado es la fecha de caducidad del producto

Las características de la longaniza de Aragón son: forma cilíndrica, y formando como una herradura, es bastante compacta y consistente, la tripa ha de estar siempre bien pegada a la masa, el corte es uniforme, bastante liso y bien mezclado, pero diferenciando claramente los trozos de carne y de tocino.



36.- Longaniza

Ingredientes:

- 1 kg de carne de cerdo
- 1,400 kg de carne de vaca
- 600 g de tocino
- Integral de embutidos secos (cantidad necesaria)
- 30 c.c. de aperitivo rosso
- Tripa vacuna calibre 32/36



Instrucciones:

1. Es importante que la carne esté congelada. Nunca utilizar carne que haya estado en el freezer.
2. Cortar el tocino con una tocinera si es posible para que tenga un buen corte. De lo contrario, cortarlo en finas tiras y luego en cubos. Es importante que el tocino esté bien frío para facilitar el corte.
3. Limpiar la carne de vaca de toda vena, tendón o grasa. Verificar el peso o limpiar más si es necesario para completarlo.
4. Si la carne de cerdo tiene vetas de grasa, no es importante retirarlas; pueden dejarse.
5. Estas instrucciones son para preparar embutidos, asegúrate de seguir los procedimientos adicionales para completar la elaboración del embutido con los ingredientes indicados.
6. Picar la carne a máquina empleando un disco de 8 mm a 10 mm. Es importante intercalar la carne de cerdo con la carne de vaca para facilitar el mezclado.
7. En un recipiente, colocar el tocino junto con el integral y mezclar para que los pequeños dados de tocino se separen entre sí. Utilizar de 70 g a 90 g por cada kg de carne.
8. Volcar el tocino con el integral sobre la carne y mezclar hasta obtener un pastón homogéneo con todos los ingredientes bien integrados. Cuidar de no mezclar demasiado para evitar calentar ni estrujar la pasta.
9. Hidratar la tripa durante 10 minutos dejando correr el agua por su interior. Si es tripa de vaca con grasa, darle vuelta para que la grasa quede del lado de afuera.
10. Colocar el pastón en la máquina de embutir y la tripa en el embudo. Comenzar a embutir ruedas no muy llenas para evitar que al hacer las separaciones la tripa se rompa.
11. Atar con hilo choricero haciendo ruedas individuales de 30 cm de largo. A medida que se termina de embutir, colgarlas con hilo de ganchos.
12. Requisitos de secado:
13. Las primeras 48 a 72 horas deben estar a temperatura ambiente de 25° C a 28° C y una humedad relativa del 90%.
14. Luego, trasladar al secadero donde se mantendrán a una temperatura de 18° C a 22° C y una humedad de 70% a 75% hasta su consumo.

37.- Longaniza al coñac

Ingredientes:

- 1,5 kilos de carne de vaca
- 500 gramos de papada de cerdo
- 150 cc de coñac
- 2 cucharadas de sal
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de semillas de hinojo
- 1 cucharada de salvia
- 1 cucharada de tomillo
- 1 cucharada de ají molido
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 1/2 cucharadita de pimienta negra
- 2 metros de tripa chinesca calibre 32/36
- Hilo para chorizo

Instrucciones:

1. Picar las carnes, intercalando la papada de cerdo, en la máquina equipada con un disco de 8 mm.
2. Disolver la sal en el coñac y añadir a la carne. Mezclar bien.
3. Agregar los condimentos e integrar todo correctamente.
4. Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior. Remojarla en agua tibia durante 10 minutos.
5. Escurrir la tripa y colocarla en la máquina.
6. Embutir unidades de 30 cm de largo.
7. Atar los extremos con hilo para chorizo, formando ruedas.
8. Conservar en la heladera hasta 7 días o guardar en el freezer por un máximo de 6 meses.

38.- Longaniza calabresa

Ingredientes

- Pierna o lomo de cerdo 1 kilo
- Tocino fresco 1/2 kilo
- Condimento preparado 2 cucharadas
- Pimienta en grano 1 cucharada
- Anís 1 cucharada
- Tripa de cerdo



Proceso de Elaboración

1. Pique la carne de cerdo y el tocino.
2. Agregue las dos cucharadas de condimento preparado, la pimienta y el anís. Mezcle todo muy bien.
3. Deje descansar la masa durante 6 horas en la heladera.
4. Después de descansada la carne, proceda a embutir en tripas de cerdo, atando después de determinar el largo de cada longaniza.
5. Si desea, los puede ahumar.

39.- Longaniza calabresa

Ingredientes

- 600 g de carne de cerdo
- 1 kilo de carne de vaca
- 400 g de tocino
- 3 cucharadas de sal
- 2 g de salitre
- 20 cc de vino tinto
- 1 cucharada de azúcar
- 2 cucharadas de semilla de hinojo
- 2 cucharadas de ají molido
- 2 cucharadas de coriandro
- 1 cucharada de orégano
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 1/2 cucharadita de canela
- 2 metros de tripa vacuna calibre 40/45
- Hilo para chorizo



Proceso de Elaboración

1. Emplear las carnes bien frías.
2. Picarlas intercalando ambos tipos en la máquina equipada con un disco de 8 mm.
3. Pícar el tocino, también frío, con el mismo disco o cortarlo con cuchillo en cubos de 5 mm.
4. Incorporar a las carnes la sal y el salitre molido; mezclar.
5. Agregar el vino, el tocino y los condimentos. Terminar de integrar.
6. Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior.
7. Dar la vuelta para que el cordón de grasa quede hacia afuera.
8. Remojarla en agua tibia durante 10 minutos.
9. Escurrirla y colocarla en la máquina.
10. Embutir la preparación, sin dejar aire.
11. Atar formando unidades de 15 cm de largo, dejando espacio de por medio.
12. Pichar si quedara aire.
13. Realizar en un extremo una gaza (lazada para colgar).
14. Orear fuera de la heladera durante 2 horas.
15. Mantener 48 horas a 22-26°C con 70% de humedad.
16. Secar a 18-24°C con 65% de humedad.

40.- Longaniza con olivas

- 150 g de aceitunas negras
- 1 kilo de carne de vaca
- 400 g de carne de cerdo
- 600 g de tocino
- Integral para longaniza
- 2 metros de tripa vacuna calibre 40/45
- Hilo para chorizo

Proceso de Elaboración

1. Cortar las aceitunas en dados muy pequeños.
2. Emplear las carnes bien frías.
3. Picarlas, intercalando ambos tipos, en la máquina equipada con un disco de 8 mm.
4. Picar el tocino, también frío, con el mismo disco o cortarlo con cuchillo en cubos de 5 mm.
5. Mezclar el tocino con la cantidad de integral que indique el envase.
6. Incorporar las carnes y las aceitunas. Terminar de integrar.
7. Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior.
8. Dar la vuelta para que el cordón de grasa quede hacia afuera.
9. Remojarla en agua tibia durante 10 minutos.
10. Escurrirla y colocarla en la máquina.
11. Embutir la preparación, sin dejar aire.
12. Atar formando ruedas de aproximadamente 30 cm.
13. Realizar en un extremo una gaza (lazada para colgar).
14. Orear fuera de la heladera durante 2 horas.
15. Mantener por 48 horas a 22-26°C con 70% de humedad.
16. Secar a 18-24°C con 65% de humedad.

41.- Longaniza de cerdo

Ingredientes

- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de semillas de hinojo
- 1 cucharada de orégano
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de estragón
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 1/2 cucharadita de pimienta blanca
- 1,6 kilo de carne de cerdo
- 400 g de papada de cerdo
- 2 cucharadas de sal
- 150 cc de vino blanco
- 2 metros de tripa chinesca calibre 32/36
- Hilo para chorizo

Proceso de Elaboración

1. Combinar todos los condimentos en un tazón.
2. Picar las carnes, intercalando la papada de cerdo, con un disco de 8 mm.
3. Disolver la sal en el vino, agregar a la carne y mezclar.
4. Incorporar los condimentos e integrar bien.
5. Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, hacer circular el agua por su interior.
6. Remojar la tripa en agua tibia durante 10 minutos.
7. Escurrir la tripa y colocarla en la máquina.
8. Embutir unidades de 30 cm de largo.
9. Atar los extremos con hilo para chorizo, formando ruedas.
10. Conservar en la heladera hasta 7 días o en el freezer hasta 6 meses.

42.- Longaniza española

Ingredientes

- 1,5 kilo de carne de vaca
- 500 g de papada de cerdo
- 2 cucharadas de sal
- 150 cc de vino tinto
- 2 cucharadas de pimentón dulce
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de semillas de hinojo
- 1 cucharada de ají molido
- 1 cucharada de orégano
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de pimienta negra
- 2 metros de tripa chinesca calibre 32/36
- Hilo para chorizo



Proceso de Elaboración

- Picar las carnes, intercalando la papada de cerdo, con un disco de 8 mm.
- Disolver la sal en el vino, añadir a la carne y mezclar.
- Incorporar los condimentos e integrar bien.
- Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, hacer circular el agua por su interior. Remojarla en agua tibia durante 10 minutos.
- Escurrir la tripa y colocarla en la máquina.
- Embutir unidades de 30 cm de largo.
- Atar los extremos con hilo para chorizo, formando ruedas.
- Conservar en la heladera hasta 7 días o guardar en el freezer por 6 meses máximo.

43.- Longaniza parrillera

Ingredientes

- 125 cc de vino
- 100 cc de agua
- 4 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 750 g de carne de cerdo
- 750 g de carne de vaca
- 500 g de papada de cerdo
- 2 cucharadas de sal
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de semillas de hinojo
- 1/2 cucharada de ají molido
- 1/2 cucharada de nuez moscada
- 1/2 cucharadita de pimienta negra
- 2 cucharaditas de almidón de maíz
- 2 metros de tripa chinesca calibre 32/36
- Hilo para chorizo



Proceso de Elaboración

1. Hervir el vino con el agua, el ajo y el laurel durante 2 minutos para evaporar el alcohol. Dejar enfriar y colar.
2. Picar las carnes, intercalando la papada de cerdo, con un disco de 8 mm.
3. Disolver la sal en el vino, añadir las carnes y mezclar.
4. Agregar los condimentos y unir bien.
5. Incorporar el almidón de maíz e integrar completamente.
6. Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior. Remojarla en agua tibia durante 10 minutos.
7. Escurrirla y colocarla en la máquina.
8. Embutir unidades de 30 cm de largo.
9. Atar los extremos con hilo para chorizo, formando ruedas.
10. Conservar en la heladera hasta 7 días o guardar en el freezer por 6 meses máximo.

44.- Longaniza portuguesa

Ingredientes

- Carne de cerdo 2 kilos
- 2 cucharadas de sal
- 1 pizca de salitre
- 3 dientes de ajo
- 2 cucharadas de pimentón
- 1 copa de vino tinto
- 1 copa de agua
- Tripas gruesas de cerdo



Proceso de Elaboración

1. Pique la carne de cerdo y agregue la sal, la pizca de salitre, los 3 dientes de ajo amasados, una cucharada de pimentón, la copa de vino y la copa de agua.
2. Mezcle todo bien hasta formar una masa homogénea y déjela descansar en la heladera durante 3 días.
3. Al cuarto día, agregue una cucharada más de pimentón y proceda a embutir la carne en tripas gruesas de al menos 20 cm de largo.
4. Al terminar de embutir, atar con un nudo de tal forma que se parezca a una herradura.
5. Cuelgue las longanizas y déjelas en el horno abierto a temperatura media durante 30 minutos, luego dé vuelta y cocine hasta que tomen el mismo color por ambos lados.
6. Úntele a las longanizas aceite comestible y llévelas a ahumar por un tiempo estimado de 15 minutos.

45.- Longaniza tradicional



Ingredientes

- 600 g de carne de cerdo
- 1 kilo de carne de vaca
- 400 g de tocino
- 3 cucharadas de sal
- 2 g de salitre
- 70 cc de vino tinto
- 1 cucharada de azúcar
- 2 cucharadas de semillas de hinojo
- 1 cucharada de ají molido
- 2 cucharadas de coriandro
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 2 metros de tripa vacuna calibre 40/45
- Hilo para chorizo

Proceso de Elaboración

1. Mantener las carnes bien frías.
2. Picar las carnes, intercalando ambos tipos, en una máquina con disco de 8 mm.
3. Picar el tocino, también frío, con el mismo disco o cortarlo en cubos de 5 mm.
4. Incorporar a las carnes la sal y el salitre molido; mezclar.
5. Agregar el vino, el tocino y todos los condimentos. Integrar bien.
6. Lavar la tripa bajo el agua, asegurándose de hacer circular el agua por su interior y darla vuelta para que el cordón de grasa quede hacia afuera.
7. Remojar la tripa en agua tibia durante 10 minutos.
8. Escurrir la tripa y colocarla en la máquina de embutir.
9. Embutir la preparación en las tripas, procurando no dejar aire dentro.
10. Atar las unidades formando piezas de 15 cm de largo, dejando espacio entre ellas. Pinchar las tripas si se observa aire atrapado.
11. Realizar una gaza en un extremo para colgar.
12. Orear fuera de la heladera durante 2 horas.
13. Mantener las longanizas a 22-26°C y 70% de humedad durante 48 horas.
14. Secar a 18-24°C con 65% de humedad.

46.- Fuet

Ingredientes

- Grasa de cerdo: 200 g
- Carne de cerdo: 800 g
- Vino blanco: 50 cc
- Sal fina: 1 cucharada
- Azúcar: 1 cucharadita
- Ajo en polvo: 1/2 cucharadita
- Pimienta blanca molida: 1 cucharadita
- Almidón de maíz: 1 cucharada
- Salitre: 1 g
- Tripa vacuna calibre 32: 2 metros



Procedimiento

Carne

1. Picar la grasa y la carne de cerdo, intercalándolas en la máquina de picar equipada con un disco de 8 mm. La carne magra y la grasa deben estar bien frías antes de picar.

Sal Integral 2. Mezclar en un bol la sal fina, el azúcar, el ajo en polvo, la pimienta blanca molida, el almidón de maíz y el salitre.

Armado 3. Incorporar los ingredientes secos previamente mezclados a la masa de carne.

1. Agregar el vino blanco y amasar hasta obtener una masa homogénea.
2. Dejar la tripa en remojo durante 10 a 15 minutos y hacer pasar agua por su interior.
3. Colocar la tripa en la embutidora y embutir la mezcla de carne, asegurándose de no dejar aire.
4. Atar los extremos de la tripa para cerrar el salame.

Secado 8. Orear los salames a temperatura ambiente durante 2 horas.

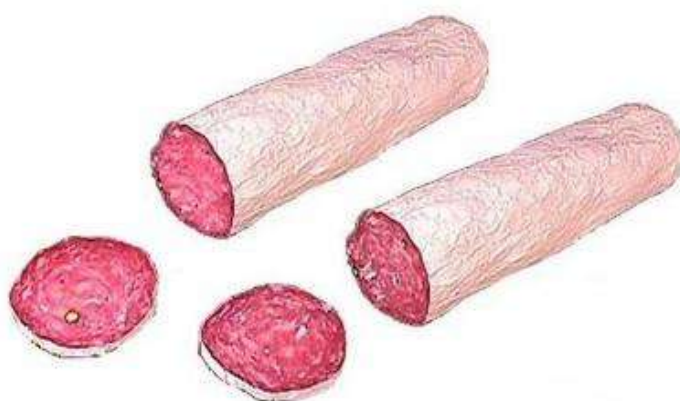
1. Estufar a una temperatura entre 20 a 25°C con humedad libre durante 48 horas.
2. Secar a 15°C con 75% de humedad durante 10 días.

Conservación 11. Conservar los salames a temperatura ambiente durante 3 semanas.

1. Para prolongar la vida útil, envolver en papel adherente y guardar en la heladera para evitar la desecación excesiva.

LA ELABORACIÓN DEL SALCHICHÓN

El salchichón se elabora con magro de cerdo y tocino, y se le añade pimienta negra (que puede estar molida o no), sal, nuez moscada rallada, y cilantro. Se debe dejar macerar durante un período de 24 horas. Luego ha de pasar un tiempo de curación de 40 días. También se puede dejar curando con humo durante diez días. Después se cuece el salchichón en agua, con sal, pimienta, zanahorias, cebollas, clavo y laurel. Tan solo con dos horas de cocción el salchichón estará acabado, una vez cocido se deja enfriar en el mismo lugar, luego lo sacamos y dejamos que se escurra. Normalmente se embutirá en tripa natural.



La pimienta del salchichón puede estar molida o sin moler

Tanto el salchichón como todos los embutidos, se tienen que cortar en rodajas perpendiculares al eje, ya que es mejor y más práctico. Las lonchas cortadas han de ser finas ya que así degustaremos el salchichón mucho mejor.

Hay diferentes tipos de salchichón:

- El salchichón ibérico: elaborado en zonas de Extremadura o Salamanca, se realiza con carne magra de cerdo ibérico. Se elabora de forma muy parecida a los demás salchichones, con grasa de cerdo, pimienta, sal, orégano, todo bien mezclado, y dejándolo secar al aire.
- Salchichón de Vic: se realiza en la comarca de la Plana de Vic, a este salchichón también se le denomina fuet. Se elabora con carne de cerdo, con los trozos de carne más magros, y se pica mezclando la carne con el tocino. Una vez esté toda la carne bien picada y mezclada se embute en tripa natural y se deja secar durante 45 días. Suelen tener 7 u 8 cm. de diámetro y una longitud de unos 50 ó 60 cm. Estos salchichones deben estar debidamente etiquetados según el Consejo Regulador de la Denominación I.G.P "Salchichón de Vic".
- Salchichón de Aragón: este salchichón se le suele llamar también hígado de Calamocha. Se le llama así por tener hígado de cerdo, mejorana, cáscara de nuez moscada, pimienta negra y pimienta blanca.
- Salchichón cular: es un tipo de salchichón que está formado por carne de cerdo con especias, elaborado en el norte de España, en el País Vasco. Su nombre viene de que la carne picada se embute en tripa de vacuno o tripa cular de cerdo en piezas de unos 40 cm.

47.- Salchichón primavera

Ingredientes

- Tripa plástica para salchichón
- Recorte vacuno 80/20: 650 g
- Recortes grasos de cerdo: 300 g
- Carne de cabeza: 200 g
- Hielo triturado o escamado: 300 g
- Almidón de maíz: 60 g
- Agua helada: 1 pocillo
- Fosfatos para emulsiones cocidas: 1/2 cucharadita (de café)
- Sal de cura para emulsiones cocidas: 1 cucharadita (de café)
- Emulsionante para cocidos: 1 cucharadita (de café)
- Fijador de color: 1 cucharadita (de café)
- Azúcar: 1 cucharada sopera
- Sal fina: 1 y 1/2 cucharada sopera
- Pimienta blanca: 1 cucharadita (de té)
- Huevos duros: 3
- Ajíes en conserva: 100 g
- Aceitunas verdes descaroizadas: 100 g

Duración y Conservación

- Duración en heladera a 4°C: 30 días.
- Duración en freezer: Hasta 3 meses.
- Consumir dentro de los 5 días una vez abierto. Envolver en papel film y almacenar en la heladera.





Cortar los recortes vacunos, de cerdo y carne de cabeza en trozos chicos. Procesarlos con el hielo en tandas, para mantener la temperatura baja; cubrirlos con papel film y guardarlos en la heladera.

En un bol, disolver el almidón de maíz en el agua helada.



Colocar en otro bol los aditivos: fosfato, sal de cura, emulsionante y fijador de color; agregar el azúcar; la sal fina y la pimienta. Mezclar.

Picar grueso los huevos y los ajíes. Ponerlos en un bol junto con las aceitunas enteras.

Retirar la mezcla de carnes de la heladera; agregarle el almidón de maíz disuelto en agua, la preparación de aditivos y los condimentos. Mezclar bien.



Agregar las aceitunas, los ajíes y los huevos. Unir todos los ingredientes.

Embutir la preparación en una tripa plástica para salchichón. Cerrarla con un segmento de hilo o con clip.

Cocinar el salchichón en una olla con agua a 80° durante aproximadamente 3 y 1/2 horas. Controlar la temperatura del núcleo del embutido a las 3 horas de cocción. Si

al pinchar el centro alcanzó los 70°, el salchichón está listo. Retirarlo, escurrirlo y enfriarlo rápidamente bajo el chorro de agua fría de la canilla. Conservarlo en la heladera.

48.- Salchichón con ajo

Ingredientes

- Carne de cerdo magra: 800 gramos
- Tocino: 450 gramos
- Ajo: 3 dientes pisados
- Mejorana: 1/4 cucharadita de té
- Salitre: 1 cucharada de té
- Tripas de cerdo

Procedimiento

1. Utiliza la máquina de picar carne equipada con el disco de paso del tamaño más grande para picar juntos la carne de cerdo magra y el tocino.
2. Coloca la carne molida en una fuente grande.
3. Agrega los dientes de ajo pisados, la mejorana y el salitre a la carne.
4. Mezcla todos los ingredientes muy bien hasta lograr una masa homogénea.
5. Procede al rellenado de las tripas de cerdo de la manera habitual, formando salchichones de aproximadamente 20 cm de largo.



49.- Salchichón con jamón

Ingredientes

- Carne de vaca: 500 gramos
- Tocino: 500 gramos
- Carne de cerdo: 1 kilo
- Sal: 1 cucharada
- Maicena: 1 cucharadita
- Condimento para salchichas: 1 cucharadita
- Salitre: 1 cucharada de postre
- Conservante: 1 cucharadita de té
- Agua helada: 1 copa
- Harina de mandioca: 1/2 copa
- Colorante vegetal
- Tripas de cerdo

Procedimiento

1. Preparación de la Carne: Corte y pique las carnes de vaca, de cerdo y el tocino. Pase la mezcla por la máquina de picar carne hasta obtener una masa finamente picada, similar a la textura del paté.
2. Mezcla de Ingredientes: En otro recipiente, coloque todos los ingredientes secos (sal, maicena, condimento para salchichas, salitre, conservante, y harina de mandioca), excepto el colorante vegetal. Añada la carne picada y mezcle bien. Incorpore luego el agua helada para facilitar la mezcla.
3. Embutido: Embuta la mezcla en las tripas de cerdo, formando salchichones de aproximadamente 20 cm de largo.
4. Cocción en Horno: Coloque los salchichones en un molde o asadera y llévelos al horno, con la puerta abierta, por unos 30 minutos.
5. Ahumado: Luego de la cocción en horno, proceda a ahumar los salchichones durante 30 minutos para añadirles sabor.
6. Cocción con Colorante: Coloque los salchichones ahumados en una olla con agua tibia y agregue el colorante vegetal. Cocine por 30 minutos.
7. Enfriamiento: Después de la cocción, escurra el agua y sumerja los salchichones en agua fría durante 3 minutos para detener el proceso de cocción y fijar el color.



50.- Salchichón primavera

Ingredientes

- Carne vacuna: 500 gramos
- Tocino: 500 gramos
- Carne de cerdo: 1 kilo
- Salitre: 1 cucharada de postre
- Maicena: 1 cucharadita
- Sal: 1 cucharada de postre
- Condimento para salchichas: 1 cucharada de postre
- Conservador: 1 cucharada de té
- Agua: 1 copa
- Zanahoria: 1
- Morrón rojo: 1/2
- Aceitunas verdes: 10
- Harina de mandioca: 1/2 copa
- Colorante vegetal o pimentón: 2 cucharadas por litro de agua
- Garganta de vaca o buey (para embutir)



Procedimiento

1. **Preparación de la Carne:** Corte las carnes (vacuna, cerdo, y tocino) y píquelas utilizando una máquina de picar hasta obtener una masa suave, similar a una pasta.
2. **Mezcla de Ingredientes:** En un recipiente grande, combine todos los ingredientes secos (salitre, maicena, sal, condimento para salchichas, y conservador) excepto el colorante. Añada esta mezcla a la pasta de carne junto con el agua y mezcle bien hasta obtener una masa homogénea.
3. **Adición de Vegetales:** Incorpore a la mezcla la zanahoria rallada, el morrón rojo picado finamente, y las aceitunas verdes cortadas.
4. **Embutido:** Prepare la garganta de vaca o buey para el embutido, hidratándola durante 30 minutos y lavándola bien con agua corriente. Embuta la mezcla de carne en la garganta, que actuará como tripa. La abertura de la garganta es suficientemente grande como para no requerir un embudo.
5. **Cocción en Horno:** Coloque el salchichón en un molde o asadera y hornéelo durante 30 minutos con la puerta del horno abierta. Luego, continúe la cocción por otros 30 minutos con la puerta semicerrada a temperatura moderada.
6. **Ahumado:** Ahume el salchichón por 30 minutos.
7. **Cocción Final en Agua con Colorante:** Prepare un litro de agua con 2 cucharadas de colorante vegetal o pimentón y cocine el salchichón en esta mezcla durante 30 minutos.
8. **Enfriamiento:** Después de la cocción, coloque el salchichón en agua fría durante unos minutos para detener el proceso de cocción.

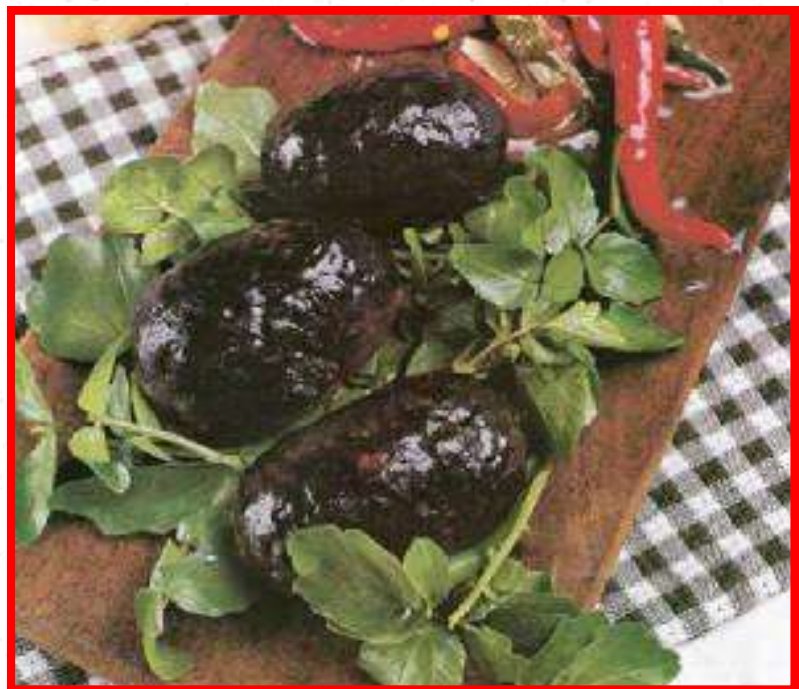
LA MORCILLA

Es un embutido sin carne, relleno principalmente con sangre (en su mayoría de cerdo) coagulada, de color oscuro característico. Es un alimento muy extendido que puede encontrarse en muchos países, existen muchas variedades. Su elaboración ha estado desde siempre íntimamente unida a la matanza del cerdo, rara vez a otros animales, como pueda ser la vaca o caballo

51.- Morcilla

Ingredientes

- Sangre en polvo: 150 g
- Agua fría: 750 cm³
- Papada de cerdo: 900 g
- Cuero de cerdo: 850 g
- Cebolla picada y rehogada: 150 g
- Cebolla de verdeo picada y rehogada: 150 g



Durabilidad

- 1 semana en la heladera.
- 6 meses en el freezer.

Sal a gusto

Tripa chinesca: cantidad necesaria

1 cucharada sopera de azúcar Pimienta negra triturada a gusto

Condimentos a gusto: orégano, clavo de olor, nuez moscada, canela



Colocar la sangre en polvo en un bol.

Incorporar el agua fría a medida que se va mezclando manualmente.



Agregar la grasa (bien fría) picada o cortada en cubos pequeños y el cuero de cerdo cortado también en cubos

Añadir las cebollas y los condimentos. Incorporar el azúcar y salpimentar a gusto.



Mezclar bien todos los ingredientes. Tapar la preparación y refrigerarla en la heladera.

Retirla de la heladera y embutirla en la tripa.



Formar morcillas pequeñas o una rosca de morcilla siguiendo las explicaciones de la preparación del chorizo.

Cocinar las morcillas en agua hirviendo saborizada con laurel, pimentón o cualquier hierba (opcional) hasta la coagulación de la sangre (aproximadamente 1 hora por kg de producto). Una vez cocidas, sumergirlas en agua fría para detener la cocción, cubrirlas con papel film y guardarlas en la heladera hasta el momento de consumirlas.

52.- Morcilla casera

Ingredientes

- Sangre de cerdo: cantidad según se recolecte del animal
- Panceta: 200 gramos por cada kilo de sangre recolectada
- Ajo: 2 gramos
- Sal: 25 gramos
- Pimienta molida: 2 gramos
- Pimienta en granos: 3 gramos
- Nuez moscada: una entera por cada 15 kilos de sangre
- Cebolla, perejil y cebolla de verdeo: bien picados, a gusto



Procedimiento

1. **Preparación de la Mezcla:** Comienza mezclando la sangre recolectada con la panceta bien picada. Asegúrate de que la panceta esté finamente picada para evitar pedazos grandes en la mezcla final.
2. **Adición de Condimentos:** Incorpora el ajo, la sal, la pimienta molida, la pimienta en granos, y la nuez moscada a la mezcla de sangre y panceta. También añade la cebolla, el perejil, y la cebolla de verdeo picados a gusto.
3. **Mezclado:** Mezcla bien todos los ingredientes asegurándote de que no queden pedazos grandes de sangre. La mezcla debe ser homogénea.
4. **Embutido:** Procede a embutir la mezcla dentro de las tripas, formando morcillas de aproximadamente 20 cm de longitud. Al embutirlas, asegúrate de que no queden muy llenas; deben estar rellenas de manera floja para permitir la expansión durante la cocción.
5. **Cocción:** Coloca las morcillas en una olla con agua y lleva al fuego hasta que el agua hierva, dejándolas cocinar unos minutos más. Para verificar si están cocidas, pincha una morcilla con una aguja. Si sale sangre, necesitan más cocción; si el líquido que drena es claro, están listas.
6. **Consumo y Conservación:** Las morcillas pueden consumirse inmediatamente después de cocidas, ya sea calientes o frías, o incluso asadas. Para conservarlas, guárdalas en la heladera.

Durabilidad

- En la heladera: Las morcillas se conservan por 1 semana.
- En el freezer: Se pueden conservar hasta 6 meses.

Esta receta tradicional de morcillas ofrece una deliciosa manera de aprovechar diferentes partes del cerdo, creando un embutido rico y sabroso que puede ser disfrutado de varias maneras.

53.- Morcilla criolla

Ingredientes

- Cuero de cerdo: 1 kilo
- Carne de vaca: 600 g
- Cebolla de verdeo: 400 g
- Sangre: 500 cc
- Sal: 2 y 1/2 cucharadas
- Orégano: 1 cucharada
- Nuez moscada: 1 cucharadita
- Ají molido: 1 cucharadita
- Pimienta blanca: 1/2 cucharadita
- Gluten de trigo: 125 g
- Harina 000: 125 g
- Tripa vacuna calibre 45: 2 metros
- Hilo para chorizo



Procedimiento

1. **Preparación de los Ingredientes:** Hervir el cuero de cerdo y la carne de vaca hasta que estén cocidos. Una vez hervidos, píquelos junto con la cebolla de verdeo utilizando una máquina de picar equipada con un disco de 12 mm.
2. **Mezcla de la Masa:** A la mezcla de carnes y cebolla, agregue la sangre, sal, orégano, nuez moscada, ají molido, pimienta blanca, gluten de trigo y harina. Mezcle bien hasta obtener una masa homogénea.
3. **Preparación de la Tripa:** Lave la tripa bajo el chorro de agua, haciendo circular el agua por su interior. Remójela en agua tibia durante 10 minutos, escurra y coloque en la máquina de embutir.
4. **Embutido de la Masa:** Embuta la preparación aún tibia en la tripa, asegurándose de no llenarla demasiado para evitar que se rompa durante la cocción. Atar los extremos con hilo para chorizo.
5. **Cocción de las Morcillas:** Cruce palos sobre una olla y cuelgue las morcillas con ganchos, asegurándose de que no toquen el fondo. Cocine en agua a 88°C durante aproximadamente 30 minutos, o hasta que la temperatura interna alcance 72°C. Verifique que al pinchar las morcillas no salga sangre.
6. **Enfriamiento y Conservación:** Una vez cocidas, escurra las morcillas y enfríelas bajo el chorro de agua. Luego, guárdelas en la heladera.

Nota sobre la Sangre: Si utiliza sangre fresca, después de la faena, enfríela a -4°C durante 30 horas para favorecer la precipitación y coagulación de impurezas, y luego fíltrela. Si opta por sangre en polvo, disuelva 50 g en 400 cc de agua fría, o siga las proporciones que indique el proveedor para obtener 500 cc.

54.- Morcilla con lengua

Ingredientes

- Cebolla: 400 g
- Aceite de oliva: 5 cucharadas
- Cuero de cerdo: 400 g
- Lengua de cerdo: 400 g
- Tocino: 250 g
- Sangre: 500 cc
- Sal: 2 y 1/2 cucharadas
- Orégano: 1 cucharada
- Coriandro: 1 cucharada
- Ajo en polvo: 1 cucharadita
- Ají molido: 1 cucharadita
- Pimienta negra: 1/2 cucharadita
- Comino: 1/2 cucharadita
- Nuez moscada: 1/2 cucharadita
- Gluten de trigo: 125 g
- Harina 000: 125 g
- Tripa vacuna calibre 45: 2 metros
- Hilo para chorizo



Procedimiento

1. Preparación de la Cebolla: Corta la cebolla en dados pequeños y rehógala en aceite de oliva. Reserva.
2. Cocción de la Carne: Hierve el cuero y la lengua de cerdo.
3. Picado de la Carne: Pica el cuero y la lengua cocidos, intercalándolos, con un disco de 8 mm. Cambia a un disco de 6 mm para picar el tocino.
4. Mezclado de Ingredientes: Mezcla las carnes picadas con la sangre, la cebolla rehogada, los condimentos (sal, orégano, coriandro, ajo en polvo, ají molido, pimienta negra, comino, nuez moscada), el gluten de trigo y la harina hasta obtener una masa homogénea.
5. Preparación de la Tripa: Lava la tripa bajo agua corriente, remójala en agua tibia durante 10 minutos, escurrirla y colocarla en la máquina de embutir.
6. Embutido: Embute la preparación tibia en la tripa y ata los extremos.
7. Cocción: Cuelga las morcillas en una olla con agua a 88°C, usando palos y ganchos para evitar que toquen el fondo. Cocina durante 30 minutos o hasta que la temperatura interna alcance 72°C. Comprueba la cocción pinchando las morcillas; no debe salir sangre.
8. Enfriamiento y Conservación: Una vez cocidas, escurrir y enfriar las morcillas bajo el chorro de agua. Conserva en la heladera.

55.- Morcilla española

Ingredientes

- Cebollas: 3 kilos
- Manteca: 3 cucharadas
- Sangre de cerdo: 6 litros
- Tocino: 6 kilos
- Crema de leche: 1 1/2 litro
- Pan, cortado en cubitos: 3 tazas
- Sal: a gusto
- Pimienta: a gusto
- Perejil: a gusto
- Tomillo: a gusto
- Laurel: a gusto
- Tripas de cerdo



Procedimiento

1. **Preparación de la Cebolla:** En una olla, calienta la manteca a fuego suave y añade las cebollas picadas finamente. Cocina hasta que estén transparentes y suaves.
2. **Preparación del Tocino:** Corta el tocino en pequeños cuadros y resérvalo.
3. **Mezcla de Crema y Pan:** En otra olla, mezcla la crema de leche con el pan cortado en cubitos. Deja que el pan se ablande completamente.
4. **Preparación de la Sangre:** Condimenta la sangre con sal, pimienta, perejil, tomillo, y laurel, todo bien picado. Agrega esta mezcla a la olla con la crema de leche y el pan.
5. **Unificación de Ingredientes:** Incorpora la cebolla cocida en manteca al tocino y luego combina todo con la mezcla de sangre y crema. Revuelve bien hasta lograr una mezcla homogénea. Ajusta la consistencia con más pan en cubitos si es necesario.
6. **Embutido:** Utiliza un embudo para embutir la mezcla en las tripas de cerdo. Asegúrate de no rellenar las tripas en exceso; deben quedar bien flojas para evitar que se rompan durante la cocción debido a la dilatación de la mezcla.
7. **Cocción:** Coloca las morcillas en una olla con agua y cocina a fuego medio asegurándote de que el agua no llegue a hervir, durante unos 20 minutos. Esto es crucial para evitar que las morcillas revienten.
8. **Finalización:** Una vez cocidas, unta las morcillas con un poco de tocino fundido para darles un acabado brillante y apetitoso.

56.- Morcilla imperial

Ingredientes

- Tocino: 100 g
- Echalote: 100 g
- Morrón: 100 g
- Manzanas Granny Smith: 400 g
- Nueces: 100 g
- Calvados: 100 cc
- Pimienta blanca molida: 5 granos
- Coriandro: 1 cucharadita
- Nuez moscada: 1 cucharadita
- Tomillo: 1 cucharadita
- Canela: 1/2 cucharadita
- Sal: 2 y 1/2 cucharadas
- Cuero de cerdo: 800 g
- Carne de cerdo: 400 g
- Sangre: 500 cc
- Gluten de trigo: 125 g
- Harina 000: 125 g
- Tripa vacuna calibre 45: 2 metros
- Hilo para chorizo



Procedimiento

1. Preparación de los Ingredientes: Corta en dados pequeños el tocino, echalote, morrón y las manzanas. Trocea las nueces.
2. Cocción Inicial: Calienta el tocino en una sartén hasta que suelte su grasa. Añade el echalote y cocínalo hasta que esté transparente. Incorpora el morrón, las manzanas y las nueces, cocinando hasta que las manzanas estén tiernas.
3. Deglazado con Calvados: Vierte el Calvados sobre la preparación de la sartén y deja que el alcohol se evapore completamente antes de agregar los condimentos (pimienta blanca, coriandro, nuez moscada, tomillo y canela).
4. Preparación de las Carnes: Hierve el cuero y la carne de cerdo. Una vez hervidos, pícalos usando una máquina equipada con un disco de 12 mm.
5. Mezcla Final: A la carne picada, añade la sangre y la preparación de la sartén. Incorpora el gluten y la harina para conseguir una mezcla homogénea.
6. Preparación de la Tripa: Lava la tripa bajo agua corriente y remójala en agua tibia durante 10 minutos. Escurrirla y colocarla en la máquina de embutir.
7. Embutido y Cocción: Embute la mezcla tibia en las tripas y ata los extremos con hilo para chorizo. Cuelga las morcillas en una olla con agua a 88°C y cocina hasta que la temperatura interna alcance los 72°C, o hasta que al pincharlas no salga sangre.
8. Enfriamiento: Una vez cocidas, escurrir y enfriar las morcillas bajo el chorro de agua.

57.- Morcilla tradicional

Ingredientes

- Cueritos de cerdo: 500 g
- Carré de cerdo: 250 g
- Tocino crudo: 125 g
- Cebollas de verdeo: 250 g
- Sangre en polvo: 30 g, hidratada
- Harina de trigo: 65 g
- Gluten de trigo: 65 g
- Orégano: 2 g
- Nuez Moscada: 2 g
- Comino molido: 2 g
- Pimienta negra: 2 g
- Sal fina: 27 g (además de a gusto para el adobo)
- Tripa vacuna de 30 mm de diámetro: 2 metros
- Agua, vinagre (para el lavado de las tripas)



Procedimiento

1. **Lavado de las Tripas:** Lava las tripas vacunas enjuagándolas bien para remover la sal gruesa y limpiándolas por dentro y por fuera. Posteriormente, remójalas en agua con un poco de vinagre.
2. **Elaboración del Relleno:**
 - Cocina el cuero de cerdo en agua hirviendo por 1 hora y media, y luego córtalo en cubitos.
 - Cocina en cubitos el carré de cerdo por cinco minutos y el tocino por tres minutos en agua hirviendo.
 - Blanquea la cebolla de verdeo por dos minutos.
 - Hidrata la sangre en polvo con agua, agregando pimienta negra, nuez moscada, sal, comino y orégano. Incorpora la harina y el gluten de trigo.
 - Agrega la carne, el tocino, el cuerito y la cebolla al bol con la sangre hidratada, asegurándote de que todo esté a la temperatura ideal de 45°C.
3. **Embutido y Armado:**
 - Rellena la tripa con la mezcla, evitando la entrada de aire. Embute cuidadosamente, dándole forma a las morcillas y asegurándote de que queden uniformes.
 - Ata un extremo con hilo, dejando el otro abierto para marcar cada morcilla y luego atar el extremo, formando grupos de tres.
4. **Cocción:**
 - Cocina las morcillas en agua a no más de 80°C, colgándolas para evitar que toquen el fondo de la olla y exploten.

Para Servir:

- Acompaña las morcillas con hojaldre de manzana cocido al horno, compota de cebolla y manzanas torneadas salteadas en manteca.

Esta receta detallada no solo garantiza morcillas de excelente calidad y sabor sino que también propone una forma creativa de servir las, combinándolas con guarniciones que realzan su sabor y presentación.

58.- Morcilla tradicional

Ingredientes

- Cuero de cerdo: 1 kilo
- Carne de cerdo: 400 g
- Cebolla de verdeo: 400 g
- Tocino: 250 g
- Sangre: 500 cc
- Sal: 55 g
- Orégano: 1 cucharada
- Comino: 1/2 cucharadita
- Nuez moscada: 1/2 cucharadita
- Pimienta negra: 1/4 cucharadita
- Gluten de trigo: 125 g
- Harina 000: 125 g
- Tripa vacuna calibre 45: 2 metros
- Hilo para chorizo



Procedimiento

1. Preparación de Ingredientes:

- Hierve el cuero y la carne de cerdo.
- Blanquea la cebolla de verdeo en agua hirviendo.

2. Picado:

- Pica el cuero, la carne de cerdo y la cebolla de verdeo con un disco de 12 mm.
- Cambia a un disco de 5 mm y pica el tocino.

3. Mezcla:

- Mezcla la carne picada con la sangre, los condimentos (orégano, comino, nuez moscada, pimienta negra, y sal), el gluten y la harina hasta obtener una masa homogénea.

4. Preparación de la Tripa:

- Lava la tripa bajo el chorro de agua, remójala en agua tibia por 10 minutos, luego escurrida y colocada en la máquina de embutir.

5. Embutido:

- Embute la mezcla en las tripas, teniendo cuidado de no rellenarlas demasiado para evitar que revienten durante la cocción.

6. Cocción:

- Cruza palos sobre una olla con agua a 88°C y cuelga las morcillas con ganchos para que no toquen el fondo.
- Cocina por aproximadamente 30 minutos o hasta que la temperatura interna alcance los 72°C, verificando que al pincharlas no salga sangre.

7. Enfriamiento y Conservación:

- Una vez cocidas, escurre las morcillas y enfríalas bajo el chorro de agua fría.
- Conserva en la heladera.

59.- Morcilla vasca

Ingredientes

- Cuero de cerdo: 600 g
- Carne de cerdo: 450 g
- Cebolla de verdeo: 500 g
- Tocino: 300 g
- Pasas de uva chicas sin semilla: 100 g
- Piñones o nueces: 100 g
- Sal: 55 g
- Coriandro: 1 cucharada
- Nuez moscada: 1 cucharadita
- Canela: 1/2 cucharadita
- Jengibre: 1/2 cucharadita
- Gluten de trigo: 125 g
- Harina 000: 125 g
- Sangre: 600 cc
- Tripa vacuna calibre 45: 2 metros
- Hilo para chorizo



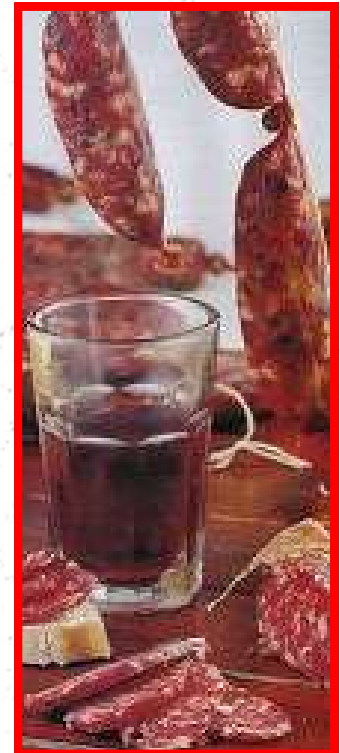
Procedimiento

1. **Preparación de Carnes y Cuero:** Hierva el cuero y la carne de cerdo. Luego, pícalos usando una máquina de picar equipada con un disco de 12 mm, intercalando la cebolla de verdeo.
2. **Picado del Tocino:** Cambia a un disco de 5 mm para picar el tocino.
3. **Mezcla de Ingredientes:** Mezcla las carnes picadas con las pasas, los piñones o nueces picadas, los condimentos (coriandro, nuez moscada, canela, jengibre), el gluten y la harina.
4. **Incorporación de la Sangre:** Añade la sangre a la mezcla y combina bien hasta obtener una masa homogénea.
5. **Preparación de la Tripa:** Lava y remoja la tripa como indicado para asegurarte de que esté limpia y lista para el embutido.
6. **Embutido:** Embute la mezcla en las tripas cuidadosamente para evitar el exceso de aire y ata los extremos con hilo para chorizo.
7. **Cocción:** Cuelga las morcillas en una olla con agua a 88°C, usando palos y ganchos para evitar que toquen el fondo. Cocina hasta que la temperatura interna alcance los 72°C o hasta verificar que no sale sangre al pincharlas.
8. **Enfriamiento y Conservación:** Una vez cocidas, enfría las morcillas bajo el chorro de agua y consévalas en la heladera.

EL SALAMI O SALAME

Es un embutido en salazón que se elabora con una mezcla de carnes de vacuno y porcino sazonadas y que es posteriormente ahumado y curado al aire, similar al salchichón. Casi todas las variedades italianas se condimentan con ajo, no así las alemanas. Tradicionalmente se elaboraba con carne de cerdo (en italiano porco o maiale), pero ahora es cada vez más frecuente que se haga con una mezcla de vaca y cerdo. También hay variedades que llevan sólo carne de vaca (en italiano vacca o mucca).

Es originario de Hungría y del norte de Italia estando muy difundida su preparación hace más de un siglo en Argentina y Uruguay.



60.- Salamín picado grueso

DURABILIDAD

6 meses en lugar higiénico, seco, aireado y oscuro. Es fundamental preservarlo de la humedad y el calor.

Mantenerlo refrigerado envuelto con papel film o papel aluminio.

TIEMPO DE ESTUFADO

Colgarlos en lugar cálido y húmedo (en la cocina) durante 5 días y dejarlos orear hasta que adquieran el color característico y comiencen a ponerse firmes.

Colgarlos durante 10 días en lugar fresco y seco

Ingredientes

- 550 g de tocino (grasa de cerdo)
- 750 g de carne vacuna de novillo
- 550 g de carne de cerdo
- 1 cucharadita (de café) de pimienta blanca molida
- 1 cucharada sopera de pimienta negra en grano
- 1/2 cucharada (de postre) de coriandro molido
- 1 cucharada sopera de ajo en polvo
- 1/2 cucharada (de té) de nuez moscada molida
- 1/2 cucharadita (de café) de clavo de olor molido
- 1/2 cucharada sopera de azúcar
- 20 g de leche en polvo
- 80 g de almidón de maíz
- 1/4 de cucharadita (de café) de eritorbato
- 15 g de salitre (nitrato)
- 100 cm³ de vermouth
- 60 g de sal fina
- PARA EMBUTIR
- 55 g de tripa vacuna recta o tripa salame calibre 45



Picar el tocino en trozos de 0,5 cm y reservarlo en un bol en la heladera cubierto con papel film.

Picar las carnes vacuna y de cerdo con el disco N° 6 (mediano).

Colocarlas en una bacha y guardarlas en la heladera cubiertas con papel film hasta que estén bien frías, preferentemente hasta el día siguiente.

Retirar las carnes de la heladera. Agregarles las especias, el azúcar y la leche en polvo. Mezclar.



Hidratar el almidón de maíz, el eritorbato y el nitrato con el vermouth. Reservarlo.

Añadir el vermouth con los aditivos y amasar levemente para ligar todos los

ingredientes (evitar el amasado excesivo que podría derivar en una preparación compacta).

Agregar el tocino y la sal. Mezclar bien. Guardar la preparación en la heladera o en el freezer hasta que esté bien fría (no se debe congelar).



Colocar la tripa en el tubo adicional de la picadora o embutidora retirando el disco y el cortante de la máquina. Retirar la carne de la heladera. Poner la mezcla de carnes en la tolva de la máquina y, luego, girar la manija presionando la carne para embutirla en la tripa.

Una vez rellena la tripa, desplazar bien la mezcla embutida con ayuda de una espátula, pinchando cada tanto la misma con una aguja fina, para eliminar todo el aire que pudiese haber quedado en el interior, ya que produce el enranciamiento de la grasa.

Atar un extremo con hilo de algodón; luego, sin cortar, atar a 20 cm (largo del salame) dejando 1 cm libre y volver a atar a los 20 cm. El cm libre que se deja es la separación entre los salames. Dejar estufar 5 días y luego estacionar 10 días.

61.- SALAME TIPO ESPAÑOL

INGREDIENTES:

- 50 g de pimentón dulce en polvo
- 1/4 cucharadita (de café) de eritorbato de sodio
- 10 g de salitre
- 60 g de almidón de maíz
- 100 cm³ de vino blanco
- 600 g de carne vacuna de novillo picada con disco N° 6
- 600 g de carne de cerdo picada con disco N° 6
- 100 g de azúcar
- 1 cucharadita (de café) de pimienta blanca molida
- 1 cucharadita (de té) de ajo en polvo
- Ají molido a gusto
- 1 cucharadita (de té) de orégano
- 600 g de tocino (grasa de cerdo) cortado en trozos de 0,5 cm
- 70 g de sal fina
- Tripa fibrosa calibre 55 o tripa vacuna recta o tripa salame calibre 45



DURABILIDAD:

6 meses en un lugar seco, fresco y oscuro. Mantenerlo refrigerado envuelto con papel film o papel aluminio.

ESTUFADO:

1. Colgarlos en lugar cálido y húmedo (en la cocina) durante 7 días y dejarlos orear hasta que adquieran el color característico y comiencen a ponerse firmes.

ESTACIONAMIENTO:

2. Colgarlos durante 13 días en lugar fresco y seco.

hasta que adquieran el color característico y comiencen a ponerse firmes.

ESTACIONAMIENTO

Colgarlos durante 13 días en lugar fresco y seco.

50 g de pimentón dulce en polvo
1/4 cucharadita (de café) de eritorbato de sodio
10 g de salitre
60 g de almidón de maíz
100 cm³ de vino blanco
600 g de carne vacuna de novillo picada con disco N° 6
600 g de carne de cerdo picada con disco N° 6
100 g de azúcar
1 cucharadita (de café) de pimienta blanca molida
1 cucharadita (de té) de ajo en polvo
Ají molido a gusto
1 cucharadita (de té) de orégano
600 g de tocino [grasa de cerdo] cortado en trozos de 0,5 cm
70 g de sal fina

PARA EMBUTIR

Tripa fibrosa calibre 55 o tripa vacuna recta o tripa salame calibre 45



Mezclar el pimentón con el almidón. de maíz, el eritorbato y el salitre.

Incorporar el vino blanco y mezclar hasta obtener una pasta.

Retirar las carnes de la heladera, colocarlas en una bacha; incorporar el azúcar, los condimentos (excepto la sal) y la mezcla de pimentón. Mezclar.



Agregar el tocino y la sal. Comenzar a amasar para ligar todos los ingredientes.

Continuar amasando, sin excederse para evitar la formación de una masa compacta. Guardar la mezcla en la heladera hasta que esté bien fría (30 minutos).

Embutir la preparación en la tripa, colocando la mezcla en una manga descartable, hacer un corte en la punta y llenar la tripa, desplazar la pasta empujándola con una espátula.



Pinchar la tripa con ayuda de una aguja fina a fin de eliminar el aire y continuar corriendo la pasta a fin de evitar que queden espacios libres.

Una vez lista la tira, dividirla en piezas de 20 o 25 cm de largo atándolas con hilo, como muestra la foto. Estufar y luego estacionar el tiempo indicado.

62.- Salame al queso

INGREDIENTES:

- 400 g de queso tubo
- 800 g de carne de vaca
- 800 g de carne de cerdo
- Integral salame, según lo indicado en el envase
- 1 bastón de tripa colágena



PROCESO DE ELABORACIÓN:

Salame:

1. Cortar el queso tybo en pequeños dados utilizando un cuchillo. Mantener las carnes bien frías.
2. Picar las carnes en una máquina equipada con disco de 8 mm, alternando entre la vacuna y la de cerdo.
3. Mezclar el queso con la cantidad de integral salame indicada en el envase. (Tener en cuenta la formulación y las instrucciones del fabricante).
4. Incorporar las carnes y terminar de integrar.

Armado: 5. Remojar la tripa en agua tibia durante 10 minutos.

1. Escurrir y colocar en la máquina de embutir.
2. Embutir la preparación, asegurándose de eliminar el aire. Si quedan burbujas, pinchar para eliminarlas.
3. Atar formando unidades de 20 cm de largo.
4. Realizar una lazada en un extremo para colgar.

Secado: 10. Secar durante 48 horas a 20-26° C con 70% de humedad.

1. Luego, esperar 10 días más antes de consumir.

Conservación: 12. Conservar por 3 meses. Se puede colocar en la heladera para detener el proceso de secado.

Nota:

- Es importante respetar los ingredientes, cantidades y procedimientos de esta receta, ya que pequeños cambios pueden alterar el producto final.
- Utilizar materias primas de buena calidad.
- Mantener la higiene al manipular alimentos.

63.- Salame al queso

INGREDIENTES:

- 400 g de queso Tybo
- 800 g de carne de vaca
- 800 g de carne de cerdo
- Integral para salame
- 1 bastón de tripa colágena calibre 45
- Hilo para chorizo



PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Cortar el queso Tybo en pequeños dados con un cuchillo.
2. Utilizar las carnes bien frías.
3. Picar las carnes en la máquina, intercalando ambos tipos con un disco de 8 mm.
4. Mezclar el queso con la cantidad de integral indicada en el envase.
5. Incorporar las carnes y terminar de integrar.
6. Remojar la tripa en agua tibia durante 10 minutos.
7. Escurrir la tripa y colocarla en la máquina de embutir.
8. Embutir la preparación en la tripa, evitando dejar aire.
9. Atar formando unidades de 20 cm de largo y realizar una gaza en un extremo para colgar.
10. Dejar orear fuera de la heladera durante 2 horas.
11. Mantener durante 48 horas a 22-26°C con 70% de humedad.
12. Secar a 18-24°C con 65% de humedad.

64.- Salame alemán

INGREDIENTES:

- 800 gramos de carne de cerdo
- 200 gramos de tocino
- 2 cucharadas de sal
- 1 cucharadita de salitre
- 3 cucharaditas de maicena
- 1 cucharadita de adobo
- 5 dientes de ajo
- 1 copa de agua
- Tripas de vaca o garganta

PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Corte la carne en pequeños trozos y pásela por la máquina de picar junto con el tocino. Luego, mezcle las dos carnes.
2. Junte la carne con los condimentos mencionados, excepto la maicena. Amase bien todos los componentes y deje reposar en la heladera durante 12 horas.
3. Después del tiempo de reposo, agregue la maicena a la mezcla para unirla y amase todo muy bien.
4. Rellene las tripas con el método habitual, asegurándose de que tengan una longitud de 30 cm.
5. Cocine el salame en el horno con la puerta abierta a temperatura media durante una hora.
6. Luego, proceda a ahumarlo durante una hora en el horno con la puerta entreabierta y durante media hora con la puerta cerrada.
7. Después de ahumarlo, cocine el salame con agua en una olla a una temperatura de 75°C durante 30 minutos.
8. Enfríe el salame con agua fría y cuélguelo. Guarde en un lugar seco y a temperatura ambiente.



65.- Salame casero

INGREDIENTES:

- 400 g de carne magra de vaca o toro
- 400 g de carne de cerdo
- 200 g de tocino
- 1 bastón de tripa colágena
- Hilo choricera
- Integral salame (cantidad según la marca a utilizar)

PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Picar el tocino en pequeños dados con un cuchillo.
2. Picar la carne.
3. Mezclar el tocino con el integral salame y luego incorporar la carne. Seguir mezclando hasta obtener una masa uniforme.
4. Hidratar la tripa de colágena en agua tibia durante 10 minutos.
5. Colocar la pasta obtenida en la embutidora y ubicar la tripa en el embutidor.
6. Embutir sin dejar aire y atar del tamaño deseado.

Presecado:

- Las primeras 48 a 72 horas, con una temperatura ambiente de 25 a 28°C y una humedad relativa del 90%.

Secado:

- Luego del presecado, es necesario mantener una temperatura de 18 a 22°C y una humedad del 75%.



66.- Salame clásico

INGREDIENTES:

- 800 g de carne magra de vaca
- 800 g de carne de cerdo
- 400 g de tocino
- Integral para salame
- 1 bastón de tripa colágena calibre 45
- Hilo para chorizo



PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Emplear las carnes bien frías.
2. Picar las carnes, intercalando ambos tipos, en la máquina equipada con un disco de 8 mm.
3. Picar el tocino, también frío, con el mismo disco o cortarlo con cuchillo en cubos de 5 mm.
4. Mezclar el tocino con la cantidad de integral indicada en el envase.
5. Incorporar las carnes y terminar de integrar.
6. Remojar la tripa en agua tibia durante 10 minutos.
7. Escurrirla y colocarla en la máquina de embutir.
8. Embutir la preparación, asegurándose de no dejar aire.
9. Atar formando unidades de 20 cm de largo y realizar una gaza (lazada para colgar) en un extremo.
10. Dejar orear fuera de la heladera durante 2 horas.
11. Mantener durante 48 horas a 22-26°C con 70% de humedad.
12. Secar a 18-24°C con 65% de humedad.

67.- Salame chacarero

INGREDIENTES:

- 600 g de carne de cerdo
- 1 kilo de carne de vaca
- 400 g de tocino
- 3 cucharadas de sal
- 2 g de salitre
- 20 cc de vino tinto
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de pimienta negra partida
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 2 metros de tripa vacuna calibre 40/45
- Hilo para chorizo

PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Emplear las carnes bien frías.
2. Picar las carnes, intercalando ambos tipos, en la máquina equipada con un disco de 8 mm.
3. Picar el tocino, también frío, con el mismo disco o cortarlo con cuchillo en cubos de 5 mm.
4. Incorporar a las carnes la sal y el salitre molido; mezclar.
5. Agregar el vino, el tocino y los condimentos. Terminar de integrar.
6. Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior. Darla vuelta para que el cordón de grasa quede hacia afuera.
7. Remojar en agua tibia durante 10 minutos. Escurrirla y colocarla en la máquina de embutir.
8. Embutir la preparación, asegurándose de no dejar aire.
9. Atar formando unidades de 20 cm de largo y realizar una gaza (lazada para colgar) en un extremo.
10. Dejar orear fuera de la heladera durante 2 horas.
11. Mantener durante 48 horas a 22-26°C con 70% de humedad.
12. Secar a 18-24°C con 65% de humedad.



68.- Salame de Milán

INGREDIENTES:

- 1 kg de carne de vaca
- 700 g de carne de cerdo
- 400 g de tocino
- 1.5 g de salitre
- 3 cucharadas de sal
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de pimienta blanca
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de nuez moscada
- 1 cucharada de pimienta negra en grano
- 1/2 cucharadita de coriandro
- 2 metros de tripa de vaca calibre 40/45
- Hilo choricero



PROCEDIMIENTO:

1. Picar las carnes de vaca y cerdo y el tocino alternándolos en la picadora con un disco de 4 mm. Es importante que las carnes estén lo más frías posible.
2. Colocar la carne picada en un bol y condimentar con el salitre, la sal, el azúcar, la pimienta blanca, el ajo en polvo, la nuez moscada, la pimienta negra en grano y el coriandro. Mezclar muy bien con guantes descartables.
3. Lavar la tripa, haciéndole circular agua por el interior de la misma. Remojar en agua tibia durante 10 a 15 minutos y escurrir.
4. Colocar la tripa en la máquina de embutir y proceder a embutir el salamín. Es importante embutir sin dejar aire; luego atar los chorizos cada 10 cm de largo.
5. Dejar orear durante 2 horas fuera de la heladera y a continuación mantener durante 2 días a 23º-25º C y 70% de humedad.
6. Una vez logrado esto, dejar secar a 20º -24º C y 60% de humedad.
7. Se puede conservar hasta tres meses luego del secado en la heladera envuelto en papel film.

69.- Salame de Milán

INGREDIENTES:

- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 kg de carne de vaca
- 700 g de carne de cerdo
- 1/2 cucharadita de coriandro
- Hilo choricero
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 1 cucharada de pimienta negra en grano
- 1 cucharadita de pimienta blanca
- 3 cucharadas de sal
- 1,5 g de salitre
- 400 g de tocino
- 2 metros de tripa de vaca calibre 40/45



PROCEDIMIENTO:

1. Picar las carnes y el tocino alternándolos en la picadora. El tamaño del disco para picar debe ser de 4 mm. Es importante que las carnes y el tocino estén lo más fríos posible.
2. Agregar las especias y la sal, y mezclar para distribuir los ingredientes. Esta operación se debe realizar con guantes descartables.
3. Lavar la tripa, haciéndole circular agua por el interior de la misma. Remojar en agua tibia durante 10 a 15 minutos.
4. Escurrir la tripa y colocarla en la máquina de embutir para proceder a embutir el salamín. Es importante embutir sin dejar aire y atar los chorizos cada 10 cm de largo.
5. Dejar orear durante 2 horas fuera de la heladera.
6. Mantener durante 2 días a 23º-25º C y 70% de humedad.
7. Secar a 20º-24º C y 60% de humedad.
8. Conservación: En la heladera por 3 meses, envuelto en film.

70.- Salame de oveja

INGREDIENTES:

- 1,6 kilos de carne de oveja
- 400 gramos de tocino
- Integral para salame
- 2 metros de tripa vacuna calibre 40/45
- Hilo para chorizo

PROCEDIMIENTO:

1. Emplear la carne bien fría.
2. Picar la carne en la máquina equipada con un disco de 8 mm.
3. Picar el tocino bien frío, con el mismo disco o cortarlo con cuchillo en cubos de 5 mm.
4. Mezclar el tocino con la cantidad de integral indicada en el envase.
5. Incorporar la carne y terminar de integrar.
6. Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior. Darla vuelta para que el cordón de grasa quede hacia afuera.
7. Remojarla en agua tibia durante 10 minutos.
8. Escurrirla y colocarla en la máquina de embutir.
9. Embutir la preparación, sin dejar aire.
10. Atar formando unidades de 20 cm de largo y realizar en un extremo una gaza (lazada para colgar).
11. Dejar orear fuera de la heladera durante 2 horas.
12. Mantener durante 48 horas a 22-26°C con 70% de humedad.
13. Secar a 18-24°C con 65% de humedad.



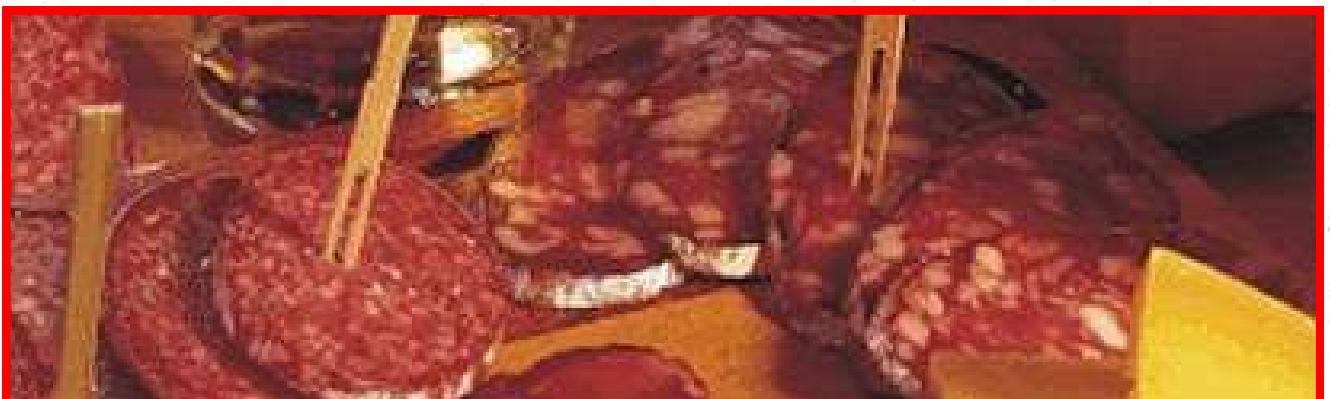
71.- Salame tandilero

INGREDIENTES:

- 600 g de carne de cerdo
- 800 g de carne de vaca
- 600 g de tocino
- 2 g de salitre
- 3 cucharadas de sal
- 20 cc de vino tinto
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de pimienta negra partida
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 3 metros de tripa vacuna calibre 32/35
- Hilo para chorizo

PROCEDIMIENTO:

1. Emplear las carnes y el tocino bien fríos.
2. Picarlos, intercalándolos, en la máquina equipada con un disco de 8 mm.
3. Triturar el salitre, combinarlo con la sal y disolver ambos en el vino; añadir a las carnes y mezclar.
4. Incorporar los condimentos y terminar de integrar.
5. Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior. Darla vuelta para que el cordón de grasa quede hacia afuera.
6. Remojarla en agua tibia durante 10 minutos. Escurrirla y colocarla en la máquina de embutir.
7. Embutir la preparación, sin dejar aire. Atar formando unidades de 14 cm de largo, dejando espacio de por medio.
8. Realizar en un extremo una gaza (lazada para colgar).
9. Dejar orear fuera de la heladera durante 2 horas.
10. Mantener por 48 horas a 22-26°C con 70% de humedad.
11. Secar a 18-24°C con 65% de humedad.



72.- Salamín tipo Milán

INGREDIENTES:

- 1 kilo de carne de vaca
- 600 g de carne de cerdo
- 400 g de tocino
- 2 g de salitre
- 3 cucharadas de sal
- 20 cc de vino tinto
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de pimienta blanca partida
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 2 metros de tripa vacuna calibre 40/45
- Hilo para chorizo



PROCEDIMIENTO:

1. Emplear las carnes y el tocino bien fríos.
2. Picarlos, intercalándolos, en la máquina equipada con un disco de 4 mm.
3. Triturar el salitre, combinarlo con la sal y disolver ambos en el vino; añadir a las carnes y mezclar.
4. Incorporar los condimentos y terminar de integrar.
5. Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior. Darla vuelta para que el cordón de grasa quede hacia afuera.
6. Remojarla en agua tibia durante 10 minutos. Escurrirla y colocarla en la máquina de embutir.
7. Embutir la preparación, sin dejar aire. Atar formando unidades de 10 cm de largo, dejando espacio de por medio.
8. Realizar en un extremo una gaza (lazada para colgar).
9. Dejar orear fuera de la heladera durante 2 horas.
10. Mantener por 48 horas a 22-26°C con 70% de humedad.
11. Secar a 18-24°C con 65% de humedad.

73.- Codeguín

INGREDIENTES:

- 400 g de cuero de cerdo
- 1 kg de carne de cerdo
- 600 g de carne vacuna
- 1/2 cucharadita de humo líquido
- 2 cucharadas de sal
- 200 cc de vino dulce
- 1 cucharadita de pimienta blanca molida
- 1 cucharadita de nuez moscada
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de canela molida
- 3 metros de tripa chinesca



PROCEDIMIENTO:

1. Hervir el cuero de cerdo hasta que esté tierno. Dejar enfriar.
2. Picar las carnes de cerdo y vacuna, intercalando el cuero de cerdo, en la máquina equipada con un disco de 8 mm.
3. Agregar el humo líquido y unir.
4. Por otro lado, disolver la sal en el vino y agregar a las carnes. Añadir pimienta, nuez moscada, esencia de vainilla, ajo en polvo y canela. Integrar bien.
5. **Embutido:**
 - Lavar la tripa chinesca.
 - Hidratar en agua tibia durante 10 minutos.
 - Colocar en la máquina de embutir.
 - Embutir unidades de 15 a 20 cm.
 - Atar realizando lazadas fuertes con hilo para chorizo.

74.- Codeguín

INGREDIENTES:

- 400 g de cuero de cerdo
- 1 kilo de carne de cerdo
- 600 g de carne de vaca
- 200 g de panceta ahumada
- 2 cucharadas de sal
- 200 cc de vino dulce
- 10 g de pimienta blanca molida
- 1 cucharadita de nuez moscada
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de canela
- 3 metros de tripa chinesca calibre 32/36
- Hilo para chorizo



PROCEDIMIENTO:

1. Hervir el cuero de cerdo hasta que esté tierno. Dejar enfriar.
2. Picar las carnes, intercalando la panceta ahumada, en la máquina equipada con un disco de 8 mm.
3. Disolver la sal en el vino, agregar a las carnes y mezclar.
4. Añadir los condimentos (pimienta blanca molida, nuez moscada, esencia de vainilla, ajo en polvo y canela) e integrar bien todo.
5. Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior. Remojarla en agua tibia durante 10 minutos. Escurrirla y colocarla en la máquina de embutir.
6. Embutir la preparación, sin dejar aire y sin llenar demasiado la tripa para evitar que se rompa.
7. Atar formando unidades de 15 a 20 cm de largo, realizando lazadas equidistantes y fuertes con hilo para chorizo y dejando espacio de por medio.
8. Conservar en la heladera hasta 7 días o guardar en el freezer por un máximo de 6 meses.
9. Opciones de cocción:
 - Cocinar durante 30 minutos en una cacerola con agua que no supere los 90°C y consumir frío, cortado en rodajas.
 - Asar a la parrilla.
 - Preparar a la pomarola.

75.- Bierwurst

INGREDIENTES:

- 6 kg de jamón y recortes de panceta
- 1 kg de carne vacuna triturada (pantorrillas)
- 1 kg de corazón de cerdo o novillo
- 1½ kg de carne picada deshidratada
- 25 g de sal
- 4 g de azúcar
- 2 g de sal conservante
- 2 g de pimienta
- 2 g de nuez moscada por kg de carne + 1 diente de ajo

PROCEDIMIENTO:

1. Cortar la carne recién faenada en trozos del tamaño de una castaña, salar y dejar reposar 1-2 días a 8-12°C.
2. Procesar la carne junto con la carne picada deshidratada. Agregar los condimentos (sal, azúcar, sal conservante, pimienta, nuez moscada y el diente de ajo).
3. Rellenar vejigas de ternera con esta preparación.
4. Secar, ahumar y cocinar según la preferencia de cada receta.



La salchicha

Es una comida de origen alemán a base de carne picada, generalmente de cerdo y algunas veces vacuna, que tiene forma alargada y cilíndrica. Para la elaboración se suelen aprovechar las partes del animal que, aunque son comestibles y a menudo nutritivas, no tienen un aspecto particularmente apetecible, como la grasa, las vísceras y la sangre. Esta carne se introduce en una envoltura, que es tradicionalmente la piel del intestino del animal, aunque actualmente es más común utilizar colágeno, celulosa o incluso plástico, especialmente en la producción industrial.

76.- Salchichas tipo vienesas

INGREDIENTES:

- Tripas ovinas o colágenas
- Hilo de algodón
- 700 g de carne vacuna tipo rosbif con poca grasa o recorte 80/20
- 500 g de matambrito de cerdo con abundante grasa o recorte 30/70
- 1 cucharadita (de té) de sal
- 3 g (1/2 cucharadita de café) de fosfato de sodio para emulsiones cocidas
- 1 cucharadita (de té) de pimienta blanca molida
- 1/2 cucharadita (de café) de nuez moscada
- 1/2 cucharadita (de café) de coriandro
- 4 g (1/2 cucharadita de café) de fijador de color
- 4 g (1 y 1/2 cucharadita de café) de sal de cura para embutidos cocidos emulsionados
- 1/2 cucharadita (de café) de pimienta de Jamaica
- 1/2 cucharada sopera de polvo sabor salchicha (opcional)
- 50 cm³ de agua helada
- 10 g (1 cucharada sopera) de almidón de maíz



DURABILIDAD: 4 días en heladera y 3 meses en freezer.

CONTENIDO DE GRASA DE LA CARNE

Un recorte de vacuno 80/20 es un trozo de carne que contiene un 80% de carne y 20% de grasa (el segundo número siempre indica la cantidad de grasa). Es importante en el momento de comprar especificar cuál será el destino del corte.



Cortar las carnes vacuna y de cerdo en trozos pequeños. Juntarlos y reservarlos en la heladera.

Procesar las carnes de a poco, retirando de la heladera a medida que se procesa; llevar nuevamente a heladera una vez procesadas a fin de mantenerlas bien frías, antes, durante y luego de procesarlas.



Incorporar el agua helada y el almidón de maíz.



Agregar los condimentos y los aditivos. Mezclar bien. Guardar la preparación en la heladera.

Colocar la mezcla anterior en la máquina picadora con el tubo para embutir, pero sin

el disco picador.



Embutirla en tripas ovinas o colágenas, atar con hilo de algodón cada 10 cm para las salchichas chicas o cada 15 para las largas.

También se puede embutir utilizando un mechador.

COCCIÓN DE LAS SALCHICHAS

Cocinarlas en una olla con agua a 80°, hasta que sus núcleos estén a 75°.

Retirarlas del agua y enfriarlas rápidamente colocándolas debajo del chorro de la canilla. Escurrirlas, retirarles las tripas colágenas (las tripas ovinas no necesitan ser retiradas) y guardarlas en bolsas de nailon. Reservarlas en la heladera o freezer.

EN EL MOMENTO DE CONSUMIR

Calentar las salchichas durante 3 minutos en agua a punto de ebullición.

IMPORTANTE

Las salchichas de tripa ovina pueden consumirse con la tripa. Las de tripa colágena, en cambio, deben ser peladas apenas se enfrían.

77.- Salchicha agrodora

INGREDIENTES:

- Carne de vaca: 1 kilo
- Tocino: 400 gramos
- Sal: 2 cucharadas de postre
- Salitre: 1 cucharada de postre
- Conservador: 1 cucharadita de té
- Condimento para salchichas: 1 cucharada
- Harina de mandioca: 1/2 copa
- Agua helada: 1 copa
- Colorante rojo vegetal
- Tripas de oveja o de cerdo



PROCESO DE ELABORACIÓN:

- Corte la carne vacuna y el tocino. Páselas por la máquina de picar varias veces hasta que quede como paté.
- En otro recipiente mezcle todos los condimentos con agua fría (menos el colorante) y agréguele la pasta de carne.
- Mezcle todo muy bien y vaya agregándole la harina de mandioca de a poco, siempre revolviendo.
- Cuando tenga terminada la pasta condimentada proceda a embutir, llene las tripas de oveja o de cerdo con la ayuda del embudo. Haga salchichas de 15 cm de largo y terminado este proceso, cuélguelas por una hora para drenar el excedente de agua.
- Luego coloque las salchichas en una asadera y llévelas al horno con la puerta entreabierta, cocine durante 10 minutos hasta obtener un color rosado.
- Pase las salchichas a una olla con agua y el colorante y cocine por lo menos 10 minutos. Retire del fuego, y páselas por agua fría.
- Finalmente, vuelva a colgar las salchichas en lugar fresco y alejado de los insectos. Este proceso es para terminar de secarlas.

78.- Salchicha al pesto

INGREDIENTES:

- 2 cucharadas de sal
- 150 cc de vino blanco
- 1 taza de hojas de albahaca
- 50 g de piñones o nueces
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 1,7 kilo de carne de cerdo
- 300 g de papada de cerdo
- 5 gramos de pimienta verde molida
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 3 metros de tripa ovina calibre 26/28
- Hilo para chorizo



PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Disolver la sal en el vino y reservar.
2. Picar la albahaca junto con los piñones o las nueces. Rociar con el aceite para evitar que se oxide y obtener un pesto.
3. Picar las carnes, intercalando la papada de cerdo, en la máquina equipada con un disco de 4 mm.
4. Añadir el vino y mezclar ligeramente.
5. Incorporar el pesto y los condimentos e integrar bien todo.
6. Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior. Remojarla en agua tibia durante 10 minutos. Escurrirla y colocarla en la máquina.
7. Embutir la preparación, atar los extremos con hilo para chorizo y realizar unidades en forma de ruedas.
8. Conservar en la heladera hasta 7 días o guardar en el freezer por 6 meses como máximo

79.- Salchicha alemana

INGREDIENTES:

- 400 g de carne de vaca
- 400 g de carne de cerdo
- 500 g de unto o grasa de cerdo
- 2 cucharadas de sal
- 1 g de salitre
- 500 cc de agua helada
- 6 g de fosfato
- 1 g de conservador de color
- 1/2 cucharada de páprika
- 1/2 cucharada de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de jengibre
- 1/4 cucharadita de pimienta blanca
- 1/4 cucharadita de nuez moscada
- 1 pizca de clavo de olor
- 100 g de almidón de maíz
- 3 metros de tripa ovina calibre 26/28
- Hilo para chorizo



PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Picar las carnes, intercalándolas, en la máquina equipada con un disco de 4 mm.
2. Picar por separado la grasa de cerdo con el mismo disco.
3. Colocar en la procesadora las carnes, la sal, el salitre y el agua helada. Procesar hasta integrar.
4. Añadir la grasa, el fosfato, el conservador de color y los condimentos mientras se sigue procesando, hasta obtener una pasta lisa y homogénea.
5. Integrar el almidón.
6. Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior. Remojarla en agua tibia durante 10 minutos. Escurrirla y colocarla en la máquina.
7. Embutir la preparación, retorciendo la tripa cada 13-15 cm para marcar la separación entre las unidades.
8. Colgar las salchichas en un barral metálico, cuidando que no se toquen entre sí.
9. Hornear a 60-65°C durante 30 minutos y a 65-70°C por 30 minutos más, hasta que las salchichas se noten secas en su exterior.
10. Luego cocinar en una olla con agua a 80°C, aproximadamente 10 minutos, hasta que la temperatura interna llegue a los 72°C.
11. Colocar las salchichas en un recipiente con agua de la canilla para enfriarlas rápidamente. Guardar en la heladera.

Nota: Cuanto más baja sea la temperatura de la pasta durante la elaboración de cualquier salchicha, mejor será el resultado. Cuando la temperatura es superior a la deseable, la pasta se torna brillante y se corre el riesgo de que durante la cocción se produzca una ruptura de la emulsión.

80.- Salchicha aromática



INGREDIENTES:

- 100 cc de vino blanco
- 100 cc de agua
- 1 cucharada de salvia
- 1/2 cucharada de romero
- 40 g de sal
- 1,7 kilo de carne de cerdo
- 300 g de papada de cerdo
- 1 cucharada de tomillo
- 1/2 cucharada de orégano
- 1/4 cucharada de jengibre
- 5 granos de pimienta blanca molida
- 3 metros de tripa ovina calibre 26/28
- Hilo para chorizo

PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Hervir el vino con el agua, la salvia y el romero durante 2 minutos, hasta que se evapore el alcohol.
2. Dejar enfriar y colar. Disolver la sal en el líquido y reservar.
3. Picar las carnes, intercalando la papada de cerdo, en la máquina equipada con un disco de 4 mm.
4. Agregar el líquido reservado y mezclar ligeramente.
5. Añadir los condimentos e integrar bien todo.
6. Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior. Remojarla en agua tibia durante 10 minutos. Escurrirla y colocarla en la máquina.
7. Embutir la preparación, atar los extremos con hilo para chorizo y realizar unidades en forma de ruedas.
8. Conservar en la heladera hasta 7 días o guardar en el freezer por 6 meses como máximo.

81.- Salchicha clásica

INGREDIENTES:

- Carne de vaca: 1 kilo
- Tocino: 400 gramos
- Sal: 1 cucharada de postre
- Conservador: 1 cucharada de té
- Condimento para salchicha: 1 cucharada de sopa
- Salitre: 1 cucharada de postre
- Maicena: 1 cucharadita de té
- Agua: 1 copa
- Harina de mandioca: 1/2 copa
- Colorante vegetal o pimentón
- Tripas de oveja



PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Pase la carne de vaca y el tocino por la máquina de picar tantas veces como sea posible hasta lograr una pasta homogénea. Utilice de la máquina de picar los discos gruesos y finos simultáneamente dos veces cada uno.
2. Coloque la pasta en un recipiente y agréguele los condimentos descritos arriba, excepto el colorante. Mezcle todo muy bien.
3. Pase a embutir en tripas de ovejas usando el embudo correspondiente.
4. Terminado el proceso de embutido, deje colgadas las salchichas por el término de una hora para que escurran el exceso de agua.
5. Precaliente el horno y coloque las salchichas en una asadera, llévelas al horno con la puerta entreabierta durante aproximadamente 30 minutos, hasta que tomen un color rosado.
6. Retire las salchichas del horno y colóquelas en una olla con agua y el colorante vegetal o pimentón durante 10 minutos a una temperatura media.
7. Sáquelas del fuego y déles un choque térmico con agua fría para que enfríen rápidamente, evitando cualquier contaminación no deseada.
8. Finalmente, dejar colgadas las salchichas hasta que se sequen.

82.- Salchicha de cordero

INGREDIENTES:

- 100 cc de vino tinto
- 100 cc de agua
- 1 rama de romero
- 1 hoja de laurel
- 2 dientes de ajo
- 1 rama de canela
- 2 cucharadas de sal
- 1,4 kilo de carne de cordero
- 500 g de papada de cerdo
- 1 cucharada de tomillo
- 1/2 cucharada de ají molido
- 5 granos de pimienta negra molidos
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 50 g de aceitunas negras
- 80 g de almidón de maíz
- 3 metros de tripa ovina calibre 26/28
- Hilo para chorizo



PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Hervir el vino con el agua, el romero, el laurel, el ajo y la canela durante 2 minutos, hasta que se evapore el alcohol.
2. Dejar enfriar y colar. Disolver la sal en el líquido y reservar.
3. Picar las carnes, intercalando la papada de cerdo, en la máquina equipada con un disco de 4 mm.
4. Agregar el líquido reservado y mezclar ligeramente.
5. Añadir los condimentos, el aceite y las aceitunas picadas; unir.
6. Incorporar el almidón e integrar bien todo.
7. Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior. Remojarla en agua tibia durante 10 minutos. Escurrirla y colocarla en la máquina.
8. Embutir la preparación, atar los extremos con hilo para chorizo y realizar unidades en forma de ruedas.
9. Conservar en la heladera hasta 7 días o guardar en el freezer por 6 meses como máximo.

83.- Salchicha económica

INGREDIENTES:

- 600 g de recortes de cerdo 80/20
- 500 g de recortes de vaca 80/20
- 400 g de papada de cerdo
- 1 y 1/2 cucharada de sal
- 300 cc de agua
- 1 cucharada de orégano
- 1/2 cucharada de ajo en polvo
- 1/2 cucharada de azúcar
- 1/2 cucharada de ají molido
- 1/4 cucharadita de pimienta blanca
- 100 g de almidón de maíz
- 3 metros de tripa ovina calibre 26/28
- Hilo para chorizo



PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Picar los recortes, intercalando la papada de cerdo, en la máquina equipada con un disco de 4 mm.
2. Disolver la sal en el agua, añadir a las carnes y mezclar.
3. Incorporar los condimentos y unir.
4. Agregar el almidón e integrar bien todo.
5. Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior. Remojarla en agua tibia durante 10 minutos. Escurrirla y colocarla en la máquina.
6. Embutir la preparación, atar los extremos con hilo para chorizo y realizar unidades en forma de ruedas.
7. Conservar en la heladera hasta 7 días o guardar en el freezer por 6 meses como máximo.

84.- Salchicha española

INGREDIENTES:

- 1,8 kilo de carne de vaca
- 700 g de carne de cerdo
- 600 g de papada de cerdo
- 3 cucharadas de sal
- 100 cc de vino tinto
- 3 cucharadas de azúcar
- 60 g de pimentón
- 6 g de ají molido
- 2 g de orégano
- 4 gramos de ajo pisado
- 3 cucharadas de almidón de maíz
- 6 metros de tripa ovina calibre 26/28
- Hilo para chorizo



PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Picar las carnes, intercalando la papada de cerdo, en la máquina equipada con un disco de 4 mm.
2. Disolver la sal en el vino, añadir a las carnes y mezclar.
3. Incorporar los condimentos y unir.
4. Agregar el almidón e integrar bien todo.
5. Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior. Remojarla en agua tibia durante 10 minutos. Escurrirla y colocarla en la máquina.
6. Embutir la preparación, atar los extremos con hilo para chorizo y realizar unidades en forma de ruedas.
7. Conservar en la heladera hasta 7 días o guardar en el freezer por 6 meses como máximo.

85.- Salchicha mediterránea

Salchicha mediterránea

INGREDIENTES:

- 40 g de tomates secos
- 100 cc de vino blanco
- 1 cucharada de sal
- 800 g de carne de cerdo
- 200 g de papada de cerdo
- 1 cucharada de azúcar
- 1/2 cucharada de ají molido
- 1/2 cucharada de ajo en polvo
- 1 cucharada de almidón de maíz
- 2 metros de tripa ovina calibre 26/28
- Hilo para chorizo

PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Hidratar los tomates con el vino caliente.
2. Escurrirlos, cortarlos en pequeños dados e incorporarlos de nuevo al vino.
3. Disolver en este la sal.
4. Picar las carnes, intercalando la papada de cerdo, en la máquina equipada con un disco de 4 mm.
5. Agregar los tomates con el vino y mezclar.
6. Añadir los condimentos y unir.
7. Incorporar el almidón e integrar bien todo.
8. Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior. Remojarla en agua tibia durante 10 minutos. Escurrirla y colocarla en la máquina.
9. Embutir la preparación, atar los extremos con hilo para chorizo y realizar unidades en forma de ruedas.
10. Conservar en la heladera hasta 7 días o guardar en el freezer por 6 meses como máximo.

86.- Salchicha Oxford

INGREDIENTES:

- 1 kilo de carne de oveja
- 700 g de carne de cerdo
- 300 g de papada de cerdo
- 2 cucharadas de sal
- 100 cc de vino tinto
- 100 cc de agua
- 2 cucharadas de tomillo
- 1 cucharada de orégano
- 1 cucharada de salvia
- 1/2 cucharadita de pimienta blanca
- 4 metros de tripa ovina calibre 26/28
- Hilo para chorizo

PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Picar las carnes, intercalando la papada de cerdo, en la máquina equipada con un disco de 4 mm.
2. Disolver la sal en el vino combinado con el agua, añadir a las carnes y mezclar.
3. Agregar los condimentos y unir bien todo.
4. Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior. Remojarla en agua tibia durante 10 minutos.
5. Escurrirla y colocarla en la máquina.
6. Embutir la preparación, atar los extremos con hilo para chorizo y realizar unidades en forma de ruedas.
7. Conservar en la heladera hasta 7 días o guardar en el freezer por 6 meses como máximo.



87.- Salchicha parmesana

INGREDIENTES:

- 200 g de queso parmesano
- 150 g de panceta ahumada
- 1,6 kilo de carne de cerdo
- 400 g de papada de cerdo
- 1 cucharada de sal
- 100 cc de vino blanco
- 1 cucharada de estragón
- 6 granos de pimienta blanca molidos
- 6 metros de tripa ovina calibre 26/28
- Hilo para chorizo

PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Rallar el queso parmesano y picar la panceta ahumada; reservar.
2. Picar las carnes, intercalando la papada de cerdo, en la máquina equipada con un disco de 4 mm.
3. Disolver la sal en el vino, agregar a la carne y mezclar.
4. Añadir el queso, la panceta y los condimentos e integrar bien todo.
5. Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior. Remojarla en agua tibia durante 10 minutos.
6. Escurrirla y colocarla en la máquina.
7. Embutir la preparación con ayuda de un embudo fino para salchicha.
8. Atar con hilo para chorizo, formando unidades de 30 cm de largo. Sujetarlas con hilo en la parte superior.
9. Conservar en la heladera hasta 7 días o guardar en el freezer por 6 meses como máximo.

88.- Salchicha parrillera

INGREDIENTES:

- 1,2 kilo de carne de cerdo
- 1,2 kilo de carne de vaca
- 600 g de papada de cerdo
- 3 cucharadas de sal
- 50 cc de vino tinto
- 2 cucharadas de azúcar
- 1/2 cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 6 metros de tripa ovina calibre 26/28
- Hilo para chorizo



PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Picar las carnes, intercalando la papada de cerdo, en la máquina equipada con un disco de 6 mm.
2. Disolver la sal en el vino, añadir a las carnes y mezclar.
3. Incorporar los condimentos e integrar bien todo.
4. Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior. Remojarla en agua tibia durante 10 minutos.
5. Escurrirla y colocarla en la máquina.
6. Embutir la preparación con ayuda de un embudo fino para salchicha.
7. Atar con hilo para chorizo, formando unidades de 30 cm de largo. Sujetarlas con hilo en la parte superior.
8. Conservar en la heladera hasta 7 días o guardar en el freezer por 6 meses como máximo.

89.- Salchicha parrillera

INGREDIENTES:

- Mezcla de carnes:
 - Carne de res: 350 g
 - Carne de cerdo: 350 g
 - Grasa de cerdo: 300 g
- Sal integral
- Sal: 1 cucharada
- Azúcar: 1 cucharadita
- Almidón de maíz: 1 cucharada
- Ajo en polvo: 1/2 cucharadita
- Pimienta negra molida: 1/4 cucharadita
- Orégano: 1/4 cucharadita
- Vermut: 50 cc
- Varios:
 - Tira ovina calibre 26/28: 1,50 m
 - Hilo choricero



PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Trabajar con las carnes y la grasa bien frías.
2. Picar las carnes y la grasa, intercalándolas, con un disco con orificios tamaño 6.
3. En un recipiente, colocar la sal, el azúcar, el almidón de maíz, el ajo en polvo, la pimienta negra molida y el orégano. Mezclar bien.
4. Incorporar la sal integral a la mezcla de carnes.
5. Agregar el vermut y amasar bien, uniendo todos los ingredientes.
6. Embutir la preparación en la tripa ovina previamente hidratada en agua y colocada en la máquina de embutir.
7. Pasar la preparación y atar con hilo choricero.
8. Conservar en la heladera por 24 horas antes de consumir para mejorar el sabor.
9. Conservar siempre en frío.

Duración 5 días en la heladera, 6 meses en el freezer.

Nota

Respetar los ingredientes, cantidades y procedimiento de esta receta.

Un pequeño cambio puede alterar el producto.

Utilice materias primas de buena calidad.

Mantener la higiene a la hora de manipular alimentos.

90.- Salchicha para copetín

INGREDIENTES:

- 600 g de carne de vaca
- 500 g de carne de cerdo
- 400 g de unto o grasa de cerdo
- 2 cucharadas de sal
- 1 g de salitre
- 500 g de hielo
- 6 g de fosfato
- 1 g de conservador de color
- 1 cucharadita de azúcar
- 1/4 cucharadita de pimienta blanca
- 1/4 cucharadita de páprika
- 1/4 cucharadita de jengibre
- 1/4 cucharadita de coriandro
- 100 g de almidón de maíz
- 3 metros de tripa ovina colágena o celulósica calibre 26/28
- Hilo para chorizo



PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Picar las carnes, intercalándolas, en la máquina equipada con un disco de 4 mm.
2. Picar por separado la grasa de cerdo con el mismo disco.
3. Colocar en la procesadora las carnes, la sal, el salitre y el hielo. Procesar hasta integrar.
4. Añadir la grasa, el fosfato, el conservador de color y los condimentos mientras se siguen procesando hasta obtener una pasta lisa y homogénea.
5. Integrar el almidón.
6. Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior. Remojarla en agua tibia durante 10 minutos.
7. Escurrirla y colocarla en la máquina.
8. Embutir la preparación, retorciendo la tripa cada 4-5 cm para marcar la separación.
9. Después de embutir la preparación en la tripa y retorcerla cada 4-5 cm para marcar la separación entre las unidades, cuelgue las salchichas en un barral metálico, asegurándose de que no se toquen entre sí.
10. Precaliente el horno a 60-65  C.
11. Hornee las salchichas en el horno precalentado a 60-65  C durante 30 minutos.
12. Después de los primeros 30 minutos, aumente la temperatura del horno a 65-70  C y continúe horneando las salchichas durante otros 30 minutos más, hasta que se noten secas en su exterior.
13. Luego, llene una olla con agua y caliente a aproximadamente 80  C.
14. Cocine las salchichas en la olla con agua caliente a 80  C durante unos 10 minutos, o hasta que la temperatura interna de las salchichas alcance los 72  C.
15. Retire las salchichas del agua caliente y colóquelas en un recipiente con agua de la canilla para enfriarlas rápidamente.
16. Una vez enfriadas, guarde las salchichas en la heladera.

91.- Salchicha piamontesa

INGREDIENTES:

- 2 cebollas
- 50 g de hongos secos
- 200 cc de vino blanco
- 2 cucharadas de sal
- 800 g de carne de cerdo
- 800 g de carne de vaca
- 400 g de papada de cerdo
- 2 cucharadas de salvia
- 5 granos de pimienta negra molidos
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 4 metros de tripa ovina calibre 26/28
- Hilo para chorizo

PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Cortar las cebollas y los hongos en dados pequeños.
2. Cocinarlos con el vino blanco hasta que la cebolla esté transparente y los hongos estén tiernos.
3. Dejar enfriar la mezcla, agregar la sal y disolverla.
4. Picar las carnes, intercalando la papada de cerdo, en la máquina equipada con un disco de 4 mm.
5. Incorporar los vegetales cocidos en el vino a las carnes picadas; mezclar bien.
6. Añadir los condimentos (salvia, pimienta negra molida, ajo en polvo) e integrar todo de manera uniforme.
7. Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior. Remojarla en agua tibia durante 10 minutos.
8. Escurrir la tripa y colocarla en la máquina de embutir.
9. Embutir la preparación en la tripa con la ayuda de un embudo fino para salchichas.
10. Atar las salchichas con hilo para chorizo, formando unidades de 30 cm de largo y asegurándolas con hilo en la parte superior.
11. Conservar las salchichas en la heladera por hasta 7 días o guardarlas en el congelador por un máximo de 6 meses.

92.- Salchicha tipo Viena

INGREDIENTES:

- 600 g de carne de vaca
- 400 g de carne de cerdo
- 500 g de unto o grasa de cerdo
- 2 cucharadas de sal
- 1 g de salitre
- 400 g de hielo o agua helada
- 6 g de fosfato
- 1 g de conservador de color
- 1 cucharadita de azúcar
- 1/4 cucharadita de pimienta blanca
- 1/4 cucharadita de nuez moscada
- 1/4 cucharadita de coriandro
- 100 g de tripa ovina o colágena calibre 24/26



PROCESO DE ELABORACIÓN:

1. Picar las carnes, intercalándolas, en la máquina equipada con un disco de 4 mm.
2. Picar por separado la grasa de cerdo con el mismo disco.
3. Colocar en la procesadora las carnes, la sal, el salitre y el hielo o agua helada.
4. Procesar hasta integrar todos los ingredientes.
5. Añadir la grasa, el fosfato, el conservador de color y los condimentos mientras se sigue procesando hasta obtener una pasta lisa y homogénea.
6. Integrar el almidón.
7. Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior. Remojarla en agua tibia durante 10 minutos.
8. Escurrirla y colocarla en la máquina de embutir.
9. Embutir la preparación, retorciendo la tripa cada 23-25 cm para marcar la separación entre las unidades.
10. Colgar las salchichas en un barral metálico, cuidando que no se toquen entre sí.
11. Hornear a 60-65°C durante 30 minutos y a 65-70°C por 30 minutos más, hasta que las salchichas se noten secas en su exterior.
12. Luego cocinar en una olla con agua a 80°C, aproximadamente 10 minutos, hasta que la temperatura interna llegue a 72°C.
13. Colocar las salchichas en un recipiente con agua de la canilla para enfriarlas rápidamente.
14. Guardar en la heladera.

93.- Chiemsee Fischwurst

Salchichas de Pescado Blanco:

Ingredientes:

- Filetes de pescado blanco (albur), finamente picados
- Cebollas, picadas y rehogadas
- Huevos
- Leche
- Sal
- Pimienta
- Perejil
- Aceite para freír
- Manteca (opcional)

Instrucciones:

1. Elabora una masa consistente mezclando los filetes de pescado blanco picados con las cebollas picadas y rehogadas en un poco de aceite hasta que estén doradas y suaves.
2. Agrega huevos a la masa para ligarla y darle consistencia.
3. Añade un poco de leche para suavizar la mezcla y hacerla más manejable.
4. Condimenta la masa con sal, pimienta y perejil al gusto, asegurándote de que esté bien sazonada.
5. Coloca la masa en una manga pastelera sin puntero para formar las salchichas. Corta las salchichas a una longitud de aproximadamente 10 cm.
6. Hierve agua en una olla grande y con un poco de sal. Cuando el agua esté hirviendo, desliza las salchichas en el agua y cocina hasta que floten en la superficie, lo que indica que están listas.
7. Retira las salchichas del agua con una espumadera y déjalas reposar unos minutos para que se enfríen un poco.
8. Escurre las salchichas sobre papel absorbente para eliminar el exceso de agua.
9. Calienta manteca o aceite en una sartén a fuego medio-alto.
10. Fríe las salchichas en la manteca caliente hasta que estén doradas y crujientes por fuera.
11. Sirve las salchichas de pescado blanco caliente, acompañadas de una ensalada de papas y pepinillos.



Salchichas de Turingia:

Ingredientes:

- 1/3 de carne de ternera picada
- Leche
- Huevos
- Crema doble
- Sal
- Pimienta
- Comino en grano
- 2/3 de tocino finamente picado
- Tripas de cerdo (para embutir)

Instrucciones:

1. Mezcla la carne de ternera picada con la leche, los huevos y la crema doble en un tazón grande. Asegúrate de que la mezcla tenga una consistencia suave y homogénea.
2. Condimenta la mezcla con sal, pimienta y comino en grano al gusto. El comino es una especia característica de las salchichas de Turingia y le da su sabor distintivo.
3. Agrega el tocino finamente picado a la mezcla y combina bien para distribuirlo uniformemente.
4. Prepara las tripas de cerdo para embutir. Lávalas bien y remójalas en agua tibia durante unos minutos para que estén más flexibles.
5. Utiliza una máquina de embutir o una manga pastelera para rellenar las tripas de cerdo con la mezcla de carne. Asegúrate de no sobrecargar las tripas y deja un poco de espacio al final para atarlas.
6. Ata las puntas de las salchichas con hilo para asegurar el relleno.
7. Hierve agua en una olla grande. Cuando el agua esté hirviendo, sumerge las salchichas en ella y cocina durante unos 20-30 minutos, o hasta que estén completamente cocidas.
8. Retira las salchichas del agua y déjalas enfriar un poco antes de servir.
9. Las salchichas de Turingia se pueden disfrutar calientes, acompañadas de mostaza y pan de centeno, o también se pueden refrigerar y comer frías como aperitivo.

94.- Apoldaer Bratwurst



La butifarra

Es un embutido fresco compuesto de carne picada de cerdo condimentada con sal, pimienta, y a veces otras especies. Es originario de Cataluña, pudiéndose encontrar diferentes variedades en las Baleares, en la Comunidad Valenciana, en Murcia y en la localidad de Chiclana de la Frontera (Andalucía).

En América, en la Costa Caribe colombiana también se consume un tipo de butifarra, oriunda de la población de Soledad, muy difundida en la gastronomía local, la cual se prepara con adobos de esa zona del país suramericano. En Uruguay también se pueden encontrar variedades locales de butifarras.

95.- Butifarra

Ingredientes:

- 700 g de carne de cerdo
- 300 g de grasa de cerdo
- 1 clavo de olor
- 1/4 de cucharadita de canela
- 1/4 de cucharadita de pimentón dulce
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 cucharada de sal
- 50 cc de vino blanco
- 3 metros de tripa de cerdo calibre 40



Instrucciones:

1. Picar la carne de cerdo y la grasa de cerdo en trozos pequeños, utilizando un disco de 8 mm en la máquina de picar.
2. Agregar el clavo de olor, la canela, el pimentón dulce, la pimienta, la sal y el vino blanco a la carne picada.
3. Mezclar muy bien todos los ingredientes hasta que estén completamente integrados.
4. Embutir la mezcla en la tripa de cerdo, asegurándote de no sobrecargarla y dejando un espacio al final para atar.
5. Una vez embutidos, cortar los chorizos en unidades del tamaño deseado, generalmente de aproximadamente 10 cm de largo.
6. Llevar una olla grande con agua a fuego medio-alto hasta que esté caliente pero no hirviendo.
7. Colocar los chorizos en el agua caliente y cocinar a fuego medio durante aproximadamente 30 minutos, asegurándote de que el agua no hierva en ningún momento.
8. Después de cocinar, retirar los chorizos del agua y dejar que se enfríen antes de servirlos o almacenarlos.

96.- Butifarra

Ingredientes:

- 1,4 kg de carne de vaca
- 600 g de papada de cerdo
- 2 cucharadas de sal
- 100 cc de vino tinto
- 1/2 cucharadita de ají molido picante
- 1/2 cucharadita de canela
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 3 metros de tripa chinesca calibre 32/36
- Hilo para chorizo



Instrucciones:

1. Picar la carne de vaca y la papada de cerdo en trozos pequeños, utilizando un disco de 8 mm en la máquina de picar.
2. Disolver la sal en el vino tinto y agregarlo a la carne picada. Mezclar bien.
3. Incorporar el ají molido picante, la canela y el ajo en polvo a la mezcla de carne y vino. Integrar completamente todos los condimentos.
4. Lavar la tripa chinesca bajo agua corriente, asegurándote de hacer circular el agua por su interior. Remojarla en agua tibia durante 10 minutos y luego escurrirla.
5. Colocar la tripa en la máquina de embutir y llenarla con la preparación de carne, procurando eliminar el aire y sin sobrecargarla para evitar que se rompa.
6. Atar la tripa con hilo para chorizo, formando unidades de aproximadamente 10 cm de largo. Realizar lazadas equidistantes y fuertes, dejando espacio entre cada una.
7. Conservar los chorizos en la heladera por hasta 7 días, o guardar en el freezer por un máximo de 6 meses.

El Chorizo de Cantimpalos

Es un producto embutido y curado, elaborado a partir de carnes frescas de cerdo graso a las que se adicionan sal y pimentón como ingredientes básicos y a las que también se puede añadir ajo y orégano, sometidas a un proceso de secado-maduración. Se podrá presentar entero, troceado o loncheado.

97.- Cantimpalo

Ingredientes:

- 800 g de carne de cerdo
- 800 g de carne de vaca
- 400 g de tocino
- 140 g de chorizo colorado
- Tripa fibrosa calibre 45/50



Instrucciones:

Corte y limpieza de las carnes:

1. Comienza cortando el tocino en cubos. Si tienes una tocinera, úsala para obtener cortes uniformes. Si no, corta el tocino en tiras gruesas y luego en cubos.
2. Limpia la carne de vaca, eliminando venas, tendones y grasa. Asegúrate de que el peso total de la carne sea de 800 g.
3. La carne de cerdo puede tener algunas vetas de grasa; no es necesario eliminarlas por completo.

Picado de las carnes: 4. Pica las carnes en una máquina de picar con un disco de 8 a 10 mm. Alterna entre la carne de cerdo y la carne de vaca para facilitar el mezclado.

Mezcla: 5. En un recipiente, mezcla el tocino con el chorizo colorado hasta que los cubos de tocino se separen entre sí.

1. Vierte la mezcla de tocino y chorizo sobre las carnes picadas. Mezcla hasta obtener una masa homogénea, evitando mezclar en exceso para no calentar ni compactar la masa.

Embutido: 7. Hidrata la tripa fibrosa pasando agua por su interior y dejándola reposar durante 10 minutos.

1. Coloca la masa en la máquina embutidora y la tripa en el embudo.
2. Comienza a embutir, procurando no llenar demasiado la tripa para evitar que se rompa.
3. Una vez embutidos, ata la tripa con hilo choricero formando piezas de 20 a 30 cm de largo, separadas entre sí por 2 a 4 cm.
4. Cuelga los cantimpalos con el hilo en ganchos a medida que terminas de embutirlos.

98.- Cantimpalo



Ingredientes:

- 800 g de carne de cerdo
- 800 g de carne de vaca
- 400 g de tocino
- 140 g de chorizo colorado
- Tripa fibrosa calibre 45/50

Procedimiento:

Corte y limpieza de las carnes:

1. Comienza cortando el tocino en cubos. Si dispones de una tocinera, úsala para obtener cortes uniformes. De lo contrario, corta el tocino en tiras y luego en cubos. Es importante que el tocino esté bien frío para facilitar el corte.
2. Limpia la carne de vaca, eliminando venas, tendones y grasa. Verifica que el peso total de la carne sea el adecuado, añadiendo más si es necesario.
3. No es necesario eliminar completamente las vetas de grasa de la carne de cerdo.

Picado de las carnes: 4. Pica las carnes en una máquina de picar utilizando un disco de 8 a 10 mm. Asegúrate de intercalar la carne de cerdo con la carne de vaca para facilitar el mezclado.

Mezcla: 5. En un recipiente, mezcla el tocino con el chorizo colorado para separar los cubos de tocino.

1. Vierte la mezcla de tocino sobre las carnes picadas y mezcla hasta obtener una pasta homogénea. Evita mezclar en exceso para no calentar ni compactar la masa.

Embutido: 7. Hidrata la tripa, dejando correr agua por su interior y dejándola reposar durante 10 minutos.

1. Coloca la masa en la máquina embutidora y la tripa en el embudo.
2. Comienza a embutir la masa en la tripa, dejando separaciones de 2 a 4 cm entre cada cantimpalo.
3. Una vez embutidos, ata la tripa con hilo choricero formando piezas de 20 a 30 cm de largo, separadas entre sí por 2 a 4 cm. Cuelga los salames con el hilo en ganchos a medida que terminas de embutirlos.

Pre-secado y secado: 11. Traslada los salames al secadero, que debe mantener una temperatura ambiente de 25 a 28°C durante las primeras 48 a 72 horas.

99.- Cantimpalo

Ingredientes:

- 1 kg de carne de vaca
- 600 g de carne de cerdo
- 400 g de tocino
- 55 g de sal
- 2 g de salitre
- 120 cc de vino tinto
- 60 g de pimentón dulce
- 20 g de pimentón picante
- 10 g de azúcar
- 0.5 g de clavo de olor
- 1 g de nuez moscada
- 1 g de orégano
- 20 g de leche en polvo descremada
- 1 bastón de tripa colágena calibre 50/55
- Hilo para chorizo



Procedimiento:

1. Asegúrate de que las carnes estén bien frías. Pícalas en una máquina equipada con un disco de 8 mm, intercalando la carne de vaca y la carne de cerdo. Pica el tocino frío con el mismo disco o córtalo en cubos de 5 mm con un cuchillo.
2. Mezcla la sal y el salitre molido con las carnes picadas.
3. Combina el vino tinto con ambos tipos de pimentón y agrégalo al tocino junto con los condimentos y la leche en polvo.
4. Agrega la mezcla anterior a las carnes y mezcla todo hasta que esté bien integrado.
5. Remoja la tripa en agua tibia durante 10 minutos. Luego, escúrrela y colócala en la máquina de embutir.
6. Embute la preparación en la tripa.
7. Ata formando bastones y refuerza con lazos continuos. Realiza una gaza (lazada para colgar) en un extremo.
8. Deja orear fuera de la heladera durante 2 horas.
9. Mantén los bastones durante 48 horas a una temperatura de 22-26°C con un 70% de humedad.
10. Luego, sécalos a una temperatura de 18-24°C con un 65% de humedad.

La alheira

Es un embutido (port. enchido) típico de la cocina portuguesa cuyos principales ingredientes son la carne picada con tocino tanto de la carne de cerdo, como de la carne de aves, pan, aceite, ajo y pimentón.

100.- Alheiras

Ingredientes:

- 1 kg de carne de cerdo
- 1 kg de carne de pollo
- 10 dientes de ajo
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de pimienta negra en granos
- 1 pan grande redondo (aproximadamente medio kilo)
- 1 cucharada de pimienta molida
- 1 cucharada de pimentón
- 1 cucharada de paprika
- 2 cucharadas de perejil picado
- 1 cucharada de salitre (nitrato de potasio)
- 5 cucharadas de aceite
- Tripas de vaca (secas y prehidratadas)



Procedimiento:

1. Tritura la cucharada de pimienta negra en granos en una bolsita de tela, preferiblemente, usando un palo de amasar suavemente.
2. Coloca las carnes en una olla sin trocear y añade agua suficiente para cubrirlas. Cocina durante 2 horas.
3. Pasado el tiempo de cocción, cuela las carnes reservando el caldo.
4. Corta la carne de pollo y pica la carne de cerdo.
5. Retira la corteza del pan y córtalo en rebanadas finas. Coloca el pan en una vasija y añade el caldo reservado, suficiente para ablandar la miga de pan.
6. Una vez que el pan esté blandito, agrega las carnes procesadas y deja reposar.
7. Añade los 4 dientes de ajo pisados y la cucharada de sal a la mezcla de carnes. Mezcla bien y reserva.
8. Calienta 5 cucharadas de aceite en una olla y fríe los 6 dientes de ajo restantes hasta que estén dorados.
9. En un bol, mezcla la pimienta molida, el pimentón, la paprika, el perejil picado y el salitre. Agrega esta mezcla al aceite con ajo y mezcla todo con las carnes.
10. Embute las tripas con esta mezcla de relleno. Deben ser tripas de vaca, secas y prehidratadas. Rellena los chorizos en forma de herradura, atando los extremos y uniéndolos con un hilo.
11. Una vez embutidos, los chorizos están listos para ser cocinados o conservados según tu preferencia.

RECOMENDACIONES PARA CONSERVAR LOS EMBUTIDOS

- **Refrigeración adecuada:** Después de haber sido elaborados y antes de ser consumidos, es fundamental refrigerar los embutidos de manera adecuada para evitar la proliferación de bacterias. Colócalos en recipientes herméticos o bolsas selladas y guárdalos en el refrigerador a una temperatura de 4°C o menos.
- **Congelación:** Si no planeas consumir los embutidos de inmediato, puedes optar por congelarlos para prolongar su vida útil. Envuélvelos individualmente en papel film o papel de aluminio, y luego colócalos en bolsas para congelar. Etiqueta cada paquete con la fecha de congelación y consúmelos dentro de un período razonable de tiempo, generalmente dentro de los 3-6 meses.
- **Almacenamiento en seco:** Algunos embutidos, como el salami seco, pueden ser almacenados a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Sin embargo, es importante protegerlos del polvo, la humedad y la luz solar directa. Guárdalos en un lugar fresco y bien ventilado, preferiblemente en un armario o despensa.
- **Etiquetado y rotación:** Etiqueta claramente cada embutido con su nombre y la fecha de elaboración. Esto te ayudará a llevar un control sobre la frescura de tus productos y a consumirlos en el orden adecuado según su fecha de elaboración.
- **Consumo oportuno:** Los embutidos caseros, especialmente aquellos que no contienen conservantes, tienen una vida útil limitada en comparación con los productos comerciales. Por lo tanto, consúmelos dentro de un período razonable de tiempo para disfrutar de su mejor sabor y calidad.
- **Inspección regular:** Antes de consumir los embutidos, inspecciónalos visualmente y verifica que no presenten signos de deterioro, como moho, mal olor o decoloración. Si notas algún signo de deterioro, deséchalos de inmediato para evitar problemas de salud.
- **Corte adecuado:** Cuando vayas a consumir los embutidos, córtalos en porciones pequeñas justo antes de servirlos para mantener su frescura y evitar que se sequen o se oxiden en exceso.



elreydelasmadejas



701
publicacion...

20.4 mil
seguidores

7,068
seguidos

EL REY DE LAS MADEJAS

@elreydelasmadejas

¡EMBUTE CON CALIDAD, EMBUTE CON EL REY! 👑

Madejas, insumos para embutidos y mucho más... más

Ver traducción

wa.me/584243334425

Siguiendo ▾

Mensaje



PRODUCTOS



CLIENTES



INFORMACIÓN



CON

Para contactarte con el REY DE LAS
MADEJAS Y REALIZAR UN PEDIDO
TOCA EL SIGUIENTE LINK

CONTÁCTO WHATSAPP

TABLA DE CALIBRE CHORIZOS Y EMBUTIDOS

ESTRECHO

28/32 mm

25 m - 12 kg de carne

BUTIFARRA



CHISTORRA



BRATWURST



CHORIZO CRIOLLO



MEDIO

32/36 mm

25 m - 14 kg de carne

MORCILLA



CHORIZO



BUTIFARRA NEGRA



BUTIFARRA BLANCA



ANCHO

36/40 mm

25 m - 16 kg de carne

FUET



CHORIZO GALLEGO



JABUGUITOS



CHORIZO FRESCO



DURACIÓN DE LOS CHORIZOS SEGÚN SU MÉTODO DE CONSERVACIÓN

Tipo de almacenamiento

Duración aproximada

Refrigerado

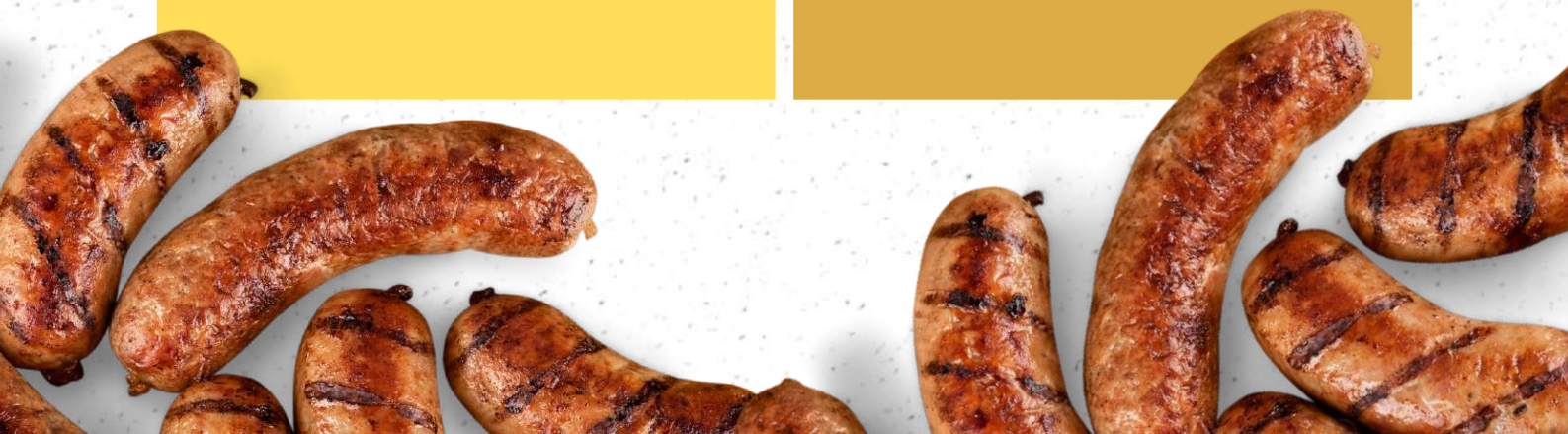
1-2 semanas

Al aire libre

1-2 días

Congelado

3-4 meses



En conclusión, "El Maestro de los Embutidos" es mucho más que un simple recetario; es una puerta de entrada al apasionante mundo de la charcutería artesanal.

A través de sus cuidadas selecciones de recetas detalladas y probadas, este manual te invita a explorar la riqueza de sabores y técnicas que caracterizan a la elaboración de embutidos.

Desde los clásicos salamis y chorizos hasta innovadoras combinaciones de sabores, cada página está impregnada de la tradición y el conocimiento acumulado a lo largo de siglos de práctica culinaria.

Con un enfoque en ingredientes frescos y de calidad, y respaldado por la experiencia de expertos en el campo, este recetario te ofrece las herramientas necesarias para convertirte en un verdadero maestro de la charcutería.

Ya sea que estés dando tus primeros pasos en la cocina o que seas un experimentado aficionado, **"El Maestro de los Embutidos"** te acompaña en cada etapa del proceso, desde la selección de los ingredientes hasta el momento de disfrutar tus creaciones caseras.

Con consejos prácticos, técnicas de preparación y sugerencias de almacenamiento, este recetario está diseñado para hacer que tu experiencia en la elaboración de embutidos sea gratificante y exitosa.

Así que prepárate para emprender un viaje culinario lleno de sabor, creatividad y tradición, con **"El Maestro de los Embutidos"** como tu guía confiable y experta.



Si deseas aprender más sobre la elaboración de chorizos o embutidos contáctanos al siguiente enlace para compartir contigo nuestras otras opciones de formación.

ESCRIBIR AL WHATSAPP