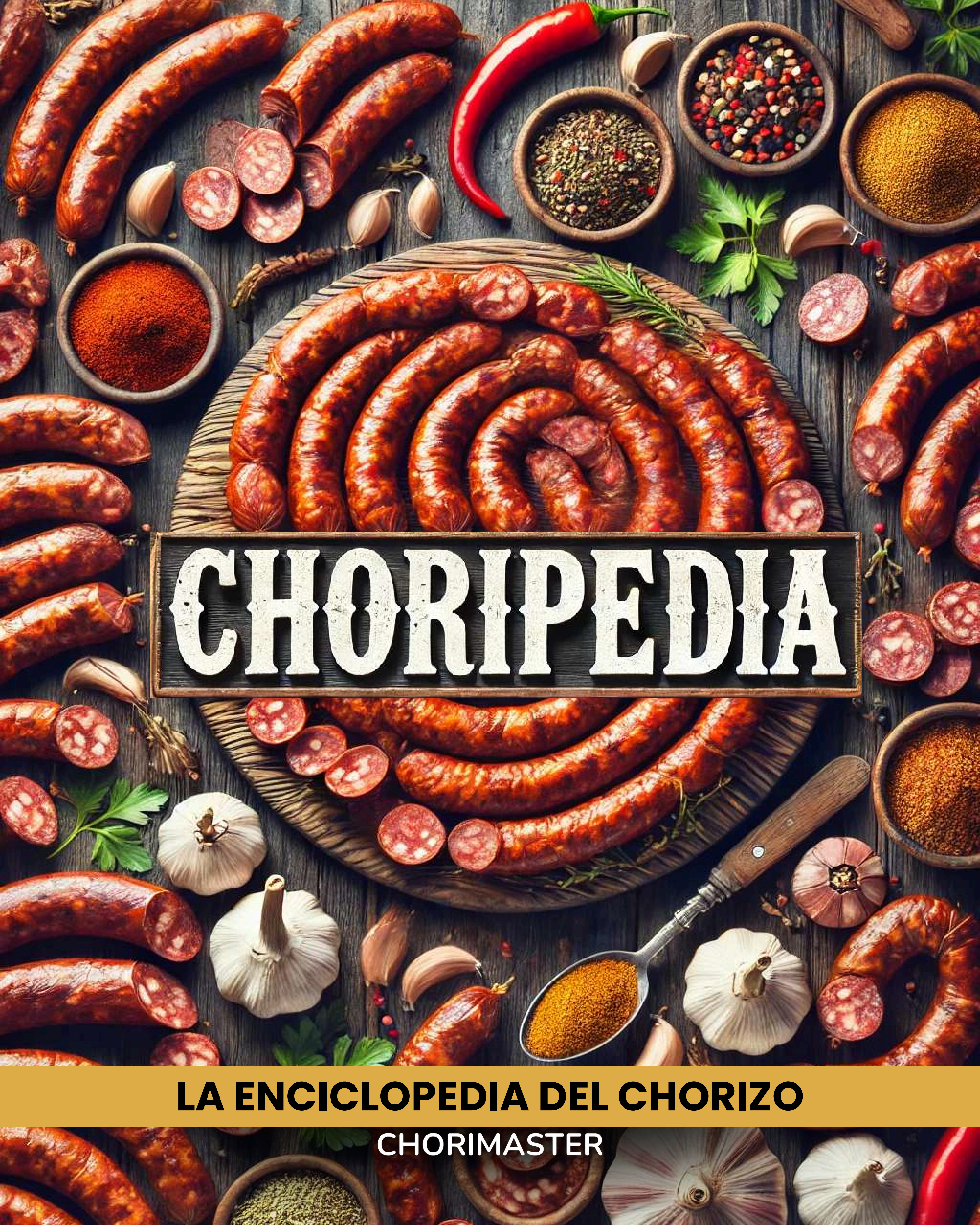




CHORIPEDIA

LA ENCICLOPEDIA DEL CHORIZO

CHORIMASTER



Bienvenidos a "Choripedia: La Enciclopedia Más Grande del Chorizo Artesanal", un compendio exhaustivo dedicado a la exploración, elaboración y disfrute del chorizo artesanal.

Este libro ha sido concebido como una guía integral para todos aquellos que desean sumergirse en el fascinante mundo del chorizo, ya sea como aficionados curiosos, cocineros entusiastas o profesionales experimentados.

El objetivo principal de "Choripedia" es proporcionar una fuente completa y accesible de conocimiento sobre el chorizo artesanal.

A lo largo de sus páginas, encontrarás una combinación equilibrada de teoría y práctica, abarcando desde la historia y evolución del chorizo hasta técnicas detalladas de elaboración y recetas innovadoras.

En "Choripedia", valoramos tanto la tradición como la innovación. Creemos que la clave para apreciar plenamente el chorizo artesanal reside en entender sus raíces culturales y técnicas, al mismo tiempo que se experimenta con nuevas recetas y métodos.

Fomentamos el respeto por los ingredientes de calidad y el compromiso con la autenticidad en cada etapa de la elaboración.



A close-up photograph of several grilled chorizo sausages resting on a wooden cutting board. The sausages are charred and glistening with oil. Fresh rosemary sprigs are placed around them. In the background, a bowl of green herbs and a lemon are visible. The entire image is framed by a thick red border.

Introducción a Los Chorizos

Choripedia: La enciclopedia más grande
del Chorizo artesanal

Historia y Origen del Chorizo

El chorizo es un embutido icónico que tiene una rica historia y una profunda conexión con diversas culturas culinarias alrededor del mundo.

Su origen se remonta a tiempos antiguos, cuando se desarrollaron las primeras técnicas de conservación de carne mediante el uso de sal y especias. **A lo largo de los siglos, el chorizo ha evolucionado, adoptando características únicas según las regiones donde se produce.**

El chorizo tiene sus raíces más profundas en la península ibérica, específicamente en España y Portugal. En España, el chorizo es una parte fundamental de la dieta y cultura gastronómica, con referencias que datan de la época romana.

Los romanos introdujeron la técnica del embutido en la península, y con el tiempo, se incorporaron ingredientes locales **como el pimentón (paprika)**, que le da al chorizo español su característico color rojo y sabor distintivo.

Con la expansión del imperio español y portugués, el chorizo se introdujo en América Latina, donde fue adaptado y modificado según los ingredientes locales y las preferencias culturales. **Hoy en día, cada país en América Latina tiene su propia versión de chorizo, desde el chorizo mexicano picante hasta el chorizo argentino suave.**

Importancia Cultural en Diferentes Regiones

El chorizo no es solo un alimento; es una parte integral de la identidad cultural de muchas regiones. En España, el chorizo es un elemento central en tapas y platos como la paella y el cocido.

En **México**, es esencial en tacos y desayunos con huevos. En Argentina y Uruguay, el chorizo es protagonista en los asados.

España El chorizo español varía significativamente de una región a otra. En La Rioja, el chorizo se caracteriza por su uso generoso de pimentón.

En **Galicia**, se ahuma ligeramente, mientras que en Andalucía, se prefieren las versiones frescas y suaves.

México El chorizo mexicano se distingue por su sabor picante, logrado mediante la adición de chiles locales. Es un ingrediente versátil utilizado en una variedad de platos, desde tacos hasta guisos.

Argentina y Uruguay En el Cono Sur, el chorizo es una parte fundamental de los asados.

Se cocina a la parrilla y se sirve generalmente en pan como "choripán", un popular bocadillo de la región.





Ingredientes y Preparación

Choripedia: La enciclopedia más grande
del Chorizo artesanal

El secreto de un buen chorizo artesanal radica en la calidad y selección de sus ingredientes. **Cada componente** juega un papel crucial en el sabor, la textura y la apariencia del producto final.

Desde la carne magra y la grasa cuidadosamente seleccionadas, hasta las especias y condimentos que le confieren su carácter distintivo, cada detalle cuenta.

En esta sección, **exploraremos en profundidad los ingredientes básicos necesarios** para elaborar chorizo, las variaciones regionales que aportan diversidad a este embutido y los métodos para elegir los mejores insumos.

Ya sea que busques mantener la autenticidad de una receta tradicional o experimentar con nuevos sabores, aquí encontrarás todo lo que necesitas saber para empezar con confianza.

Ingredientes Básicos y Variaciones Regionales

La selección de ingredientes es crucial para la elaboración de un chorizo de calidad. Aquí se describen los ingredientes esenciales y sus variaciones regionales con ejemplos específicos.

Ingredientes Básicos

Categoría	Subcategoría	Detalles
Carne de Cerdo	Tipos de Carne	
	Lomo de Cerdo	Carne magra con bajo contenido graso.
	Paleta de Cerdo	Carne más jugosa con buen balance de grasa.
	Panceta (Tocino)	Alta en grasa, añade jugosidad y sabor.
Proporciones Recomendadas		
	Carne Magra (lomo o paleta)	70%
	Panceta	30% (para jugosidad)

Utilizar una mezcla de carne de cerdo que consiste en un **70% de carne magra** (como lomo o paleta) y un **30% de panceta** garantiza un equilibrio óptimo entre firmeza y jugosidad.

La carne magra proporciona proteínas y una textura firme, mientras que la panceta, con su alto **contenido graso**, **añade la jugosidad** y el sabor necesario para que los platos no queden secos y sean más sabrosos.

Esta combinación logra realzar el sabor natural del cerdo, ofreciendo una experiencia culinaria más completa y satisfactoria.



Ingredientes Básicos

Categoría	Subcategoría	Detalles
Grasa de Cerdo	Tipos de Grasa	
	Grasa de Panceta	Usada comúnmente por su facilidad de adquisición y textura.
	Grasa de Riñonada	Grasa interna más suave, de alta calidad.
Proporción		20-30% de la mezcla total, dependiendo del nivel deseado de jugosidad.



La incorporación de grasa de cerdo en la mezcla de carne es crucial para lograr la jugosidad y el sabor deseados en los platos.

Utilizar grasa de panceta, que es fácil de adquirir y tiene una buena textura, junto con grasa de riñonada, que es más suave y de alta calidad, permite mejorar la calidad general del producto final.

La proporción recomendada de 20-30% de grasa en la mezcla total asegura que la carne no quede seca y tenga un sabor rico y satisfactorio, adaptándose al nivel de jugosidad que se prefiera.

Ingredientes Básicos

La sal es un ingrediente esencial en la preparación de carne de cerdo, ya que realza su sabor y actúa como conservante.

- **Se pueden utilizar diferentes tipos de sal**, como la sal marina, que es preferida por su pureza y sabor distintivo, o la sal de mesa, aunque se recomienda usar una versión no yodada para evitar alterar el sabor natural de la carne.

La cantidad recomendada de sal es de **18-20 gramos por kilogramo de carne**, asegurando un sazonado adecuado y uniforme.

El pimentón (paprika) es un condimento versátil que puede añadir color, sabor y aroma a la carne de cerdo. Existen varios tipos de pimentón, cada uno con sus propias características:

- El pimentón dulce, que añade color y un sabor suave; el pimentón picante, que proporciona un toque de picante; y el pimentón ahumado, que aporta un sabor ahumado distintivo.

La cantidad recomendada de pimentón es de **25-30 gramos por kilogramo de carne**, pero puede ajustarse según el gusto personal para lograr el sabor deseado.

Ingredientes Básicos

El ajo es un ingrediente fundamental en la preparación de carne de cerdo, proporcionando un sabor distintivo y aromático.

- **Se puede utilizar en dos formas principales:** ajo fresco, que se pica finamente para obtener un sabor más fresco e intenso, y ajo en polvo, que es más fácil de mezclar de manera uniforme en la carne.

La cantidad recomendada es de **10 gramos de ajo fresco o 5 gramos de ajo en polvo por kilogramo de carne**, asegurando que el ajo se distribuya adecuadamente para realzar el sabor del plato final.

El orégano es una hierba aromática que aporta un sabor distintivo y fresco a la carne de cerdo. Puede utilizarse en dos formas: orégano seco, que es comúnmente utilizado debido a su disponibilidad y durabilidad, y orégano fresco, que puede emplearse aunque en menor cantidad.

La cantidad recomendada de orégano es de **3 gramos por kilogramo de carne**, asegurando que el sabor de la hierba se integre adecuadamente sin dominar el perfil de sabor del plato.

Ingredientes Básicos

El vino blanco es un excelente ingrediente para marinar y cocinar carne de cerdo, ya que realza los sabores naturales sin añadir dulzura.

Se recomienda usar vino blanco seco por su capacidad de complementar el sabor de la carne sin sobrepasarlo.

Como alternativas, se pueden utilizar vinagre de vino tinto o brandy para aportar diferentes matices de sabor.

La cantidad recomendada es de **50 ml por kilogramo de carne**, lo que asegura que la carne absorba suficiente líquido para mantenerse jugosa y sabrosa durante la cocción.

Variaciones Regionales

Chorizo Español:

- **Ingredientes adicionales:**
 - **Comino:** 2 g por kilogramo de carne.
 - **Pimienta Negra:** 5 g por kilogramo de carne.
 - **Clavo de Olor:** Una pizca, para un toque aromático.
- **Pimentón:**
 - Principalmente dulce, aunque algunas variantes añaden pimentón picante.
- **Curación:**
 - Puede ser curado al aire durante varias semanas en condiciones controladas.



Chorizo Mexicano:

- **Ingredientes adicionales:**
 - **Chile Ancho:** 10 g por kilogramo de carne, rehidratado y molido.
 - **Chile Guajillo:** 10 g por kilogramo de carne, rehidratado y molido.
 - **Chile de Árbol:** 5 g por kilogramo de carne, rehidratado y molido.
- **Pimentón:**
 - Generalmente picante, en menor cantidad si se usan muchos chiles.
- **Consumo:**
 - Se consume fresco y se utiliza en una variedad de platos como tacos, huevos con chorizo, y guisos.



Chorizo Argentino:

- **Ingredientes adicionales:**
 - **Ajo Fresco:** 15 g por kilogramo de carne.
 - **Vino Tinto:** 50 ml por kilogramo de carne.
 - **Ají Molido:** 5 g por kilogramo de carne.
- **Curación:**
 - Generalmente fresco, se cocina a la parrilla y se consume como parte del asado.
- **Consumo:**
 - Popularmente en choripán (pan con chorizo).





Equipamiento Necesario



Choripedia: La enciclopedia más grande
del Chorizo artesanal

Ingredientes Básicos

La elaboración de chorizo artesanal requiere de ciertos utensilios y herramientas específicas que garantizan un proceso eficiente y un producto final de alta calidad. **En esta sección, detallamos el equipamiento esencial** para hacer chorizo en casa o en una pequeña producción artesanal.

Utensilios y Herramientas



Cuchillos Afilados:

- **Uso:** Para cortar la carne y la grasa en trozos manejables.
- **Recomendación:** Un cuchillo de chef grande y un cuchillo de deshuesar más pequeño y flexible.

Picadora de Carne:

- **Uso:** Para triturar la carne y la grasa hasta alcanzar la consistencia adecuada.
- **Recomendación:** Una picadora manual de alta calidad para pequeñas cantidades, o una picadora eléctrica para producciones mayores. **Asegúrate de tener discos de diferentes tamaños (grueso, medio y fino) para variar la textura del chorizo.**



Utensilios y Herramientas



Embutidora de Chorizo:

- **Uso:** Para llenar las tripas con la mezcla de carne de manera uniforme.
- **Recomendación:** Una embutidora vertical para un control más preciso, o una embutidora manual para pequeñas producciones.
- **Tamaños de Boquillas:** Diferentes tamaños para acomodar diversas tripas.

Tripas para Embutidos:



- **Tipos de Tripas:**
 - **Naturales:** Hechas de intestinos de animales (cerdo, res, cordero). Son las preferidas por su permeabilidad y textura.
 - **Sintéticas:** Hechas de colágeno o celulosa. Son más uniformes y fáciles de usar.
- **Calibres Comunes:**
 - **Cerdo:** Calibre 28-32 mm para chorizo fresco.
 - **Res:** Calibre 38-42 mm para chorizos más grandes

Utensilios y Herramientas



Báscula de Cocina:

- **Uso:** Para medir con precisión los ingredientes.
- **Recomendación:** Una báscula digital que pueda pesar tanto en gramos como en onzas.

Bol de Mezcla:

- **Uso:** Para mezclar la carne picada con las especias y otros ingredientes.
- **Recomendación:** Un bol grande de acero inoxidable para facilitar la limpieza y evitar la absorción de olores.



Utensilios y Herramientas



Cuerda de Embutidos:

- **Uso:** Para atar los extremos de las tripas y formar los chorizos.
- **Recomendación:** Cuerda de cocina resistente, preferiblemente de algodón.



Tablas de Corte:

- **Uso:** Para preparar la carne y los ingredientes.
- **Recomendación:** Tablas de plástico o madera, con una específica para carne cruda para evitar la contaminación cruzada.



Termómetro de Cocina:

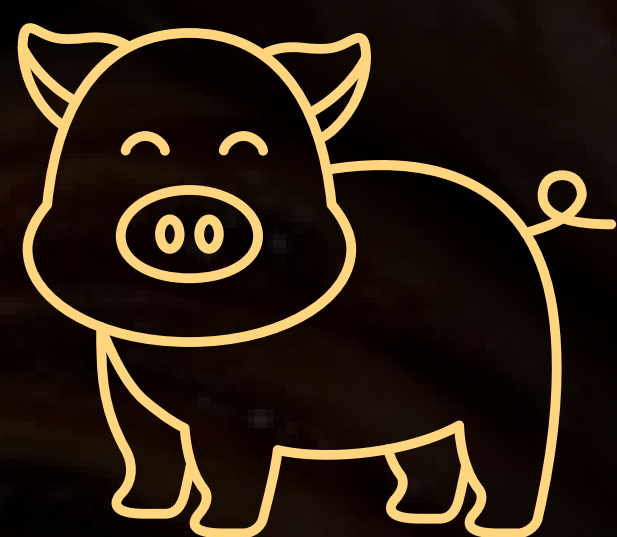
- **Uso:** Para controlar la temperatura durante el curado y la cocción del chorizo.
- **Recomendación:** Un termómetro digital con sonda para precisión.



Lugar de Curado (para chorizo curado):

- **Requisitos:** Un área con buena ventilación, temperatura controlada (10-15°C) y humedad (70-80%) para un curado óptimo.

Tripas Naturales



Cerdo: Suaves y flexibles, ideales para chorizo fresco. **Calibres comunes: 28-32 mm.**



Res: Más gruesas y robustas, adecuadas para chorizos de mayor tamaño. **Calibres comunes: 38-42 mm.**



Cordero: Muy finas, utilizadas para chorizos delgados y delicados. **Calibres comunes: 20-22 mm.**

Tripas Sintéticas



Colágeno: Hechas de proteínas animales, son uniformes y fáciles de manejar. No requieren remojo previo.



Celulosa: Hechas de fibras vegetales, suelen usarse para chorizos que se venden sin la tripa.

Calibres para Tripas Naturales y Sintéticas

Tipo de Tripa	Calibre (mm)	Uso Común
Tripa Natural		
Cordero (Ovinas)	20-22	Longanizas, salchichas finas
	22-24	Salchichas frescas, chorizos finos
	26-28	Chorizos, salchichas
	28-30	Chorizos, salamis
	30-32	Chorizos gruesos, salamis
Cerdo (Porcinas)	32-35	Chorizos gruesos, salamis
	40-43	Salamis, morcillas, embutidos grandes
	43-46	Morcillas, salamis grandes
	46-50	Mortadelas, embutidos grandes
	50-55	Mortadelas, embutidos muy grandes
Vacuno (Bovinas)	55-60	Mortadelas, embutidos muy grandes
	60-65	Mortadelas, embutidos muy grandes
Tripa Sintética		
Colágeno Comestible	13-16	Salchichas coctel, frankfurters
	17-21	Salchichas tipo Viena
	21-23	Salchichas frescas, chorizos finos
	23-26	Chorizos, salchichas
	26-28	Chorizos, salamis
Colágeno No Comestible	28-32	Chorizos gruesos, salamis
	40-45	Mortadelas, salamis grandes
	45-50	Mortadelas, embutidos grandes
	50-65	Mortadelas, salamis grandes
	65-100	Mortadelas, salamis muy grandes
Fibrosas	30-45	Salamis, embutidos curados, productos cocidos
	45-60	Mortadelas, embutidos grandes
	60-100	Mortadelas, salamis muy grandes
Plásticas		

Mantenimiento y Limpieza del Equipamiento

Cuchillos:

- **Afilado Regular:** Mantén los cuchillos afilados con una piedra de afilar o un afilador de cuchillos.
- **Limpieza:** Lávalos a mano con agua caliente y jabón, y sécalos inmediatamente para evitar la corrosión.

Picadora de Carne:

- **Desmontaje y Limpieza:** Desmonta todas las piezas y lávalas por separado con agua caliente y jabón. Asegúrate de secarlas completamente antes de guardarlas.
- **Aceitado:** Aplica una ligera capa de aceite vegetal en las partes metálicas para prevenir el óxido.

Embutidora:

- **Limpieza:** Lávalas a mano con agua caliente y jabón después de cada uso. Asegúrate de limpiar bien las boquillas y los tubos.
- **Lubricación:** Lubrica las partes móviles con aceite apto para alimentos para mantener un funcionamiento suave.

Tripas:

- **Remojo y Enjuague:** Remoja las tripas naturales en agua tibia durante al menos 30 minutos antes de usarlas. Enjuágalas bien por dentro y por fuera.
- **Almacenamiento:** Guarda las tripas naturales en salmuera en el refrigerador si no se usan inmediatamente.

Báscula y Termómetro:

- **Limpieza:** Limpia las superficies de medición con un paño húmedo. No sumerjas en agua.



A woman with grey hair, wearing a blue apron over a patterned shirt, is focused on filling a chorizo casing. She is using her hands to stuff the casing into a large metal bowl filled with ground meat. The bowl sits on a wooden table. In the foreground, several finished chorizos are visible, along with a small bowl of salt and a bowl of spices. The background shows a kitchen with a sink and some plants. The entire image is framed by a thick red border.

Técnicas y Métodos de Elaboración

Choripedia: La enciclopedia más grande
del Chorizo artesanal

La elaboración del **chorizo artesanal** implica una serie de técnicas y métodos que aseguran un producto final de alta calidad.

A continuación, se detallan los pasos y procedimientos **esenciales para hacer chorizo**, desde la preparación de la carne hasta el curado y secado.

Preparación de la Carne

Selección y Corte de la Carne:

- **Seleccionar la Carne:** Elige carne fresca y de buena calidad. La carne de cerdo es la más común, preferiblemente lomo y paleta para la parte magra, y panceta para la grasa.
- **Cortar la Carne y la Grasa:** Corta la carne y la grasa en trozos pequeños y uniformes para facilitar el picado. La proporción recomendada es 70% carne magra y 30% grasa.



Picado de la Carne:

- **Montaje de la Picadora:** Ensambla la picadora con el disco de agujeros medianos.
- **Picado:** Pasa la carne y la grasa por la picadora, mezclando los tipos de carne para asegurar una distribución uniforme de la grasa.

Condimentación y Maceración

Mezcla de Especies y Condimentos:

- **Preparar las Especies:** Mide con precisión las especias y condimentos según la receta elegida. **Ejemplo:** 30 g de pimentón dulce, 20 g de sal, 10 g de ajo fresco picado, 3 g de orégano seco, 5 g de pimienta negra por kilogramo de carne.
- **Mezcla de Especies:** Combina todas las especias en un bol grande.



Incorporación de Especias a la Carne:

1. **Amasar la Carne:** Coloca la carne picada en un bol grande y añade las especias. Amasa bien la mezcla hasta que las especias estén uniformemente distribuidas.
2. **Añadir Líquidos:** Agrega 50 ml de vino blanco por kilogramo de carne. Continúa amasando hasta que la mezcla sea homogénea.

Maceración:

- **Refrigeración:** Cubre el bol con plástico adhesivo y refrigera la mezcla durante al menos 24 horas para permitir que los sabores se integren.

Embutido

Preparación de las Tripas:

1. **Remojo:** Remoja las tripas naturales en agua tibia durante 30 minutos. Enjuágalas bien por dentro y por fuera.
2. **Montaje de la Embutidora:** Ensambla la embutidora y ajusta la boquilla adecuada para el tamaño de las tripas.

Llenado de las Tripas:

1. **Colocación de la Mezcla:** Llena la embutidora con la mezcla de carne.
2. **Embutido:** Introduce la mezcla en las tripas de manera uniforme, evitando burbujas de aire. Usa una aguja para pinchar y liberar el aire atrapado si es necesario.
3. **Formación de los Chorizos:** Ata los extremos de las tripas y divide la tripa en secciones del tamaño deseado, atando con cuerda de embutidos.



A person wearing a blue apron is shown from the waist down, mixing a large quantity of chorizo in a large, shallow metal bowl. They are using two long-handled wooden spoons. The chorizo is a reddish-pink color and appears to be in a chunky, ground state. The bowl is resting on a wooden surface. In the foreground, there are several small white bowls containing different spices or seasonings, and a wooden cutting board with more chorizo links. The background is slightly blurred, showing a kitchen setting with wooden cabinets and a sink. The entire image is framed by a thick red border.

El amasado perfecto del Chorizo

Choripedia: La enciclopedia más grande
del Chorizo artesanal

Para comenzar el amasado, coloca la mezcla de carne y especias en un bol grande. Usa una cuchara de madera para hacer una primera mezcla, asegurándote de que los ingredientes estén distribuidos uniformemente. Este paso inicial facilita el amasado manual posterior.

Ponte guantes de cocina para mantener la higiene y comienza a amasar con ambas manos. **La técnica básica consiste** en apretar la mezcla entre tus dedos y palmas mientras la giras. Este movimiento asegura que todos los ingredientes se integren bien y que la textura de la mezcla sea uniforme.



El amasado debe durar al menos 10-15 minutos. Durante este tiempo, notarás que la mezcla se vuelve pegajosa y cohesiva. **Es crucial no apresurarse, ya que el amasado insuficiente** puede resultar en una textura desigual y en chorizos que no se mantendrán bien durante la cocción.

Una buena técnica es el "apretar y girar": aplasta la mezcla y gírala continuamente. Otra técnica útil es **"estirar y doblar":** estira la masa y dóblala sobre sí misma repetidamente. Esto ayuda a desarrollar la cohesión necesaria para que la mezcla se mantenga unida y tenga una buena consistencia.

Una señal de que el amasado está completo es que la mezcla se mantiene unida al formar una bola. **Además, la textura debe ser pegajosa pero no demasiado húmeda.** Si la mezcla se desmorona fácilmente, necesita más tiempo de amasado.

Es fundamental mantener la mezcla fría durante el proceso para evitar que la grasa se derrita. Si la mezcla se calienta demasiado, refrigérala unos minutos y luego continúa amasando.

Un truco útil es hacer una prueba de elasticidad:

toma una pequeña porción de la mezcla y estírala; debe ser elástica y no romperse fácilmente.



Mantén siempre una buena higiene, lavando y desinfectando todas las superficies y utensilios antes y después del amasado.

Con estas técnicas y consejos, asegurarás que el chorizo tenga una textura y sabor óptimos, listos para los siguientes pasos de elaboración.







Tratamientos Térmicos para el Chorizo

Choripedia: La enciclopedia más grande
del Chorizo artesanal

Tratamiento Térmico: Escaldado o Cocción Parcial

El escaldado o cocción parcial implica sumergir los chorizos en agua caliente a una temperatura controlada entre 75 y 85°C durante unos minutos.

Este tratamiento ayuda a eliminar patógenos sin cocinar completamente el chorizo, lo que permite que conserve su sabor y textura característicos mientras se asegura su seguridad alimentaria.

El chorizo escaldado retiene su estructura y sabor original, con una capa externa ligeramente cocida. Este método es ideal para preparar los chorizos para un posterior ahumado, secado o cocción completa.



Preparar el Equipo y los Ingredientes:

- Chorizos frescos.
- Olla grande con tapa.
- Termómetro de cocina.
- Pinzas o espumadera.

Paso a Paso:

Llenar la Olla con Agua:

- Llena la olla grande con suficiente agua para cubrir completamente los chorizos.
- Coloca la olla en la estufa y caliéntala a fuego medio-alto.

Calentar el Agua:

- Usa el termómetro de cocina para monitorear la temperatura del agua.
- Lleva el agua a una temperatura entre 75 y 85°C. Es importante mantener esta temperatura constante durante todo el proceso.

Sumergir los Chorizos:

- Con cuidado, sumerge los chorizos en el agua caliente usando las pinzas o la espumadera.
- Asegúrate de que los chorizos estén completamente sumergidos y no amontonados, permitiendo que el agua circule bien alrededor de ellos.

Mantener la Temperatura:

- Mantén la temperatura del agua entre 75 y 85°C durante 10-15 minutos.
- Ajusta el fuego según sea necesario para mantener la temperatura constante.

Retirar y Enfriar:

- Después de 10-15 minutos, retira los chorizos del agua caliente con las pinzas o la espumadera.
- Coloca los chorizos en un recipiente con agua fría o hielo para detener la cocción. Esto también ayuda a que la piel se mantenga firme.

Secar y Almacenar:

- Seca los chorizos con toallas de papel.
- Están listos para un posterior tratamiento (como ahumado o secado) o para ser almacenados en el refrigerador hasta su uso.

Recomendaciones:

- **Monitorear la Temperatura:** Usa un termómetro de cocina fiable para asegurarte de que la temperatura del agua se mantiene constante entre 75 y 85°C. Esto es crucial para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad del chorizo.
- **Tiempo de Escaldado:** No excedas los 15 minutos, ya que un tiempo mayor puede empezar a cocinar demasiado el chorizo, afectando su textura.
- **Higiene:** Mantén una buena higiene durante todo el proceso. Lávate las manos y utiliza utensilios limpios.
- **Enfriado Rápido:** Enfría rápidamente los chorizos después del escaldado para detener la cocción y mantener la calidad del producto.

Tratamiento Térmico: Cocción Completa

La cocción completa de chorizos implica cocinarlos hasta alcanzar una temperatura interna de al **menos 70-75°C**.

Este tratamiento asegura que todos los patógenos sean eliminados y que el chorizo esté listo para el consumo inmediato. El chorizo cocido completamente tendrá una textura más firme y un sabor plenamente desarrollado.



El chorizo cocido completamente es seguro para comer directamente después de la cocción. Tendrá una textura firme, jugosa y completamente cocida, con los sabores bien integrados.

Paso a Paso:

Preparar el Equipo y los Ingredientes:

- Chorizos frescos.
- Olla grande con tapa o sartén.
- Termómetro de cocina.
- Pinzas o espumadera.

Llenar la Olla con Agua (si se hierve):

- Llena la olla grande con suficiente agua para cubrir completamente los chorizos.
- Coloca la olla en la estufa y caliéntala a fuego medio-alto.

Calentar el Agua (si se hierve):

- Usa el termómetro de cocina para monitorear la temperatura del agua.
- Lleva el agua a ebullición y luego reduce el fuego para mantener un hervor suave.

Cocinar los Chorizos:

- Si se utiliza una sartén: Calienta la sartén a fuego medio y añade un poco de agua o aceite.
- Coloca los chorizos en el agua hirviendo o en la sartén caliente.

Retirar y Enfriar (si se desea):

- Una vez que los chorizos hayan alcanzado la temperatura adecuada, retíralos del agua caliente o de la sartén con las pinzas o la espumadera.

Servir o Almacenar:

- Los chorizos cocidos completamente están listos para ser servidos inmediatamente.
- Si no se consumen de inmediato, permite que los chorizos se enfríen completamente y luego guárdalos en un recipiente hermético en el refrigerador.

Recomendaciones:

- **Uso de Termómetro:** Es esencial utilizar un termómetro de cocina para asegurar que los chorizos alcancen la temperatura interna de 70-75°C, garantizando su seguridad alimentaria.
- **Cocción Uniforme:** Asegúrate de girar los chorizos regularmente durante la cocción para asegurar una cocción uniforme.
- **Higiene:** Mantén una buena higiene durante todo el proceso. Lávate las manos y utiliza utensilios limpios.
- **Almacenamiento:** Si no vas a consumir los chorizos inmediatamente, guárdalos en un recipiente hermético en el refrigerador. Consúmelos dentro de unos días o congélalos para una conservación más prolongada.
- **Método de Cocción Alternativo:** Además de hervir o usar una sartén, también puedes asar los chorizos en el horno a 180°C hasta alcanzar la temperatura interna adecuada.

Tratamiento Térmico: Ahumado

El ahumado de chorizos puede ser en frío o en caliente. El ahumado en frío se realiza a temperaturas por debajo de 30°C, mientras que el ahumado en caliente se realiza a temperaturas **superiores a 60°C**.

Este tratamiento no solo añade un sabor distintivo al chorizo, sino que también ayuda a conservarlo.

El chorizo ahumado adquiere un sabor profundo y característico de la madera utilizada para el ahumado. **El ahumado en caliente** también cocina el chorizo parcialmente, mientras que el ahumado en frío conserva la textura original del chorizo crudo.



Paso a Paso:

Preparar el Equipo y los Ingredientes:

- Chorizos frescos.
- Ahumador (puede ser un ahumador casero o comercial).
- Termómetro de cocina.
- Astillas de madera (manzano, nogal, cerezo, etc.).
- Carbón o fuente de calor (para el ahumado en caliente).

Preparar el Ahumador:

- Si usas un ahumador de carbón, enciende el carbón y deja que se queme hasta que esté cubierto de cenizas blancas.
- Coloca las astillas de madera sobre el carbón caliente para generar humo.
- Si usas un ahumador eléctrico, sigue las instrucciones del fabricante para preparar las astillas y generar humo.

Colocar los Chorizos en el Ahumador:

- Cuelga los chorizos en el ahumador, asegurándote de que no se toquen entre sí para permitir una circulación adecuada del humo.
- Cierra el ahumador y ajusta las ventilaciones para controlar la temperatura.

Paso a Paso:

Ahumado en Frío:

- Mantén la temperatura del ahumador por debajo de 30°C.
- Ahuma los chorizos durante 6-12 horas, dependiendo del nivel de sabor deseado.
- Monitorea regularmente la temperatura y ajusta las ventilaciones según sea necesario.

Ahumado en Caliente:

- Mantén la temperatura del ahumador entre 60-80°C.
- Ahuma los chorizos durante 2-4 horas, hasta que alcancen una temperatura interna de 65-70°C.
- Usa el termómetro de cocina para verificar la temperatura interna de los chorizos.

Enfriar y Almacenar:

- Una vez que los chorizos estén ahumados, retíralos del ahumador.
- Deja que se enfríen a temperatura ambiente.
- Si no se consumen de inmediato, guárdalos en un recipiente hermético en el refrigerador o congélalos para una conservación más prolongada.

Recomendaciones:

Selección de Madera: La elección de las astillas de madera afectará el sabor del chorizo. Prueba diferentes tipos de madera para encontrar tu sabor preferido.

- **Monitoreo de Temperatura:** Usa un termómetro de cocina y uno de ambiente para asegurarte de mantener las temperaturas adecuadas durante todo el proceso.
- **Higiene:** Mantén una buena higiene durante todo el proceso. Lávate las manos y utiliza utensilios limpios.
- **Ventilación:** Asegúrate de que el ahumador tenga una ventilación adecuada para permitir una buena circulación del humo y mantener la temperatura deseada.
- **Almacenamiento:** Si no vas a consumir los chorizos ahumados de inmediato, guárdalos en un recipiente hermético en el refrigerador. Los chorizos ahumados en frío deben cocinarse completamente antes de ser consumidos.



Tratamiento Térmico: Pasteurización

La **pasteurización** es un proceso en el que los chorizos se calientan a una temperatura **relativamente baja (alrededor de 60-65°C)** durante un período prolongado de tiempo. Este tratamiento ayuda a eliminar patógenos sin afectar significativamente la textura y el sabor del chorizo.

El chorizo pasteurizado conserva su sabor y textura originales, pero es más seguro para el consumo, ya que se han eliminado la mayoría de los patógenos. Este método es ideal para mantener la frescura del chorizo por más tiempo.



Paso a Paso:

Preparar el Equipo y los Ingredientes:

- Chorizos frescos.
- Olla grande con tapa o baño maría.
- Termómetro de cocina.
- Pinzas o espumadera.

Llenar la Olla con Agua:

- Llena la olla grande con suficiente agua para cubrir completamente los chorizos.
- Coloca la olla en la estufa y caliéntala a fuego medio.

Calentar el Agua:

- Usa el termómetro de cocina para monitorear la temperatura del agua.
- Lleva el agua a una temperatura de 60-65°C. Es crucial mantener esta temperatura constante durante todo el proceso.

Sumergir los Chorizos:

- Con cuidado, sumerge los chorizos en el agua caliente usando las pinzas o la espumadera.
- Asegúrate de que los chorizos estén completamente sumergidos y no amontonados, permitiendo que el agua circule bien alrededor de ellos.

Mantener la Temperatura y Tiempo de Pasteurización:

- Mantén la temperatura del agua entre 60-65°C durante 1-2 horas.
- Ajusta el fuego según sea necesario para mantener la temperatura constante.

Retirar y Enfriar:

- Después del tiempo de pasteurización, retira los chorizos del agua caliente con las pinzas o la espumadera.
- Coloca los chorizos en un recipiente con agua fría o hielo para detener la cocción. Esto también ayuda a que la piel se mantenga firme.

Secar y Almacenar:

- Seca los chorizos con toallas de papel.
- Están listos para ser almacenados en el refrigerador o congelador, o para ser cocinados posteriormente.

Recomendaciones:

- **Monitorear la Temperatura:** Usa un termómetro de cocina fiable para asegurarte de que la temperatura del agua se mantiene constante entre 60-65°C. Esto es crucial para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad del chorizo.
- **Tiempo de Pasteurización:** Asegúrate de que los chorizos se mantengan en el agua caliente durante al menos 1 hora para asegurar la eliminación de patógenos.

Tratamiento Térmico: Secado

El secado de chorizos es un proceso en el que los chorizos se cuelgan en un ambiente controlado para deshidratarse lentamente durante varias semanas. Este tratamiento desarrolla sabores profundos y una textura firme mientras conserva el chorizo de manera natural.



El chorizo seco adquiere un sabor concentrado y una textura firme. Es un proceso que también ayuda a conservar el chorizo por un período prolongado sin necesidad de refrigeración inmediata.

Paso a Paso:

Preparar el Equipo y los Ingredientes:

- Chorizos frescos.
- Lugar adecuado para colgar los chorizos (como una bodega o un espacio fresco y seco).
- Ganchos o cuerda para colgar.
- Termómetro e higrómetro para controlar la temperatura y la humedad.

Seleccionar el Lugar de Secado:

- Elige un lugar que tenga buena circulación de aire, sea fresco (10-15°C) y con una humedad relativa de 70-80%.
- Asegúrate de que el área esté limpia y libre de insectos y roedores.

Preparar los Chorizos:

- Asegúrate de que los chorizos estén bien atados y firmes.
- Cuélgalos usando ganchos o cuerdas, dejando suficiente espacio entre ellos para que el aire circule libremente.

Colgar los Chorizos:

- Cuélgalos en el lugar seleccionado, asegurándote de que no se toquen entre sí.
- Deja que los chorizos se sequen durante varias semanas, típicamente entre 4 a 6 semanas, dependiendo del grosor y del clima.

Monitorear las Condiciones:

- Usa el termómetro y el higrómetro para verificar y mantener las condiciones adecuadas de temperatura y humedad.
- Ajusta la ventilación según sea necesario para mantener las condiciones ideales.

Revisar los Chorizos Regularmente:

- Revisa los chorizos regularmente para asegurarte de que se están secando uniformemente y no muestran signos de moho no deseado o deterioro.
- Si es necesario, limpia cualquier moho superficial con una solución de vinagre y agua.

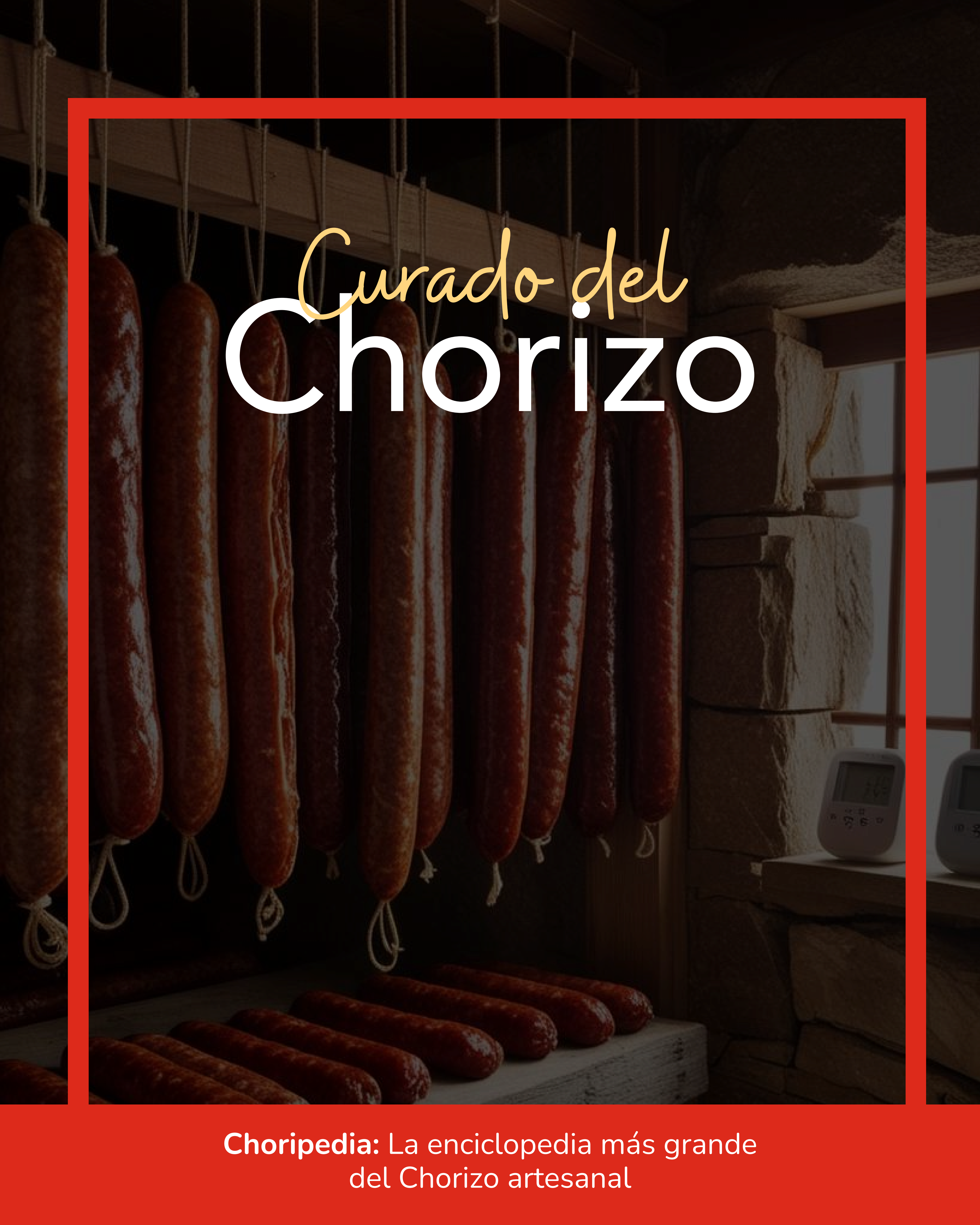
Finalización del Secado:

- Los chorizos estarán listos cuando hayan perdido entre el 30% y el 40% de su peso inicial y tengan una textura firme al tacto.
- Una vez secos, puedes almacenarlos en un lugar fresco y seco o en el refrigerador para prolongar su vida útil.

Recomendaciones:

- **Condiciones de Secado:** Mantén una temperatura de 10-15°C y una humedad relativa de 70-80% para asegurar un secado adecuado.
- **Circulación de Aire:** Asegúrate de que el lugar tenga buena ventilación para evitar la acumulación de humedad y el crecimiento de moho.





Curado del Chorizo

Choripedia: La enciclopedia más grande
del Chorizo artesanal

El curado es un proceso esencial en la elaboración del chorizo que no solo preserva la carne sino que también desarrolla su sabor y textura característicos.

A continuación, **se detalla el proceso de curado**, los factores importantes a considerar y las condiciones ideales para lograr un chorizo curado de alta calidad



Proceso de Curado

1. Selección de Ingredientes para el Curado

- La mezcla de carne debe ser bien condimentada con sal, pimentón y otras especias, ya que estos ingredientes ayudan en el proceso de curado al inhibir el crecimiento de bacterias no deseadas y al promover el desarrollo de sabores.

2. Embutido Correcto

- Asegúrate de que las tripas estén bien llenas sin burbujas de aire. Las burbujas pueden causar puntos débiles en la tripa y afectar el curado. Pincha las burbujas de aire con una aguja esterilizada.

3. Colgado de los Chorizos

- Cuelga los chorizos en un área bien ventilada usando ganchos o bastidores. Esto permite un flujo de aire adecuado alrededor de los chorizos, lo cual es crucial para un curado uniforme.

Condiciones Ideales para el Curado

1. Temperatura

- La temperatura ideal para el curado del chorizo es entre **10°C y 15°C (50°F y 59°F)**. Una temperatura constante ayuda a prevenir el crecimiento de bacterias no deseadas y promueve un curado uniforme.

2. Humedad

- La humedad relativa debe **mantenerse entre el 70% y el 80%**. Una humedad demasiado alta puede promover el crecimiento de moho no deseado, mientras que una humedad demasiado baja puede secar los chorizos demasiado rápido, resultando en una textura dura.

3. Ventilación

- Es crucial tener buena circulación de aire. La ventilación ayuda a eliminar la humedad que se libera de los chorizos durante el curado. Asegúrate de que el aire circule libremente alrededor de los chorizos colgados.



Duración del Curado

1. Tiempo de Curado

- El tiempo de curado puede variar dependiendo del tamaño y grosor de los chorizos, así como de las condiciones específicas del área de curado. En general, los chorizos necesitan curarse durante al menos **4 a 6 semanas**.

2. Inspección Regular

- Inspecciona los chorizos regularmente para asegurarte de que se estén curando adecuadamente. Busca signos de moho no deseado, textura irregular o puntos blandos. Si encuentras moho blanco, puede ser seguro y natural, pero retíralo suavemente con un paño humedecido en vinagre.

Curado en Casa

Uso de una Bodega o Despensa

- Si no tienes una bodega o despensa con las condiciones ideales, puedes utilizar una caja de curado o un refrigerador con control de humedad. Asegúrate de que el espacio esté limpio y bien ventilado.

Ajustes Caseros

- Para ajustar la humedad, puedes usar un humidificador o deshumidificador según sea necesario. Coloca un termómetro y un higrómetro en el área de curado para monitorear las condiciones de cerca.

Ejemplo de Curado Paso a Paso

- **Preparación Inicial:**

- Embute la mezcla de carne en tripas naturales, formando chorizos del tamaño deseado.
- Ata los extremos de las tripas y pincha cualquier burbuja de aire con una aguja esterilizada.

- **Colgado de los Chorizos:**

- Cuelga los chorizos en un área bien ventilada a una temperatura de 10-15°C y una humedad relativa del 70-80%.
- Asegúrate de que haya suficiente espacio entre los chorizos para permitir la circulación de aire.

- **Monitoreo y Mantenimiento:**

- Revisa los chorizos regularmente. Si notas moho blanco, puede ser seguro, pero retíralo suavemente con un paño humedecido en vinagre.
- Asegúrate de que la temperatura y la humedad se mantengan constantes.

- **Tiempo de Curado:**

- Deja curar los chorizos durante 4 a 6 semanas, o hasta que alcancen la textura y firmeza deseadas.
- Prueba uno de los chorizos después de 4 semanas para verificar el sabor y la textura. Si es necesario, deja curar por más tiempo.





Técnicas de Conservación

Choripedia: La enciclopedia más grande
del Chorizo artesanal

Conservación Natural

El salado es una de las técnicas más tradicionales y efectivas para la conservación de chorizos. Utilizar sal como conservante principal deshidrata la carne y crea un ambiente inhóspito para bacterias y otros microorganismos.

Durante el proceso de amasado, se mezcla la carne con una cantidad generosa de sal, **alrededor del 2-3% del peso total de la carne**, asegurando que la sal esté bien distribuida en toda la mezcla.

Otra técnica esencial es el secado. Deshidratar el chorizo en un ambiente controlado reduce el contenido de agua, lo que previene el crecimiento de bacterias. **Para esto, se cuelgan los chorizos en un lugar fresco y bien ventilado, con temperaturas entre 10-15°C** y una humedad relativa del 70-80%. Este proceso puede durar varias semanas y requiere revisiones regulares para evitar el desarrollo de moho indeseado.

El ahumado es otra técnica que, además de conservar, añade un sabor distintivo a los chorizos. **Se pueden ahumar en frío, manteniendo una temperatura por debajo de 30°C durante 6-12 horas, o en caliente, a temperaturas entre 60-80°C durante 2-4 horas.** Es fundamental mantener una temperatura constante y adecuada para asegurar una correcta conservación y sabor.

Las especias también juegan un papel importante en la conservación natural.

Ingredientes como el ajo, el pimentón y el orégano tienen propiedades antimicrobianas que ayudan a inhibir el crecimiento de microorganismos. Estas especias se incorporan durante el amasado, no solo para añadir sabor sino también para prolongar la vida útil del chorizo.



Por último, **sumergir los chorizos en aceite** es una técnica efectiva para prevenir el contacto con el aire, evitando la oxidación y el crecimiento bacteriano. Después de secar o ahumar los chorizos, se pueden almacenar sumergidos en aceite en recipientes herméticos, lo que asegura su conservación por un período prolongado.

Conservación con Químicos

El uso de nitritos y nitratos es una práctica común en la industria para asegurar la seguridad de los chorizos, especialmente para prevenir el crecimiento de bacterias patógenas como el *Clostridium botulinum*.

Estos compuestos, generalmente en forma de sal de curado, se añaden durante el mezclado de la carne en cantidades típicas de **150-200 ppm (partes por millón)**.

El ácido ascórbico, también conocido como vitamina C, se utiliza como antioxidante para mantener el color del chorizo y mejorar la estabilidad del nitrito.

Durante el amasado, se añade una pequeña cantidad, entre 0.02-0.05% del peso de la carne, asegurando que el producto final tenga un aspecto y sabor óptimos.

Los fosfatos son otro aditivo que mejora la retención de agua y la textura del chorizo. **Al añadir fosfatos en una proporción de 0.3-0.5%** del peso de la carne durante el mezclado, se mejora la emulsificación y la textura, resultando en un chorizo más jugoso y firme.

El sorbato de potasio se utiliza como conservante para inhibir el crecimiento de mohos y levaduras. Este compuesto se puede añadir en una proporción de hasta 0.2% del peso de la carne durante el proceso de mezclado o aplicar una solución al chorizo antes de embutir, asegurando así una mayor durabilidad del producto.

Finalmente, **el uso de ácido láctico y cultivos de bacterias lácticas** es una técnica moderna que mejora la seguridad del chorizo. Inocular la mezcla con cultivos de bacterias lácticas que producen ácido láctico disminuye el pH, inhibiendo el crecimiento de patógenos.

Estos cultivos se añaden durante el amasado y permiten una fermentación controlada antes del secado o curado, asegurando un producto final seguro y sabroso.

Uso del Vinagre en la Conservación de Chorizos

El vinagre es un conservante natural que se utiliza en la elaboración de chorizos para mejorar su sabor, textura y seguridad microbiológica.

Su acidez ayuda a inhibir el crecimiento de bacterias y otros microorganismos, prolongando la vida útil del chorizo y contribuyendo a su sabor característico.

Propiedades Conservantes del Vinagre

El vinagre es esencialmente una solución de ácido acético en agua. La acidez del vinagre, con un pH alrededor de 2-3, crea un ambiente hostil para muchos patógenos y bacterias que no pueden sobrevivir en condiciones ácidas.

Esto hace que el vinagre sea una herramienta eficaz para prevenir la proliferación de microorganismos no deseados en los chorizos.

Proceso de Incorporación del Vinagre

Para utilizar vinagre en la conservación de chorizos, primero se debe seleccionar el tipo de **vinagre adecuado**. Se puede optar por vinagre blanco, vinagre de vino, vinagre de manzana u otros, según el sabor deseado.

El vinagre de vino blanco es una elección común debido a su sabor neutro y acidez adecuada.

La dosificación correcta del vinagre es crucial. Se recomienda añadir **aproximadamente 50 ml de vinagre por kilogramo de carne**. Esta cantidad es suficiente para actuar como conservante sin que el sabor del vinagre domine el chorizo.

El vinagre se debe añadir durante el proceso de amasado de la carne y las especias.

Es esencial mezclar bien para asegurar que el vinagre se distribuya uniformemente en toda la mezcla de carne, garantizando así sus propiedades conservantes y el equilibrio de sabores.

Beneficios del Uso de Vinagre en la Conservación de Chorizos

- Inhibe el crecimiento de bacterias y microorganismos debido a su acidez.
- Añade un toque de acidez que realza los sabores del chorizo.
- Ayuda a romper ligeramente las fibras de la carne, resultando en una textura más tierna y jugosa.
- Reduce el pH de la mezcla de carne, contribuyendo a la inhibición de bacterias patógenas como Salmonella y E. coli.
- Se mezcla fácilmente durante el amasado, asegurando una distribución uniforme en la mezcla de carne.



Glosario de Químicos

Usados en la Elaboración de Chorizos

Choripedia: La enciclopedia más grande
del Chorizo artesanal

1. Nitrito de Sodio (NaNO_2)

- **Propósito:** Se utiliza para prevenir el crecimiento de bacterias patógenas, especialmente *Clostridium botulinum*. También ayuda a mantener el color rojo característico de los embutidos curados.
- **Cantidad Usada:** Normalmente 150-200 ppm (partes por millón). Es esencial seguir la cantidad recomendada por el fabricante para garantizar la seguridad y efectividad.

2. Nitrato de Sodio (NaNO_3)

- **Propósito:** Actúa como un conservante de liberación lenta que se convierte en nitrito con el tiempo, proporcionando una protección a largo plazo contra el crecimiento bacteriano.
- **Cantidad Usada:** Suele ser utilizado en cantidades similares a las del nitrito de sodio, siguiendo siempre las recomendaciones del fabricante.

3. Ácido Ascórbico (Vitamina C)

- **Propósito:** Funciona como antioxidante, ayudando a mantener el color y mejorando la estabilidad del nitrito en la carne.
- **Cantidad Usada:** Aproximadamente 0.02-0.05% del peso de la carne. La dosificación exacta debe seguir las instrucciones del fabricante.

4. Fosfatos (por ejemplo, Fosfato de Sodio)

- **Propósito:** Mejoran la retención de agua, la textura y la emulsificación de la carne.
- **Cantidad Usada:** Generalmente 0.3-0.5% del peso de la carne. Utilizar la cantidad recomendada por el fabricante para obtener los mejores resultados.

5. Tripolifosfato de Sodio (STPP)

- **Propósito:** Utilizado como emulsionante y mejorador de la textura, ayuda a retener la humedad y mejora la firmeza y jugosidad del chorizo.
- **Cantidad Usada:** Normalmente 0.3-0.5% del peso de la carne. Es crucial seguir las instrucciones del fabricante para asegurar una dosificación adecuada.



6. Sorbato de Potasio (C₆H₇KO₂)

- **Propósito:** Utilizado como conservante para inhibir el crecimiento de mohos y levaduras.
- **Cantidad Usada:** Hasta 0.2% del peso de la carne. Es crucial seguir las recomendaciones del fabricante para asegurar la efectividad y seguridad.

7. Ácido Láctico y Cultivos de Bacterias Lácticas

- **Propósito:** Inoculan la mezcla con bacterias beneficiosas que producen ácido láctico, disminuyendo el pH y inhibiendo el crecimiento de patógenos.
- **Cantidad Usada:** La cantidad varía según el tipo de cultivo y las instrucciones del fabricante. Es fundamental seguir las recomendaciones específicas del producto utilizado.

El uso de químicos en la elaboración de chorizos puede mejorar la seguridad, la conservación y la calidad del producto.

Sin embargo, es vital utilizar las cantidades recomendadas por los fabricantes para asegurar la efectividad y evitar posibles problemas de salud.





10 Consejos Top sobre la Elaboración de Chorizos Artesanales

Choripedia: La enciclopedia más grande
del Chorizo artesanal

- **Selección de Carne de Calidad:**

Utiliza carne fresca de alta calidad. Preferiblemente mezcla 70% de carne magra (como lomo o paleta) con 30% de grasa (como panceta) para obtener un buen equilibrio entre sabor y textura.

- **Mantenimiento de la Carne Fría:**

Mantén la carne y la grasa frías durante todo el proceso de elaboración. Esto ayuda a prevenir el crecimiento bacteriano y facilita el amasado y embutido.

- **Uso Adecuado de la Sal:**

La sal no solo sazona, sino que también actúa como conservante. Usa aproximadamente 2% del peso total de la carne. Esto asegura la seguridad y la preservación del chorizo.

- **Incorporación de Especies y Condimentos:**

Mide y mezcla las especias con precisión. Especies como el pimentón, el ajo y el orégano no solo aportan sabor, sino que también tienen propiedades antimicrobianas.

- **Amasado Completo:**

Amasa la mezcla de carne y especias durante al menos 10-15 minutos. La mezcla debe volverse pegajosa, lo que indica que las proteínas están bien desarrolladas y ayudarán a que el chorizo se mantenga unido.

- **Reposo y Maceración:**

Deja que la mezcla repose en el refrigerador durante al menos 24 horas. Esto permite que los sabores se integren y que la sal penetre adecuadamente en la carne.

- **Uso de Tripas Naturales:**

Las tripas naturales, como las de cerdo, cordero o vacuno, aportan una textura y sabor auténticos. Remójalas bien antes de usarlas y enjuágalas por dentro y por fuera.

- **Control de Temperatura y Humedad en el Secado:**

Cuelga los chorizos en un lugar fresco y bien ventilado con una temperatura de 10-15°C y una humedad relativa de 70-80%. Estas condiciones son ideales para un secado y curado óptimos.

- **Ahumado Tradicional:**

Si decides ahumar los chorizos, usa maderas duras como nogal o manzano. Ahúmalos en frío (menos de 30°C) o en caliente (60-80°C) según el tipo de chorizo que estés elaborando.

- **Inspección y Mantenimiento Regular:**

Inspecciona los chorizos regularmente durante el secado o curado. Busca signos de moho no deseado y verifica la firmeza y textura. Si detectas moho, límpialo con una solución de vinagre y agua.





Resolviendo Dudas De la comunidad Chorimaster

Choripedia: La enciclopedia más grande
del Chorizo artesanal

Quisiera saber más sobre el uso de apio deshidratado como sustituto de la sal de cura 1 y 2. Utilizo el sistema GAPS y sigo la nutrición de la Fundación Weston A. Price.



El uso de apio deshidratado como sustituto de la sal de cura 1 y 2 puede ser una alternativa viable para aquellos que siguen sistemas como GAPS y la nutrición de la Fundación Weston A. Price.

El apio deshidratado contiene nitratos naturales que, durante el proceso de curado, se convierten en nitritos, desempeñando una función similar a la sal de cura convencional.

Sin embargo, hay algunas consideraciones importantes. La cantidad de nitratos en el apio puede variar, lo que podría afectar la consistencia del curado.

Es crucial medir con precisión y posiblemente realizar pruebas adicionales para asegurar que el producto final sea seguro y de alta calidad.

El problema más grande que se me presenta es conseguir la tripa para embutir.



- Carnicerías Locales: Pregunta a tu carnicero de confianza.
- Tiendas de Productos Gourmet: Especializadas en charcutería.
- Mercados de Abastos: Especialmente en puestos de carne.
- Tiendas Online: Amazon, eBay, y tiendas especializadas en embutidos.
- Ferias de Gastronomía: Proveedores en eventos gastronómicos.
- Cooperativas Agrícolas: En áreas rurales.
- Grupos en Línea: Foros y comunidades de charcuteros en redes sociales.

Me gustaría saber cómo se pueden amarrar las unidades para que no queden flojos y como saber la medida.



Para amarrar las unidades de chorizo y evitar que queden flojas, primero asegúrate de llenar las tripas con la mezcla de carne de manera uniforme, sin espacios vacíos. Una técnica común es torcer la tripa en el punto donde quieres separar las unidades.

Mide la longitud deseada (por ejemplo, 15-20 cm) y gira la tripa varias veces en el mismo punto. Alterna el sentido del giro en cada enlace para que los chorizos queden bien asegurados.

Otra opción es usar hilo de cocina para amarrar los chorizos. Corta un trozo de hilo, haz un nudo firme en el punto de separación y aprieta bien. Repite este proceso para cada chorizo, asegurándote de que el hilo esté bien ajustado pero no tanto que rompa la tripa.

Para medir la longitud de los chorizos, decide el tamaño deseado (como 15-20 cm) y usa una regla o un medidor de cocina para cada unidad antes de torcer o amarrar.

También puedes marcar la tripa a intervalos regulares antes de embutir para tener una guía visual. Si ves burbujas de aire, pincha con una aguja fina para liberar el aire atrapado antes de amarrar. Con la práctica, tu técnica mejorará y tus chorizos quedarán perfectamente amarrados y uniformes.

A parte de la sal, cual es el ingrediente que le da el sabor característico al chorizo?

¿El chorizo fresco se debe dejar reposar antes de refrigerar?



El ingrediente que le da el sabor característico al chorizo, además de la sal, es el pimentón, que puede ser dulce, picante o una mezcla de ambos.

Este condimento, junto con otras especias como el ajo y el orégano, contribuye significativamente al perfil de sabor distintivo del chorizo.

Sí, el chorizo fresco se debe dejar reposar antes de refrigerar. Después de mezclar todos los ingredientes y embutir el chorizo, es recomendable dejarlo reposar en el refrigerador durante al menos 24 horas.

Este tiempo de reposo permite que los sabores se integren y que la sal y las especias penetren adecuadamente en la carne, mejorando así el sabor y la textura del chorizo.

Vivo en un departamento y necesito saber como curar y secar los chorizos de acuerdo a donde vivo. ¿Cómo hago con la temperatura y humedad para tener todo bajo control?



Para curar y secar chorizos en un departamento, encuentra un lugar fresco y seco, como un armario o despensa ventilada. Usa un termómetro para mantener la temperatura entre 10-15°C, y considera ventiladores o aire acondicionado si es necesario.

Monitorea la humedad con un higrómetro, buscando un nivel entre 70-80%. Utiliza un humidificador si la humedad es baja, o un deshumidificador si es alta. También puedes usar recipientes con agua para aumentar la humedad, o con sal o arroz para reducirla.

Cuelga los chorizos en ganchos, asegurando que no se toquen. Revisa diariamente para evitar moho, limpiando con vinagre si es necesario. El curado puede tomar varias semanas. Con estas medidas, puedes lograr un buen secado y curado de chorizos en casa.

Vivo en un departamento y necesito saber como curar y secar los chorizos de acuerdo a donde vivo. ¿Como hago con la temperatura y humedad para tener todo bajo control.?



Para evitar que el chorizo se desarme al cocinarlo:

1. Amasa Bien: Amasa la mezcla durante 10-15 minutos hasta que se vuelva pegajosa.
2. Proporción de Grasa: Usa 70% carne magra y 30% grasa. Si se desarma, reduce un poco la grasa.
3. Añade Fosfatos: Usa 0.3-0.5% de tripolifosfato de sodio del peso de la carne.
4. Embutido Firme: Llena las tripas de manera uniforme y sin espacios vacíos.
5. Reposar la Mezcla: Deja reposar los chorizos en el refrigerador 24 horas antes de cocinarlos.
6. Cocción Adecuada: Cocina a fuego medio-bajo para mantener la forma.

Esto ayudará a que tus chorizos mantengan su forma durante la cocción.

¿Que cantidad de sal de cura por kilo de carne?



La cantidad de sal de cura (también conocida como sal de curado) que se utiliza por kilo de carne es:

- Sal de Cura #1 (Prague Powder #1): 2.5 gramos por kilogramo de carne.
- Sal de Cura #2 (Prague Powder #2): 2.5 gramos por kilogramo de carne.

Es crucial seguir las recomendaciones del fabricante y medir con precisión para garantizar la seguridad y calidad del producto final.

Si la tripa se me rompe y por ahí se empieza a salir el relleno como hago para cubrir ese espacio o hueco y sobre todo si es una pieza q está en la mitad de la tira



Si la tripa se rompe:

1. Detén el Embutido: Para evitar que más relleno se salga.
2. Corta y Ata: Corta la tripa justo antes y después del agujero. Ata ambos extremos con hilo de cocina.
3. Conectar las Secciones: Desliza una nueva sección de tripa sobre la boquilla del embutidor y ata el extremo libre a uno de los extremos cortados.
4. Reinicia el Embutido: Continúa embutiendo con cuidado.

Esto debería solucionar el problema rápidamente.

Cómo se diferencia si un hongo o moho es dañino o no en los chorizos



Moho Beneficioso

- Color: Generalmente blanco o gris claro.
- Textura: Fina y uniforme, similar a un polvo o pelusa.
- Olor: No produce un olor fuerte ni desagradable; puede tener un aroma terroso suave.

Moho Dañino

- Color: Más oscuros como verde, negro, azul o rojo.
- Textura: Pegajosa, viscosa o esponjosa, y no uniforme.
- Olor: A menudo produce un olor fuerte, desagradable o a podrido.

Qué Hacer si Encuentras Moho

- Moho Beneficioso: Si es blanco o gris claro y tiene una textura fina, generalmente es seguro. Puedes limpiar el exceso con un paño limpio y un poco de vinagre.
- Moho Dañino: Si ves moho de colores oscuros o hueles algo desagradable, desecha el chorizo. No intentes quitar el moho, ya que las toxinas pueden haber penetrado la carne.

Inspección Regular

- Revisión: Inspecciona los chorizos regularmente durante el proceso de curado.
- Ambiente: Mantén condiciones adecuadas de temperatura y humedad para minimizar el riesgo de moho dañino.

Estas pautas te ayudarán a distinguir entre moho beneficioso y dañino en tus chorizos. Si tienes dudas, es mejor desechar el chorizo para evitar riesgos a la salud.

¿Cuanto tiempo dura un chorizo en refrigeración y congelado?



Refrigeración:

- Chorizo Fresco: Dura aproximadamente 1-2 semanas en el refrigerador, siempre que esté bien envuelto en plástico o almacenado en un recipiente hermético.
- Chorizo Curado o Seco: Puede durar entre 3-6 semanas en el refrigerador, debido a su menor contenido de humedad y mayor estabilidad.

Congelado:

- Chorizo Fresco: Puede durar hasta 6 meses en el congelador. Asegúrate de envolverlo bien en papel de aluminio, plástico o usar bolsas de congelación para evitar quemaduras por congelación.
- Chorizo Curado o Seco: También puede durar hasta 6 meses en el congelador, aunque la textura y el sabor pueden verse ligeramente afectados con el tiempo.

Me interesa sobremanera cómo puedo secar los chorizos en un clima húmedo.



Secar chorizos en un clima húmedo puede ser un desafío, pero con las técnicas y equipos adecuados, es posible lograrlo.

Primero, el uso de un deshumidificador en el área de secado es fundamental. Este equipo ayudará a reducir la humedad del aire y crear un ambiente más adecuado para el secado. Además, asegurar una buena ventilación es crucial; los ventiladores pueden ayudar a mover el aire y evitar que la humedad se acumule alrededor de los chorizos.

Mantener una temperatura constante entre 10-15°C es esencial para el secado adecuado de los chorizos. Usa un termómetro para monitorear y asegurar que la temperatura se mantenga en el rango ideal. Si es posible, considera usar un cuarto de secado con control de temperatura y humedad, diseñado específicamente para curar y secar embutidos.

El uso de recipientes con sal en el área de secado puede ayudar a absorber el exceso de humedad del aire, creando un ambiente más seco.

Además, rota los chorizos regularmente para asegurar que se sequen de manera uniforme, previniendo el crecimiento de moho en áreas que podrían estar más húmedas. También es importante mantener los chorizos fuera de la luz directa del sol, ya que esto puede calentar el aire y aumentar la humedad.

Si el clima es muy húmedo, una solución más avanzada sería usar una cámara de curado.

Estas cámaras permiten un control preciso de la temperatura y la humedad, creando el ambiente ideal para secar chorizos. Aunque es una inversión, puede ser una opción efectiva para productores serios.

Finalmente, el monitoreo constante del ambiente de secado y de los chorizos es crucial. Si notas cualquier signo de moho dañino o que los chorizos no se están secando adecuadamente, ajusta la ventilación, la humedad y la temperatura según sea necesario para asegurar un secado adecuado y seguro.

RECETAS
DE
CHORIZOS
ARTESANALES

CHORIZO DE CERDO

Ingredientes

- **Carne de cerdo magra: 2 kg**
- **Tocino (grasa de cerdo): 0,5 kg**
- **Ajo fresco: 20 g**
- **Pimentón dulce (en polvo): 50 g**
- **Pimentón picante (en polvo): 10 g**
- **Orégano seco: 15 g**
- **Sal fina: 40 g**
- **Pimienta negra molida: 10 g**
- **Nuez moscada (rallada): 5 g**
- **Vino blanco: 200 ml**
- **Tripa natural de cerdo: calibre 32-34 mm (longitud recomendada de 30-40 cm por chorizo)**

Este chorizo argentino se caracteriza por un sabor intenso y especiado, con notas ahumadas y un equilibrio perfecto entre el picante del pimentón y la frescura del ajo.

La carne de cerdo aporta una jugosidad y textura únicas, mientras que el vino blanco realza todos los sabores.



*Cantidad de
producción*

5 KG

*Longitud
recomendada*

30-40 CM

PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO DE CERDO

Para comenzar, asegúrate de que la carne de cerdo magra y el tocino estén bien fríos, casi congelados. Esto facilita el picado y la mezcla. Pica la carne de cerdo y el tocino en cubos pequeños.

Pela y pica finamente el ajo fresco. En un bol grande, mezcla la carne picada con el tocino. Añade el ajo picado, el pimentón dulce, el pimentón picante, el orégano, la sal, la pimienta negra y la nuez moscada.

Añade el vino blanco a la mezcla de carne y especias. Este paso es crucial, ya que el vino blanco ayuda a amalgamar los sabores y mejora la textura del chorizo. Mezcla todo muy bien con las manos hasta obtener una masa homogénea.

Deja reposar la mezcla en el refrigerador durante unas 12 horas para que los sabores se integren bien. Mientras tanto, remoja las tripas naturales de cerdo en agua tibia para que se ablanden y sean más manejables.

Coloca la mezcla de carne en una embutidora y comienza a rellenar las tripas con cuidado. No llenes en exceso las tripas para evitar que se rompan. Una vez embutido, divide los chorizos en longitudes de 30-40 cm, atando con hilo de cocina.

Deja reposar los chorizos embutidos en el refrigerador durante unas 24 horas antes de cocinarlos. Esto permite que los sabores se desarrollen aún más.

Recomendaciones

Para obtener un chorizo aún más sabroso, se puede ahumar ligeramente antes de cocinar. Utiliza maderas frutales como el manzano o el cerezo para un aroma suave y dulce.

Además, asegúrate de cocinar los chorizos a fuego lento para que se cocinen uniformemente sin perder jugosidad.

CHORIZO CARUPANERO

Ingredientes

- **Carne de cerdo: 4 kg**
(puede incluir una mezcla de carne magra y grasa)
- **Panceta de cerdo: 1 kg**
- **Ajo fresco: 50 g**
- **Sal: 80 g**
- **Pimienta negra en polvo: 20 g**
- **Pimentón dulce en polvo: 60 g**
- **Pimentón picante en polvo: 20 g**
- **Comino en polvo: 10 g**
- **Orégano seco: 20 g**
- **Vino blanco: 200 ml**
- **Vinagre de vino tinto: 100 ml**
- **Tripa natural de cerdo, calibre 32-36 mm**

El Chorizo Carupanero es un embutido típico de Venezuela, conocido por su sabor intenso y especiado, con notas de ajo y pimentón.

Este chorizo se caracteriza por su jugosidad y un toque ligeramente picante, ofreciendo un balance perfecto entre las especias y la carne.



*Cantidad de
producción*
5 KG

*Longitud
recomendada*
20 CM

PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO CARUPANERO

Para comenzar, selecciona carne de cerdo de buena calidad. Es recomendable usar una mezcla de carne magra y grasa para asegurar la jugosidad del chorizo. Corta la carne y la panceta en trozos pequeños y pásalos por una picadora de carne usando una placa de agujeros medianos.

Machaca el ajo fresco hasta obtener una pasta. En un bol grande, mezcla la carne molida con la pasta de ajo. Añade la sal, pimienta negra, pimentón dulce, pimentón picante, comino y orégano. Asegúrate de mezclar bien para que las especias se distribuyan uniformemente por toda la carne.

Agrega el vino blanco y el vinagre de vino tinto a la mezcla. Estos líquidos ayudarán a integrar los sabores y darán una textura suave al chorizo. Mezcla todo nuevamente hasta que los ingredientes estén completamente incorporados.

Lava las tripas naturales de cerdo con agua fría para eliminar cualquier residuo de sal si vienen saladas. Deja las tripas en remojo en agua tibia durante unos 30 minutos para que se ablanden y sean más fáciles de manejar.

Coloca la mezcla de carne en una máquina para embutir. Ata un extremo de la tripa y comienza a llenarla con la mezcla, asegurándote de no llenar demasiado para evitar que las tripas se rompan. Una vez llena, ata el otro extremo. Puedes hacer chorizos de aproximadamente 20 cm de largo, torciendo la tripa cada 20 cm para formar los chorizos individuales.

Cuelga los chorizos en un lugar fresco y seco durante 24-48 horas para que se sequen ligeramente y desarrollen su sabor. Después de este tiempo, los chorizos estarán listos para cocinar o para almacenar en el refrigerador o congelador.

Recomendaciones

Para obtener un sabor óptimo, deja reposar la mezcla de carne con las especias en el refrigerador durante al menos 12 horas antes de embutirla.

Esto permitirá que los sabores se desarrollen plenamente. Además, puedes ahumar ligeramente los chorizos después del secado para agregar un sabor ahumado adicional.

CHORIZO TUYERO

Ingredientes

- **Carne de cerdo: 8 kg**
(preferiblemente de paleta o pernil)
- **Grasa de cerdo: 2 kg**
- **Sal: 200 g**
- **Pimienta negra: 30 g**
(molida)
- **Ajo: 100 g** (fresco, finamente picado)
- **Ají dulce: 200 g** (fresco, finamente picado)
- **Ají picante: 50 g** (fresco, finamente picado)
- **Pimentón rojo: 300 g**
(fresco, finamente picado)
- **Pimentón ahumado: 50 g**
(en polvo)
- **Orégano: 20 g** (seco)
- **Comino: 10 g** (molido)
- **Vino tinto: 500 ml**
- **Tripas: 20 metros** (natural, calibre 34-36 mm)

El Chorizo Tuyero es un embutido típico de Venezuela, conocido por su sabor intenso y ahumado, con un equilibrio perfecto entre las especias y la jugosidad de la carne.

Es un chorizo picante y aromático, ideal para asar a la parrilla o cocinar en guisos.



*Cantidad de
producción*
10 KG

*Longitud
recomendada*
15-20 CM

PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO TUYERO

Para preparar el chorizo tuyero, comienza por picar la carne de cerdo y la grasa en cubos pequeños. Es recomendable mantener la carne y la grasa bien frías durante todo el proceso para facilitar el picado y mezclado.

Coloca la carne y la grasa en un bol grande. Añade la sal, la pimienta, el ajo, el ají dulce, el ají picante, el pimentón rojo, el pimentón ahumado, el orégano y el comino. Mezcla todo muy bien hasta que todos los ingredientes estén completamente integrados.

Vierte el vino tinto sobre la mezcla y continúa amasando hasta que la masa de chorizo esté bien homogénea y todos los sabores se hayan distribuido uniformemente.

Deja reposar la mezcla en el refrigerador durante 24 horas para que los sabores se desarrollen por completo.

Antes de embutir, sumerge las tripas en agua tibia durante unos 30 minutos para ablandarlas y enjuágalas bien para eliminar cualquier residuo de sal.

Utiliza una máquina de embutir para llenar las tripas con la mezcla de chorizo. Asegúrate de no llenar las tripas demasiado apretadas para evitar que se rompan. Gira las tripas cada 15-20 cm para formar los chorizos individuales.

Deja los chorizos en un lugar fresco y seco durante unas 12 horas para que se asienten. Luego, pueden ahumarse ligeramente si se desea intensificar el sabor ahumado.

Recomendaciones

Para mejorar la textura del chorizo, asegúrate de picar la carne y la grasa en tamaños uniformes. El uso de vino tinto de buena calidad también puede marcar una gran diferencia en el sabor final. Si prefieres un chorizo menos picante, puedes ajustar la cantidad de ají picante al gusto.

Un truco útil es dejar los chorizos colgados en un lugar ventilado y fresco durante unos días antes de cocinarlos, lo que ayudará a que los sabores se desarrollen aún más y la textura se vuelva más firme.

CHORIZO ANDINO

Ingredientes

- **Carne de cerdo magra: 3 kg**
- **Panceta de cerdo: 2 kg**
- **Ajo fresco: 50 g**
- **Sal: 75 g**
- **Pimienta negra molida: 20 g**
- **Comino molido: 15 g**
- **Pimentón dulce: 50 g**
- **Ají dulce en polvo: 30 g**
- **Orégano seco: 15 g**
- **Vino tinto: 300 ml**
- **Vinagre de vino blanco: 100 ml**
- **Azúcar: 30 g**
- **Tripa natural de cerdo, calibre 28-32 mm**

El Chorizo Andino venezolano es un embutido de sabor robusto y especiado, con un equilibrio perfecto entre la carne de cerdo, las especias y un toque de dulzura.

Se caracteriza por su textura jugosa y su sabor ligeramente ahumado, con notas de ajo, comino y un leve picor que lo hacen irresistible.



*Cantidad de
producción*
5 KG

*Longitud
recomendada*
15-20 CM

PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO ANDINO

Comienza seleccionando carne de cerdo magra y panceta de cerdo. La carne debe estar fresca y de buena calidad para garantizar el mejor sabor. Pica la carne y la panceta en trozos pequeños, asegurándote de retirar cualquier exceso de grasa no deseada.

Muele la carne y la panceta utilizando una picadora de carne con una placa de orificios medianos. Esto ayudará a obtener una textura adecuada para el chorizo. Si no tienes una picadora, puedes pedir al carnicero que lo haga por ti.

En un recipiente grande, mezcla la carne molida con la sal, la pimienta negra molida, el comino, el pimentón dulce, el ají dulce en polvo y el orégano seco. Asegúrate de que las especias se distribuyan de manera uniforme por toda la mezcla de carne.

Pela y tritura el ajo fresco, luego añádelo a la mezcla de carne junto con el vino tinto, el vinagre de vino blanco y el azúcar. Estos ingredientes líquidos ayudarán a marinar la carne y a darle un sabor profundo y complejo.

Amasa la mezcla con las manos durante unos 10-15 minutos para asegurarte de que todos los ingredientes estén bien integrados. Este paso es crucial para desarrollar la textura y el sabor del chorizo.

Lava bien la tripa natural de cerdo y remójala en agua tibia durante al menos 30 minutos. Esto hará que la tripa sea más manejable y facilite el proceso de embutido.

Utilizando una embutidora, llena la tripa con la mezcla de carne, teniendo cuidado de no dejar burbujas de aire. Gira la tripa cada 15-20 cm para formar los chorizos individuales. La longitud recomendada para cada chorizo es de unos 20 cm.

Una vez embutidos, cuelga los chorizos en un lugar fresco y ventilado durante al menos 24 horas para que se sequen y los sabores se desarrollen aún más. Si prefieres un chorizo más seco, puedes dejarlos colgando por más tiempo, pero no más de 72 horas.

Recomendaciones

Para un sabor más profundo, puedes añadir una pequeña cantidad de pimentón ahumado a la mezcla. También puedes experimentar con diferentes tipos de vino para marinar la carne, lo que puede añadir matices únicos a tu chorizo.

Es importante asegurarte de que la carne esté siempre fría durante el proceso de preparación para evitar el crecimiento de bacterias y asegurar una textura firme.

Para un toque adicional de sabor, algunos cocineros añaden un poco de cilantro fresco picado a la mezcla de carne antes de embutir.

CHORIZO DE GUAYANA

Ingredientes

- **Carne de cerdo (puede usar una mezcla de carne de pierna y panceta): 3.5 kg**
- **Carne de res (preferiblemente de corte magro): 1.5 kg**
- **Sal: 90 g**
- **Pimienta negra molida: 30 g**
- **Pimentón dulce en polvo: 80 g**
- **Pimentón picante en polvo (opcional, según el gusto de picante deseado): 20 g**
- **Ajo fresco, picado finamente: 50 g**
- **Orégano seco: 15 g**
- **Comino en polvo: 10 g**
- **Vinagre de vino tinto: 250 ml**
- **Agua fría: 200 ml**
- **Tripa natural de cerdo, calibre 32-35 mm (para embutir)**

Este chorizo tiene un sabor robusto y picante, con toques de ajo y especias. Es jugoso por dentro y tiene una textura firme pero no dura.

La mezcla de carne y grasa, junto con los condimentos, le da un perfil de sabor equilibrado y delicioso.



*Cantidad de
producción*
5 KG

*Longitud
recomendada*
12-15 CM

PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO DE GUAYANA

Para comenzar, selecciona las carnes. La mezcla ideal es de carne de cerdo y res, donde la proporción mayor es de cerdo debido a su contenido de grasa que aporta jugosidad al chorizo. Corta la carne en cubos pequeños y refrigérala para que esté bien fría antes de picarla. Esto facilita el proceso y evita que la grasa se derrita.

Muele la carne utilizando una picadora con un disco mediano. Asegúrate de que la carne esté fría mientras la picas para mantener la textura adecuada.

En un bol grande, mezcla la carne picada con todos los condimentos: sal, pimienta, pimentón dulce, pimentón picante, ajo picado, orégano y comino. Es importante que los condimentos estén bien distribuidos para que el sabor sea uniforme.

Añade el vinagre de vino tinto y el agua fría a la mezcla de carne y condimentos. Estos líquidos ayudan a unir la carne y a intensificar los sabores. Amasa bien la mezcla hasta que los ingredientes estén completamente integrados.

Cubre la mezcla con un paño limpio y déjala reposar en el refrigerador durante al menos 24 horas. Este tiempo de reposo permite que los sabores se desarrollen y se mezclen de manera adecuada.

Antes de embutir, enjuaga bien la tripa natural de cerdo con agua tibia para eliminar cualquier residuo de sal y suavizarla. Mantén la tripa en agua tibia hasta que estés listo para usarla.

Con la ayuda de una embutidora, rellena la tripa con la mezcla de carne. Asegúrate de no llenarla demasiado para evitar que se reviente durante la cocción. Retuerce la tripa cada 12-15 cm para formar los chorizos.

Una vez embutidos, cuelga los chorizos en un lugar fresco y ventilado durante unas 24-48 horas para que se sequen un poco antes de cocinarlos o almacenarlos.

Recomendaciones

Para un sabor más profundo, puedes agregar un poco de vino tinto a la mezcla de carne. También puedes experimentar con diferentes tipos de pimentón para variar el sabor y el nivel de picante del chorizo.

Asegúrate de mantener las carnes y la mezcla bien frías durante todo el proceso para evitar que la grasa se derrita y se separe de la carne, lo cual afectaría la textura del chorizo.

CHORIZO DE AJO

Ingredientes

- **Carne de cerdo (puede ser 70% magro y 30% grasa): 4 kg**
- **Ajo fresco: 150 g**
- **Sal: 80 g**
- **Pimienta negra molida: 20 g**
- **Pimentón dulce en polvo: 40 g**
- **Pimentón picante en polvo: 10 g**
- **Vino blanco seco: 250 ml**
- **Vinagre de vino blanco: 50 ml**
- **Tripa natural de cerdo (calibre 32-36): 5 metros**

El Chorizo de Ajo venezolano es un embutido sabroso y aromático, caracterizado por un intenso sabor a ajo, con notas especiadas y un toque ahumado que lo hace irresistible.

Al degustarlo, deberías percibir una textura jugosa y bien condimentada, con el equilibrio perfecto entre sal y especias.



*Cantidad de
producción*
5 KG

*Longitud
recomendada*
15-20 CM

PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO DE AJO

Primero, prepara la carne. Utiliza carne de cerdo fresca, preferentemente una mezcla de 70% carne magra y 30% grasa para asegurar un chorizo jugoso y sabroso. Corta la carne en trozos pequeños y pásala por la picadora de carne usando un disco mediano para obtener una textura adecuada.

Pela los dientes de ajo y pícalos finamente o pásalos por una prensa de ajo para asegurar una distribución uniforme del sabor en toda la mezcla.

En un recipiente grande, mezcla la carne molida con el ajo picado, la sal, la pimienta negra molida, el pimentón dulce y el pimentón picante. Es importante mezclar bien para que todos los ingredientes se integren perfectamente.

Añade el vino blanco seco y el vinagre de vino blanco a la mezcla. Estos líquidos no solo aportan sabor, sino que también ayudan a conservar el chorizo y le dan una textura más suave. Amasa bien la mezcla con las manos durante varios minutos hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados y la masa tenga una consistencia pegajosa.

Deja reposar la mezcla en el refrigerador durante al menos 12 horas, o mejor aún, toda la noche. Esto permitirá que los sabores se desarrollen y se integren de manera óptima.

Mientras la mezcla reposa, prepara las tripas. Lava bien las tripas naturales de cerdo en agua fría para eliminar cualquier residuo de sal y verifica que no tengan agujeros. Luego, déjalas en remojo en agua tibia durante aproximadamente 30 minutos para que se ablanden y sean más fáciles de manejar.

Montar la máquina de embutir con la boquilla adecuada para el calibre de las tripas. Desliza la tripa sobre la boquilla, dejando un extremo libre para atar. Rellena las tripas con la mezcla de carne, procurando que el chorizo quede bien compactado pero sin llenar demasiado para evitar que las tripas se rompan.

Gira la tripa cada 15-20 cm para formar los chorizos, asegurándote de que todos tengan un tamaño uniforme. Ata los extremos y los puntos de torsión con hilo de cocina para mantener la forma.

Una vez embutidos, deja los chorizos en un lugar fresco y bien ventilado durante unas 24 horas para que se sequen un poco. Luego, cuelga los chorizos en un lugar fresco y seco durante varios días hasta que adquieran la textura deseada. Si prefieres, puedes ahumar ligeramente los chorizos para agregar un sabor adicional.

Recomendaciones:

CHORIZO DE PESCADO (ESPAÑA).

Ingredientes

- **Pescado blanco (merluza, bacalao o similar): 5 kg**
- **Pimentón dulce: 60 g**
- **Pimentón picante: 30 g**
- **Ajo fresco: 30 g**
(aproximadamente 6 dientes)
- **Sal: 90 g**
- **Vino blanco: 100 ml**
- **Tripa natural de cerdo, calibre 32-34 mm**
- **Aceite de oliva: 100 ml**

El chorizo de pescado es una alternativa ligera y saludable al chorizo tradicional, con un sabor distintivo a mar combinado con los típicos condimentos españoles.



*Cantidad de
producción*

5 KG

*Longitud
recomendada*

20-25 CM

PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO DE PESCADO (ESPAÑA).

Para preparar el chorizo de pescado, primero se debe picar el pescado en trozos pequeños. Es importante que el pescado esté bien triturado para asegurar una textura uniforme.

Luego, se pican finamente los ajos frescos y se mezclan con los pimentones dulce y picante. Esta mezcla de condimentos se añade al pescado junto con la sal. Se amasa todo bien hasta que los condimentos estén bien incorporados.

A continuación, se añade el vino blanco y el aceite de oliva a la mezcla. Se vuelve a amasar para que todos los ingredientes se integren perfectamente. La mezcla debe reposar en la nevera durante unas 24 horas para que los sabores se desarrollen bien.

Mientras la mezcla reposa, se prepara la tripa natural de cerdo. Se debe lavar y dejar en remojo en agua tibia con un poco de vinagre durante unos 30 minutos para eliminar cualquier impureza.

Después del reposo, se embute la mezcla de pescado en la tripa de cerdo utilizando una embutidora. Se deben formar chorizos de unos 20-25 cm de largo, teniendo cuidado de que no queden bolsas de aire en el interior.

A diferencia del chorizo tradicional de carne, el chorizo de pescado no debe curarse durante largos períodos debido a la naturaleza perecedera del pescado.

Una vez embutido, el chorizo de pescado se puede colgar en un lugar fresco y bien ventilado, pero solo durante 1-2 días para permitir que los sabores se mezclen y se asiente ligeramente. Luego, es recomendable cocinarlo o congelarlo para su conservación.

Recomendaciones

Para obtener un chorizo de pescado de excelente calidad, asegúrate de usar pescado muy fresco. Puedes experimentar con diferentes tipos de pescado para variar los sabores.

Si prefieres un chorizo menos picante, puedes reducir la cantidad de pimentón picante. También puedes añadir hierbas frescas como el perejil o el cilantro para darle un toque diferente.

Un truco para un mejor resultado es hacer una pequeña prueba de la mezcla antes de embutir, cocinando una pequeña porción en una sartén. De esta manera, puedes ajustar los condimentos a tu gusto antes de proceder con el embutido final.

CHORIZO DE ATÚN (JAPÓN).

Ingredientes

- **Atún fresco: 5 kg**
(preferiblemente lomo de atún)
- **Sal marina: 80 g**
- **Pimienta blanca molida: 20 g**
- **Pimentón ahumado: 30 g**
- **Jengibre fresco: 25 g (rallado)**
- **Ajo en polvo: 20 g**
- **Cilantro fresco: 50 g (picado finamente)**
- **Salsa de soja: 100 ml**
- **Aceite de sésamo: 50 ml**
- **Tripa para embutir: Tripa natural de cerdo, calibre 34-36 mm**

Este chorizo de atún ofrece un sabor único que combina la frescura del atún con la profundidad de los condimentos tradicionales.

Su perfil de sabor es una mezcla de notas ahumadas, especias cálidas y un toque de umami que resalta el sabor del mar.



Cantidad de producción
5 KG

Longitud recomendada
15-20 CM

PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO DE ATÚN (JAPÓN).

Comienza preparando todos los ingredientes. Asegúrate de que el atún esté bien frío. Esto facilita el picado y mezcla de los ingredientes.

Corta el atún en trozos pequeños.

En un bol grande, mezcla el atún picado con la sal marina, pimienta blanca molida, pimentón ahumado, jengibre rallado, ajo en polvo y cilantro fresco picado. Asegúrate de que todo esté bien distribuido.

Añade la salsa de soja y el aceite de sésamo a la mezcla de atún. Mezcla bien hasta que los líquidos se hayan incorporado completamente y la mezcla tenga una consistencia homogénea.

Deja reposar la mezcla en el refrigerador durante al menos 2 horas. Esto permitirá que los sabores se mezclen y penetren en la carne.

Mientras tanto, remoja las tripas naturales en agua tibia durante unos 30 minutos. Luego, enjuágalas bien para eliminar cualquier sal.

Monta la máquina de embutir con la boquilla adecuada para el calibre de las tripas. Llena la máquina con la mezcla de atún y comienza a embutir, asegurándote de que las tripas se llenen uniformemente sin bolsas de aire. Forma chorizos de aproximadamente 15-20 cm de longitud.

Una vez embutidos, deja reposar los chorizos en el refrigerador durante 24 horas. Esto permitirá que los sabores se desarrollen aún más y que los chorizos se asienten.

Para cocinar los chorizos, puedes asarlos a la parrilla, cocinarlos a la plancha o incluso ahumarlos para añadir un sabor más profundo. Asegúrate de cocinarlos a una temperatura interna de 70°C para garantizar que estén completamente cocidos.

Recomendaciones

Para un sabor más intenso, deja los chorizos reposar en el refrigerador por hasta 48 horas antes de cocinarlos. Puedes experimentar con diferentes tipos de pimentón (dulce, picante) para ajustar el perfil de sabor a tu gusto. Si prefieres un chorizo más aromático, puedes aumentar la cantidad de jengibre fresco.

Asegúrate de que todas las herramientas y superficies estén muy limpias para evitar cualquier contaminación. Utilizar un poco de vino blanco seco en lugar de la salsa de soja puede dar un toque diferente y más ligero al chorizo.

CHORIZO DE CAMARONES (MÉXICO).

Ingredientes

- Camarones frescos y limpios: 1 kg
- Ajo fresco: 25 gramos
- Chile guajillo seco: 20 gramos
- Chile ancho seco: 10 gramos
- Comino molido: 5 gramos
- Orégano seco: 5 gramos
- Pimentón dulce (paprika): 10 gramos
- Sal: 20 gramos
- Vinagre de manzana: 50 ml
- Tripa natural de cerdo calibre 32-36

Este chorizo de camarones sin grasa ofrece un sabor intenso y picante con un toque fresco, gracias a la combinación de especias y la suavidad natural de los camarones. A pesar de no contener grasa de cerdo, la textura sigue siendo jugosa y llena de sabor.



*Cantidad de
producción*
1 KG

*Longitud
recomendada*
15-20 CM

PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO DE CAMARONES (MÉXICO).

Primero, limpia los camarones quitando la cáscara y las venas. Enjuégalos bien y déjalos escurrir. Remoja los chiles guajillo y ancho en agua caliente durante unos 15 minutos, hasta que estén blandos.

Una vez blandos, retira las semillas y las venas, y colócalos en una licuadora junto con el ajo, el comino, el orégano, el pimentón, la sal y el vinagre de manzana. Licúa hasta obtener una pasta homogénea y reserva.

En un procesador de alimentos, muele los camarones hasta obtener una mezcla fina pero no completamente homogénea; debe tener algo de textura. Transfiere la mezcla a un bol grande.

Añade la pasta de chiles a la mezcla de camarones. Mezcla bien con las manos hasta que todos los ingredientes estén completamente incorporados y la masa tenga un color uniforme.

Lava bien las tripas naturales bajo agua corriente para eliminar cualquier exceso de sal y residuos. Luego, déjalas en remojo en agua tibia durante unos 30 minutos. Esto ayudará a que sean más manejables al momento de rellenarlas.

Utiliza una embutidora manual o una boquilla especial para embutidos en una máquina para llenar las tripas con la mezcla de camarones. Asegúrate de no llenar en exceso las tripas para evitar que se revienten. Una vez llenas, ata los extremos y forma chorizos de unos 15-20 cm de largo.

Recomiendo dejar reposar los chorizos en el refrigerador durante al menos 24 horas antes de cocinarlos. Esto permite que los sabores se desarrollen y se integren completamente.

Recomendaciones

Para un sabor más intenso, deja que el chorizo repose durante 48 horas antes de cocinarlo.

Si prefieres un chorizo más picante, añade chiles de árbol secos a la mezcla de chiles.

Asegúrate de mantener los camarones fríos durante todo el proceso para evitar el crecimiento bacteriano y para que sea más fácil de manejar.

Considera añadir un poco de jugo de limón fresco a la mezcla para un toque de acidez que realza los sabores.

CHORIZO IBÉRICO

Ingredientes

- 1.5 kg de carne magra de cerdo ibérico, picada finamente
- 500 g de panceta de cerdo ibérico, picada en trozos pequeños
- 75 g de pimentón dulce en polvo
- 25 g de pimentón picante en polvo
- 30 g de sal
- 15 g de ajo en polvo
- 10 g de pimienta negra molida
- 5 g de orégano seco
- 100 ml de vino blanco seco
- tripas naturales de cerdo de calibre 40-45.

El Chorizo Ibérico es un embutido tradicional español con un sabor intenso y una textura jugosa. Se caracteriza por su mezcla de carnes de cerdo ibérico y especias que le confieren un aroma ahumado y un sabor robusto.

Idealmente, debe tener un equilibrio perfecto entre el dulzor del pimentón y el picante sutil del chorizo.



*Cantidad de
producción*
2 KG

*Longitud
recomendada*
15-20 CM

PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO IBÉRICO

Comienza mezclando las carnes picadas en un recipiente grande. Añade el pimentón dulce y picante, la sal, el ajo en polvo, la pimienta negra molida y el orégano. Incorpora el vino blanco y mezcla todo muy bien hasta que los ingredientes estén distribuidos de manera uniforme.

Deja reposar la mezcla en el refrigerador durante al menos 2 horas, idealmente de un día para otro, para que los sabores se integren completamente.

Antes de embutir, asegúrate de remojar las tripas naturales en agua tibia durante al menos 30 minutos para eliminar el exceso de sal y facilitar su manipulación.

Embute la mezcla en las tripas utilizando un embudo o una máquina embutidora. Asegúrate de no llenarlas demasiado para evitar que se rompan durante el proceso de curado.

Una vez embutidos, forma los chorizos según la longitud deseada (aproximadamente 15-20 cm cada uno) y átalos con una cuerda de cocina resistente en ambos extremos. Cuelga los chorizos en un lugar fresco y seco con buena ventilación durante al menos 2 semanas para que se sequen y adquieran su textura característica.

Después del proceso de curado, el chorizo estará listo para consumir. Se puede disfrutar crudo en tapas o cocinado en guisos y otros platos tradicionales españoles.

Recomendaciones

Para mejorar el chorizo, asegúrate de utilizar carnes de cerdo de buena calidad, preferiblemente ibérico, ya que esto influye significativamente en el sabor final del embutido.

Además, controla la temperatura y la humedad durante el proceso de curado para obtener un resultado óptimo y seguro para el consumo.

CHORIZO RIOJANO

Ingredientes

- **Carne de cerdo (paleta y panceta): 4 kg**
- **Panceta ibérica: 1 kg**
- **Pimentón dulce: 120 g**
- **Pimentón picante: 30 g**
- **Ajo fresco: 6 dientes (picados finamente)**
- **Sal: 200 g**
- **Orégano seco: 20 g**
- **Pimienta negra molida: 20 g**
- **Vino blanco: 200 ml**
- **Tripa natural de cerdo, calibre 40-42 mm**

*Cantidad de
producción*

5 KG

*Longitud
recomendada*

15 CM

El Chorizo Riojano es un embutido tradicional de España, conocido por su sabor ahumado y especiado. Se prepara con ingredientes frescos y especias seleccionadas para lograr un equilibrio perfecto de sabores.

Debería tener un equilibrio entre sabores ahumados, especiados y un ligero toque picante al final.



PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO RIOJANO

Se comienza cortando la carne de cerdo y panceta en trozos pequeños y se mezclan con el ajo, pimentón dulce y picante, orégano, pimienta negra molida y sal. Se añade el vino blanco y se deja marinar en frío durante 12 horas para que los sabores se integren.

Luego, se embute la mezcla en las tripas naturales de cerdo, cuidando que queden bien rellenas pero sin apretar demasiado. Se atan en intervalos de 15 cm aproximadamente y se dejan secar al aire durante 2 horas.

Después, se ahúman los chorizos a baja temperatura (aproximadamente 20°C) durante 48 horas, utilizando astillas de madera de roble o encina para obtener el aroma característico.

Finalmente, se dejan madurar los chorizos en un lugar fresco y seco durante al menos 3 semanas antes de consumir.

Recomendaciones

Para mejorar el chorizo, asegúrate de utilizar carne de buena calidad y no escatimes en el tiempo de secado y maduración, ya que esto intensificará los sabores. Controla la temperatura y la humedad durante el ahumado para evitar que se sequen demasiado rápido.

Con estos pasos detallados y cuidados, podrás disfrutar de un Chorizo Riojano auténtico y delicioso, perfecto para tapas, guisos o simplemente como aperitivo.

CHORIZO DE PAMPLONA

Ingredientes

- **Carne de cerdo (preferiblemente magro): 1.5 kg**
- **Panceta de cerdo: 500 g**
- **Pimentón dulce en polvo: 50 g**
- **Pimentón picante en polvo: 10 g**
- **Ajo fresco: 4 dientes (picados finamente)**
- **Sal: 30 g**
- **Pimienta negra molida: 10 g**
- **Orégano seco: 5 g**
- **Vino blanco seco: 100 ml**
- **Tripa natural de cerdo (calibre medio)**

*Cantidad de
producción*
2 KG

*Longitud
recomendada*
20-25 CM

El Chorizo de Pamplona es un embutido tradicional de España, reconocido por su sabor intenso y especiado. Se recomienda utilizar tripa natural de cerdo, de calibre medio, para esta receta.

Una vez listo, el Chorizo de Pamplona debe tener un equilibrio entre el sabor dulce del pimentón, el aroma del ajo y las especias, junto con un ligero toque picante característico. La textura debe ser firme pero tierna al morder.



PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO DE PAMPLONA

Para comenzar, corta la carne de cerdo y la panceta en trozos pequeños. En un recipiente grande, mezcla la carne y la panceta junto con el ajo picado y el vino blanco. Añade los condimentos: pimentón dulce, pimentón picante, sal, pimienta negra y orégano. Mezcla todo muy bien para que los sabores se integren.

Una vez que la mezcla esté bien sazonada, deja reposar en el refrigerador durante al menos 2 horas, idealmente durante toda la noche, para que los sabores se intensifiquen.

Antes de embutir, remoja las tripas naturales en agua tibia para limpiarlas y ablandarlas. Luego, embute la mezcla en las tripas con la ayuda de un embudo, cuidando de no llenarlas en exceso para evitar que se rompan al torcerlas.

Cuando los chorizos estén embutidos, átalos con hilo de cocina cada 10-15 cm aproximadamente y córtalos al tamaño deseado, generalmente de unos 20-25 cm de longitud.

Finalmente, cuelga los chorizos en un lugar fresco y ventilado durante al menos 2 semanas para que se sequen y desarrollen su sabor característico. Durante este tiempo, es recomendable voltearlos de vez en cuando para que el secado sea uniforme.

Recomendaciones

Para mejorar el Chorizo de Pamplona, asegúrate de utilizar carne de buena calidad y un equilibrio adecuado de condimentos. Ajusta las cantidades de pimentón picante según tu preferencia de picante. También puedes ahumar los chorizos en frío antes de secarlos para añadir un sabor ahumado extra.

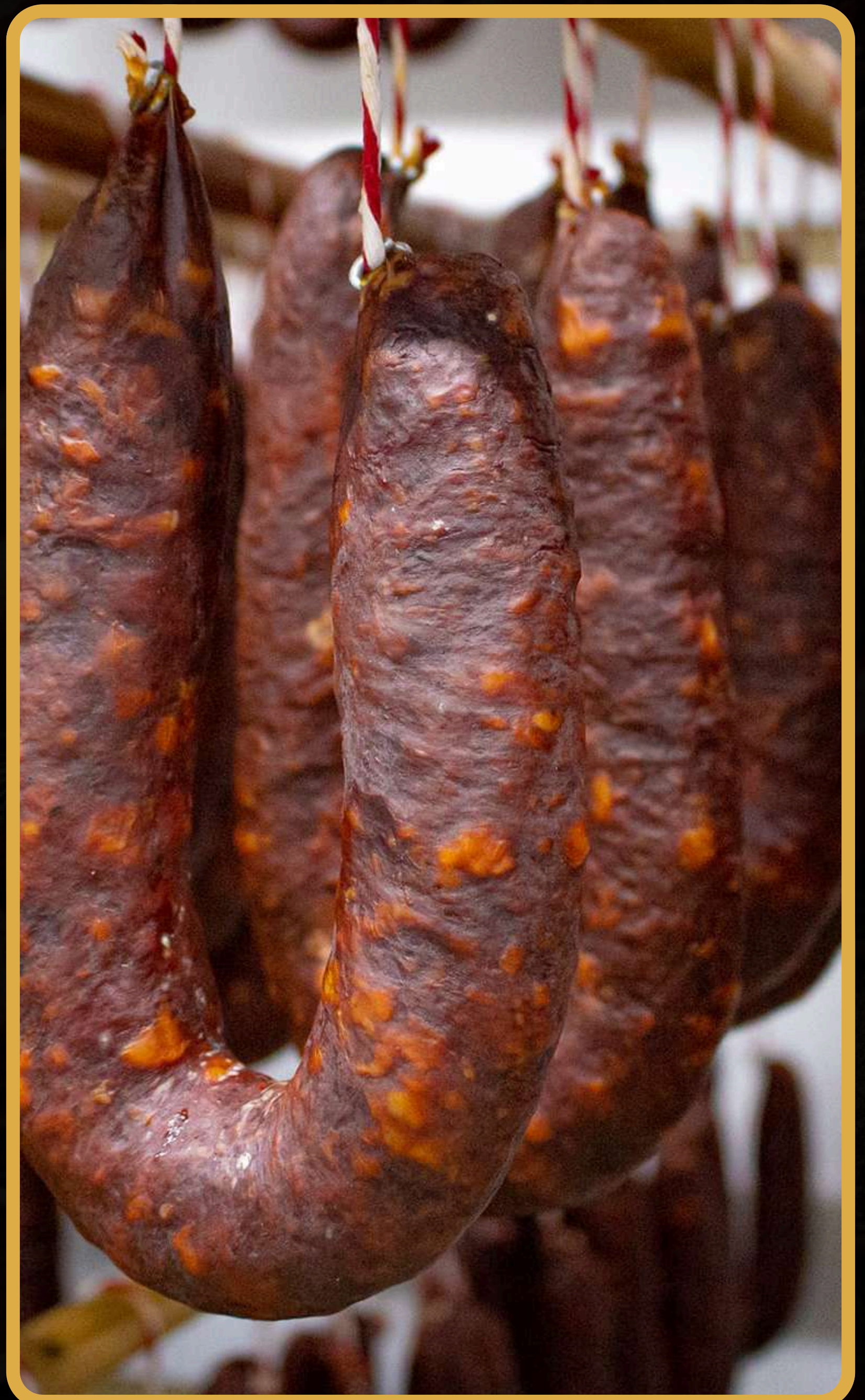
Siguiendo estos pasos, podrás disfrutar de un auténtico Chorizo de Pamplona, perfecto para tapas, guisos o simplemente como aperitivo con pan y vino.

CHORIZO DE LEÓN

Ingredientes

- **Carne de cerdo magra: 3.5 kg**
- **Tocino de cerdo: 1.5 kg**
- **Sal: 100 g**
- **Pimentón dulce: 75 g**
- **Pimentón picante: 25 g**
- **Ajo fresco: 50 g**
- **Orégano seco: 10 g**
- **Vino tinto: 200 ml**
- **Tripa natural de cerdo calibre 40-45 mm**

El chorizo de León tiene un sabor intenso y ahumado, con un equilibrio perfecto entre la carne de cerdo, el pimentón y el ajo. Es ligeramente picante y muy aromático, con una textura firme y jugosa.



*Cantidad de
producción*

5 KG

*Longitud
recomendada*

30-40 CM

PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO DE LEÓN

Para hacer chorizo de León, primero se debe seleccionar carne de cerdo de buena calidad. Se puede usar una combinación de carne magra y tocino para asegurar un buen equilibrio de grasa. La carne y el tocino se cortan en trozos pequeños y se mezclan.

Se añade la sal, los pimentones dulce y picante, el ajo fresco picado muy finamente, y el orégano seco. Todo se mezcla bien para asegurarse de que las especias se distribuyan uniformemente por la carne. Luego, se agrega el vino tinto y se mezcla nuevamente, permitiendo que la carne absorba todos los sabores.

La mezcla de carne se deja reposar en un lugar fresco durante al menos 24 horas para que los sabores se integren bien. Después de este tiempo de reposo, la carne se embute en tripas naturales de cerdo, que deben haber sido previamente lavadas y remojadas en agua tibia.

Las tripas se llenan con la mezcla de carne usando una embutidora, asegurándose de no dejar burbujas de aire. Los chorizos deben tener una longitud de unos 30-40 cm. Una vez embutidos, se atan con hilo en ambos extremos.

Los chorizos se cuelgan en un lugar fresco y ventilado durante unos días para que se sequen un poco. Luego, se someten a un proceso de ahumado suave con leña de roble o encina durante unos 10 días, lo que les dará su característico sabor ahumado.

Finalmente, los chorizos se dejan curar en un lugar fresco y seco durante al menos 3-4 semanas, dependiendo del tamaño de los chorizos y de las condiciones ambientales.

Recomendaciones

Para mejorar el sabor del chorizo, es recomendable usar carne de cerdo de buena calidad, preferiblemente de animales alimentados de forma natural.

El proceso de ahumado es crucial para el sabor final, así que es importante hacerlo con cuidado, usando madera de calidad. Un truco para obtener un chorizo más jugoso es añadir un poco de agua helada durante el mezclado de la carne y las especias.

CHORIZO DE CANTIMPALOS

Ingredientes

- **Carne de cerdo**
(preferiblemente de la paleta y panceta): 8 kg
- **Tocino de cerdo:** 2 kg
- **Pimentón dulce:** 150 g
- **Pimentón picante:** 50 g
- **Ajo fresco** (picado muy fino o triturado): 100 g
- **Sal:** 200 g
- **Orégano seco:** 20 g
- **Vino blanco:** 250 ml
- **Agua:** 250 ml
- **Tripa natural de cerdo** (calibre 36-40 mm), longitud recomendada de cada chorizo: 30 cm

El Chorizo de Cantimpalos se caracteriza por su sabor intenso y equilibrado. Tiene un toque picante suave, acompañado de una profundidad ahumada y un matiz ligeramente dulce, proveniente del pimentón. Su textura es firme y jugosa, ideal para disfrutar tanto en bocadillos como en platos cocinados.



*Cantidad de
producción*

10 KG

*Longitud
recomendada*

30 CM

PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO DE CANTIMPALOS

Para preparar el Chorizo de Cantimpalos, primero corta la carne de cerdo y el tocino en trozos pequeños. Es recomendable que la carne esté bien fría para facilitar el corte y obtener una mejor textura en el chorizo final.

En un bol grande, mezcla la carne de cerdo y el tocino con el pimentón dulce y picante. Asegúrate de que los pimentones se distribuyan de manera uniforme. Luego, añade el ajo picado, la sal y el orégano seco. Mezcla todo hasta que los ingredientes estén bien integrados.

Añade el vino blanco y el agua a la mezcla de carne y condimentos. Esto ayudará a hidratar y amalgamar los sabores. Mezcla nuevamente hasta que la masa tenga una consistencia homogénea y todos los ingredientes estén bien distribuidos.

Deja reposar la mezcla en el refrigerador durante 24 horas. Este tiempo de reposo permitirá que los sabores se impregnen profundamente en la carne.

Tras el reposo, remoja la tripa natural de cerdo en agua tibia durante al menos 30 minutos. Esto hará que la tripa sea más flexible y más fácil de manejar.

Rellena la tripa con la mezcla de carne usando una máquina de embutir o una manga pastelera, asegurándote de no dejar bolsas de aire. Forma chorizos de aproximadamente 30 cm de largo y ata los extremos con hilo de cocina.

Una vez formados, cuelga los chorizos en un lugar fresco y ventilado durante unos 15 días. Durante este tiempo, los chorizos perderán humedad y se secarán, adquiriendo su textura característica.

Para un resultado óptimo, asegúrate de que el lugar de secado tenga una temperatura constante de entre 10-15°C y una humedad relativa de alrededor del 75%.

Recomendaciones

Para mejorar aún más el chorizo, puedes experimentar con la cantidad de pimentón y ajo hasta encontrar el equilibrio que más te guste. Además, puedes añadir un poco de pimienta negra molida para darle un toque adicional de sabor. Es crucial que las carnes sean de alta calidad y frescas para obtener el mejor resultado.

Recuerda, la paciencia en el proceso de curado es clave. No apresures el tiempo de secado para asegurarte de que el chorizo desarrolle todo su sabor y textura.

CHORIZO EXTREMEÑO

Ingredientes

- **Carne de cerdo (magro y panceta): 4.5 kg**
- **Pimentón de la Vera (dulce y picante): 120 g**
- **Sal: 100 g**
- **Ajo fresco: 50 g**
- **Orégano seco: 10 g**
- **Vino tinto: 200 ml**
- **Tripa natural de cerdo: calibre 36-40 mm, aproximadamente 10 metros**

Cantidad de producción

5 KG

Longitud recomendada

30-40 CM

El Chorizo Extremeño tiene un sabor profundo y complejo, caracterizado por su toque ahumado, ligeramente picante y con notas de ajo. La textura es firme y jugosa, con un color rojo intenso debido al pimentón.



PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO EXTREMEÑO

Selecciona la carne de cerdo, preferiblemente una combinación de magro y panceta, para obtener un buen balance entre carne y grasa. Corta la carne en cubos pequeños de aproximadamente 1-2 cm.

En un bol grande, mezcla los cubos de carne con el pimentón de la Vera. Utiliza tanto dulce como picante en la proporción que prefieras, pero asegúrate de que el total sume 120 g. Añade la sal, el ajo bien picado y el orégano seco. Mezcla todo bien para que los condimentos se distribuyan uniformemente.

Vierte el vino tinto sobre la mezcla de carne y especias. Remueve nuevamente para que el vino se incorpore bien y los sabores se mezclen. Deja reposar la mezcla en el refrigerador durante al menos 24 horas para que los sabores se desarrollen.

Mientras la carne reposa, prepara la tripa. Si usas tripa natural, enjuágala bien con agua fría y déjala en remojo en agua con un poco de vinagre para eliminar cualquier olor residual. Luego, enjuágala nuevamente con agua fría.

Una vez que la carne haya reposado, rellena la tripa con la mezcla. Puedes usar una embutidora manual o eléctrica para facilitar este proceso. Asegúrate de que la tripa esté bien rellena, pero no demasiado apretada, para evitar que se reviente durante el secado.

Forma los chorizos de unos 30-40 cm de longitud, atando las extremidades con hilo de cocina. Pincha los chorizos con una aguja fina para eliminar posibles bolsas de aire que puedan haber quedado atrapadas dentro.

Cuelga los chorizos en un lugar fresco y bien ventilado. Si es posible, un lugar con un poco de humo natural le dará un sabor ahumado característico. Deja secar durante 3-4 semanas, dependiendo de la humedad y temperatura del ambiente.

Recomendaciones

- Usa siempre pimentón de calidad, preferiblemente de la Vera, para asegurar el sabor auténtico del chorizo extremeño.
- Asegúrate de que la carne esté bien mezclada con los condimentos antes de embutir.
- Si es posible, utiliza una cámara de secado con control de humedad para obtener resultados más consistentes.
- No tengas prisa en el proceso de secado; el tiempo es crucial para desarrollar el sabor y la textura adecuada del chorizo.

Este chorizo puede disfrutarse tanto crudo, si es curado adecuadamente, como cocinado. Acompaña con un buen pan y vino tinto para una experiencia auténtica extremeña.

CHORIZO GALLEGO

Ingredientes

- 4 kg de carne de cerdo
(preferiblemente una mezcla de paleta y panceta)
- 1 kg de tocino de cerdo
- 100 g de pimentón dulce
- 50 g de pimentón picante
- 50 g de sal
- 5 g de pimienta negra molida
- 10 g de ajo fresco, finamente picado
- 200 ml de vino blanco seco
- 1 tripa natural de cerdo calibre 38-42 mm (suficiente para embutir 5 kg de carne)

Este chorizo gallego tiene un sabor característico y picante con notas ahumadas, equilibrado con el dulzor del pimentón. La textura es firme pero jugosa, con un color rojo intenso debido a los condimentos.



*Cantidad de
producción*

5 KG

*Longitud
recomendada*

30 CM

PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO GALLEGO

Comienza por cortar la carne de cerdo y el tocino en trozos pequeños. Es importante que la carne esté bien fría para facilitar el corte y la posterior mezcla de los ingredientes. Una vez cortada, refrigera la carne y el tocino mientras preparas el resto de los ingredientes.

En un bol grande, mezcla el pimentón dulce, el pimentón picante, la sal, la pimienta negra y el ajo picado. Añade el vino blanco seco y mezcla bien hasta que se forme una pasta homogénea. Esta mezcla será la marinada para la carne.

Saca la carne y el tocino del refrigerador y mézclalos bien con la marinada, asegurándote de que cada trozo de carne esté bien cubierto con la mezcla de especias. Una vez mezclado, cubre el bol con plástico film y deja marinar en el refrigerador durante al menos 24 horas. Esto permitirá que los sabores se impregnen bien en la carne.

Al día siguiente, remoja la tripa de cerdo en agua tibia durante unos 30 minutos. Esto hará que sea más fácil trabajar con ella y que sea más flexible. Enjuaga bien la tripa por dentro y por fuera.

Prepara la máquina de embutir y coloca la tripa en el embudo. Embute la carne en la tripa, asegurándote de no llenar demasiado cada segmento para evitar que la tripa se rompa. Forma chorizos de aproximadamente 30 cm de longitud, dejando espacio para atar ambos extremos con hilo de cocina.

Una vez embutidos los chorizos, cuélgalos en un lugar fresco y bien ventilado durante unas 48 horas para que se sequen un poco. Después de este tiempo, los chorizos estarán listos para ser ahumados.

Ahumar los chorizos durante unas 2 horas a baja temperatura (unos 70-80 grados Celsius) utilizando madera de roble o encina para obtener ese sabor ahumado característico. Después del ahumado, deja que los chorizos se curen en un lugar fresco y seco durante al menos 3 semanas antes de consumir.

Recomendaciones

Para un chorizo más jugoso, asegúrate de que la mezcla de carne tenga suficiente tocino, ya que esto añadirá sabor y jugosidad al producto final.

El uso de pimentón de calidad es crucial para el sabor del chorizo. Busca pimentón de la Vera, que es conocido por su sabor y calidad. Si prefieres un chorizo más picante, puedes ajustar la cantidad de pimentón picante al gusto.

CHORIZO DE ASTURIAS

Ingredientes

- **Carne de cerdo**
(preferiblemente de la paleta y panceta): 8 kg
- **Grasa de cerdo:** 2 kg
- **Pimentón dulce:** 150 g
- **Pimentón picante:** 50 g
- **Ajo fresco:** 100 g
- **Sal:** 200 g
- **Orégano en polvo:** 20 g
- **Vino blanco:** 200 ml
- **Tripa natural de cerdo (calibre 34-36 mm)**

El Chorizo de Asturias es un embutido tradicional español con un sabor robusto y ahumado, rico en pimentón, ajo y especias. Su textura es firme y jugosa, ideal para cocer, freír o simplemente comer crudo después de una curación adecuada. Este chorizo debe tener un equilibrio entre la carne de cerdo y la grasa, proporcionando una experiencia de sabor completa y satisfactoria.



*Cantidad de
producción*
10 KG

*Longitud
recomendada*
30 CM

PREPARACIÓN



CHORIZO DE ASTURIAS

Preparación

Para hacer el chorizo de Asturias, comienza seleccionando una mezcla de carne de cerdo y grasa. Se recomienda usar paleta y panceta para obtener una buena proporción de carne magra y grasa. La carne debe estar bien fría para facilitar su manipulación y evitar que la grasa se derrita.

Pica la carne y la grasa en trozos pequeños. Puedes usar una picadora con una placa de agujeros medianos para obtener la textura deseada. Asegúrate de que la mezcla sea homogénea para un sabor y textura uniformes.

Prepara el adobo mezclando los pimentones dulce y picante, el ajo picado muy finamente, la sal, y el orégano en polvo. Añade el vino blanco y mezcla bien hasta formar una pasta homogénea.

Incorpora la mezcla de especias a la carne picada, asegurándote de distribuirla uniformemente. Es fundamental amasar bien la mezcla para que las especias se integren completamente en la carne. Deja reposar la mezcla en el refrigerador durante al menos 24 horas para que los sabores se impregnen.

Antes de embutir, remoja las tripas naturales de cerdo en agua tibia durante una hora para que se ablanden y sean más fáciles de manejar. Escurre bien las tripas y colócalas en la embutidora.

Llena las tripas con la mezcla de carne y especias, cuidando de no dejar aire en el interior. Forma chorizos de aproximadamente 30 cm de longitud, atando los extremos con hilo de cocina.

Cuelga los chorizos en un lugar fresco y seco, preferiblemente con buena ventilación, durante unas 3-4 semanas para que se curen. Este proceso de curación permitirá que los sabores se desarrollen y que el chorizo adquiera su textura característica.

Recomendaciones

Para mejorar el sabor del chorizo, asegúrate de usar carne de cerdo de alta calidad y fresca. La proporción de grasa es crucial para la jugosidad del chorizo, por lo que no reduzcas la cantidad indicada. Durante la curación, es importante mantener una temperatura constante y controlar la humedad para evitar el crecimiento de moho indeseado.

Un truco adicional es ahumar ligeramente los chorizos durante las primeras 24 horas de curación, utilizando madera de roble o encina, para intensificar el sabor ahumado tradicional de Asturias.

CHORIZO SARTA

Ingredientes

- **Carne de cerdo magra: 3.5 kg**
- **Grasa de cerdo: 1.5 kg**
- **Sal: 100 g**
- **Pimentón dulce: 50 g**
- **Pimentón picante: 25 g**
- **Ajo: 5 dientes**
(aproximadamente 25 g, picado fino o en polvo)
- **Orégano: 15 g (fresco o seco, desmenuzado)**
- **Vino blanco: 100 ml**
- **Tripas de cerdo: calibre 34-36 mm, naturales, longitud recomendada 1 metro por cada 500 g de mezcla**

El chorizo sarta es un embutido tradicional español que destaca por su intenso sabor a pimentón y ajo, con matices ahumados y ligeramente picantes. Su textura es firme y jugosa, ideal para disfrutar en rodajas finas.



Cantidad de producción
5 KG

Longitud recomendada
10-15 CM

PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO SARTA

Comienza por seleccionar carnes de cerdo frescas. La proporción ideal es 70% carne magra y 30% grasa para garantizar jugosidad y sabor. Corta la carne y la grasa en trozos pequeños para facilitar el picado. Utiliza una picadora de carne con un disco de orificios medianos para obtener una textura uniforme.

Mezcla la carne picada y la grasa en un bol grande. Añade la sal y mezcla bien para que la carne empiece a absorberla. Luego, incorpora el pimentón dulce, el pimentón picante, el ajo picado o en polvo, y el orégano desmenuzado. Asegúrate de que los condimentos se distribuyan de manera uniforme por toda la mezcla.

Añade el vino blanco a la mezcla y continúa amasando hasta que todos los ingredientes estén bien integrados. Este paso es crucial para que los sabores se mezclen adecuadamente y el chorizo tenga la consistencia deseada.

Lava bien las tripas naturales de cerdo con agua tibia y un poco de vinagre para eliminar cualquier residuo y mal olor. Luego, enjuágalas con agua fresca y déjalas en remojo durante 30 minutos.

Rellena las tripas con la mezcla de carne utilizando una máquina de embutir o una manga pastelera. Asegúrate de no llenar demasiado las tripas para evitar que se rompan. Una vez llenas, ata los extremos de las tripas y forma las sartas de chorizo, girando la tripa cada 10-15 cm para crear los enlaces.

Cuelga los chorizos en un lugar fresco y bien ventilado, preferiblemente con una temperatura entre 10-15°C y una humedad relativa del 75-80%. Déjalos secar durante al menos 3 semanas. Durante este tiempo, los chorizos perderán humedad y desarrollarán su sabor característico.

Una vez curados, almacena los chorizos en un lugar fresco y seco, o en la nevera si la temperatura ambiente es alta.

Recomendaciones

Para un chorizo de mejor calidad, usa carnes de cerdo ibérico, que aportan un sabor más intenso y una textura más jugosa. Asegúrate de que la carne y la grasa estén muy frías al momento de picarlas y mezclarlas, esto ayuda a mantener la estructura del chorizo.

Si prefieres un chorizo menos picante, ajusta la cantidad de pimentón picante según tu gusto. También puedes experimentar añadiendo otros condimentos como comino o clavo de olor para darle un toque único a tu chorizo.

CHORIZO DE TEROR

Ingredientes

- 3 kg de carne de cerdo
(preferiblemente una mezcla de magro y tocino)
- 2 kg de panceta de cerdo
- 200 ml de vino blanco seco
- 100 ml de vinagre de vino
- 100 g de pimentón dulce
- 50 g de pimentón picante
- 50 g de ajo fresco
(aproximadamente 10 dientes)
- 50 g de sal
- 20 g de orégano seco
- 5 g de comino en polvo
- Tripa natural de cerdo, calibre 38-40

Cantidad de
producción

5 KG

Longitud
recomendada

20-25 CM

El Chorizo de Teror es un embutido característico de la isla de Gran Canaria, conocido por su sabor suave y ligeramente dulce, con un toque ahumado y un aroma especiado. Tiene una textura untuosa que lo hace ideal para untar en pan.



PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO DE TEROR

Para preparar el chorizo de Teror, comienza picando la carne de cerdo y la panceta en trozos pequeños. Lo ideal es que la carne tenga un buen equilibrio entre magro y grasa para asegurar la jugosidad del chorizo. Pasa la carne y la panceta por una picadora con un disco de grosor medio.

En un bol grande, mezcla la carne picada con el pimentón dulce y picante, el ajo machacado, la sal, el orégano y el comino en polvo. Asegúrate de que todos los ingredientes estén bien distribuidos en la mezcla de carne. Añade el vino blanco y el vinagre de vino, y amasa todo hasta obtener una masa homogénea. Deja reposar la mezcla en el refrigerador durante al menos 24 horas para que los sabores se integren.

Mientras la mezcla reposa, prepara las tripas de cerdo. Lávalas bien con agua fría y déjalas en remojo en agua con un poco de vinagre para eliminar cualquier olor fuerte. Enjuaga nuevamente con agua fría antes de usarlas.

Llena las tripas con la mezcla de carne utilizando una embutidora manual o eléctrica. Asegúrate de que la tripa esté bien llena, pero sin apretar demasiado para evitar que se rompa. Forma chorizos de aproximadamente 20-25 cm de longitud.

Una vez embutidos, cuelga los chorizos en un lugar fresco y bien ventilado durante al menos una semana para que se sequen ligeramente. Después de este tiempo, estarán listos para ser consumidos.

Recomendaciones

Para mejorar el sabor del chorizo, utiliza carne de cerdo de buena calidad, preferiblemente de animales alimentados de manera natural. Además, puedes experimentar añadiendo otros condimentos como pimienta negra o clavo de olor, pero en pequeñas cantidades para no alterar demasiado el sabor tradicional. Para un toque ahumado, puedes colgar los chorizos en un lugar donde reciban un poco de humo de madera de encina o roble.

Siguiendo estos pasos y recomendaciones, obtendrás un Chorizo de Teror auténtico y delicioso, perfecto para disfrutar en cualquier ocasión.

CHORIZO MEXICANO

Ingredientes

- **Carne de cerdo magra: 3 kg**
- **Grasa de cerdo: 2 kg**
- **Sal: 100 g**
- **Ajo fresco: 50 g**
(aproximadamente 10 dientes)
- **Pimentón dulce (paprika): 75 g**
- **Pimentón picante: 25 g**
- **Orégano seco: 15 g**
- **Comino en polvo: 10 g**
- **Pimienta negra molida: 10 g**
- **Clavo de olor molido: 5 g**
- **Canela en polvo: 5 g**
- **Vinagre de manzana: 200 ml**
- **Agua fría: 100 ml**
- **Tripa natural de cerdo: calibre 32-34 mm**

*Cantidad de
producción*
5 KG

*Longitud
recomendada*
15-20 CM

El chorizo mexicano debe tener un sabor picante, con notas ahumadas y especiadas. Predomina el sabor del pimentón y el ajo, combinado con un toque ácido del vinagre y un ligero dulzor de las especias. La carne debe ser jugosa y bien condimentada, ofreciendo una explosión de sabores en cada mordida.



PREPARACIÓN



CHORIZO MEXICANO

Preparación

Primero, asegúrate de que la carne y la grasa de cerdo estén bien frías. Corta la carne y la grasa en trozos pequeños, de aproximadamente 2-3 cm. Esto facilitará el proceso de molido.

Pasa la carne y la grasa a través de un molino de carne, utilizando una placa mediana para obtener una textura adecuada para el chorizo. Si no tienes molino, puedes pedir al carnicero que lo haga por ti.

Pela los dientes de ajo y machácalos o pícalos finamente. Mézclalos con la sal, el pimentón dulce, el pimentón picante, el orégano, el comino, la pimienta, el clavo y la canela. Asegúrate de que todas las especias estén bien incorporadas para garantizar un sabor uniforme.

En un recipiente grande, combina la carne molida con las especias. Añade el vinagre de manzana y el agua fría. Mezcla todo muy bien, amasando la carne para que las especias y los líquidos se distribuyan uniformemente. Esta mezcla debe reposar en el refrigerador durante al menos 12 horas para que los sabores se desarrollen.

Remoja las tripas naturales de cerdo en agua tibia durante unos 30 minutos. Luego, enjuágalas bien por dentro y por fuera para eliminar cualquier residuo de sal.

Coloca la mezcla de carne en una embutidora. Introduce una de las tripas en la boquilla de la embutidora, dejando un pequeño extremo sin llenar para hacer un nudo. Llena las tripas con la carne, cuidando de no sobrecargarlas para evitar que se rompan.

Forma chorizos de aproximadamente 15-20 cm de longitud. Ata los extremos de cada chorizo con hilo de cocina. Una vez embutidos, deja que los chorizos reposen en el refrigerador durante al menos 24 horas antes de cocinarlos o congelarlos. Esto permitirá que los sabores se integren aún más.

Recomendaciones

Para un chorizo más jugoso, utiliza carne de cerdo que tenga un buen equilibrio entre carne magra y grasa. También puedes experimentar con otros tipos de carne, como carne de res o una mezcla de cerdo y res, para variar los sabores y las texturas.

Es importante no omitir el tiempo de reposo de la carne con las especias, ya que esto permite que los sabores se desarrollen completamente. Además, asegúrate de mantener las tripas bien hidratadas y enjuagadas para evitar problemas al embutir.

CHORIZO VERDE

Ingredientes

- 4 kg de carne de cerdo (preferiblemente paleta o pierna)
- 1 kg de tocino de cerdo
- 500 g de espinacas frescas
- 100 g de cilantro fresco
- 100 g de perejil fresco
- 100 g de epazote fresco
- 200 g de chiles poblanos frescos
- 200 g de chiles serranos frescos
- 150 g de ajo fresco
- 50 g de sal fina
- 20 g de pimienta negra molida
- 10 g de comino en polvo
- 200 ml de vinagre blanco
- 200 ml de agua fría
- Tripa de cerdo natural calibre 32-36 mm

Este chorizo verde tiene un sabor vibrante y único, caracterizado por la frescura de las hierbas y el picante de los chiles. Su sabor es ligeramente picante, con notas herbales y cítricas que se combinan con el ajo y las especias, creando un chorizo aromático y delicioso.



Cantidad de producción
5 KG

Longitud recomendada
15-20 CM

PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO VERDE

Primero, limpia y desvena los chiles poblanos y serranos. Luego, en una licuadora, coloca las espinacas, el cilantro, el perejil, el epazote, los chiles, el ajo, el vinagre blanco y el agua fría. Licúa todo hasta obtener una mezcla homogénea y de color verde intenso. Esta mezcla será la base del sabor de tu chorizo verde.

Corta la carne de cerdo y el tocino en trozos pequeños para facilitar el proceso de molienda. Utiliza una picadora de carne con un disco mediano para moler tanto la carne como el tocino. Si no tienes una picadora, puedes pedirle a tu carnicero que lo haga por ti.

En un recipiente grande, mezcla la carne molida con la mezcla verde que preparaste anteriormente. Añade la sal, la pimienta negra y el comino en polvo. Amasa la mezcla con las manos, asegurándote de que todos los ingredientes estén bien incorporados y que la carne absorba el sabor de las especias y las hierbas.

Lava bien la tripa de cerdo con agua fría para eliminar cualquier exceso de sal y otras impurezas. Una vez limpia, remójala en agua durante unos 30 minutos para que se ablande y sea más fácil de manejar.

Coloca la tripa en el embudo de una embutidora de chorizos. Llena la tripa con la mezcla de carne, teniendo cuidado de no llenarla demasiado para evitar que se rompa. Forma chorizos de unos 15-20 cm de largo, atando ambos extremos con hilo de cocina.

Una vez que hayas formado todos los chorizos, cuélgalos en un lugar fresco y ventilado durante unas 24 horas para que se oreen un poco y se intensifiquen los sabores. Después de este tiempo, puedes cocinar el chorizo inmediatamente o almacenarlo en el refrigerador o congelador para su uso posterior.

Recomendaciones

Para un mejor resultado, usa carne de cerdo fresca y de buena calidad. La paleta de cerdo es una excelente opción por su equilibrio entre carne magra y grasa. Asegúrate de que la mezcla de hierbas y chiles esté bien licuada para obtener un sabor uniforme en todo el chorizo.

Un truco para un chorizo más jugoso es agregar un poco de hielo picado durante el amasado. Esto ayuda a mantener la mezcla fría y mejora la textura del chorizo.

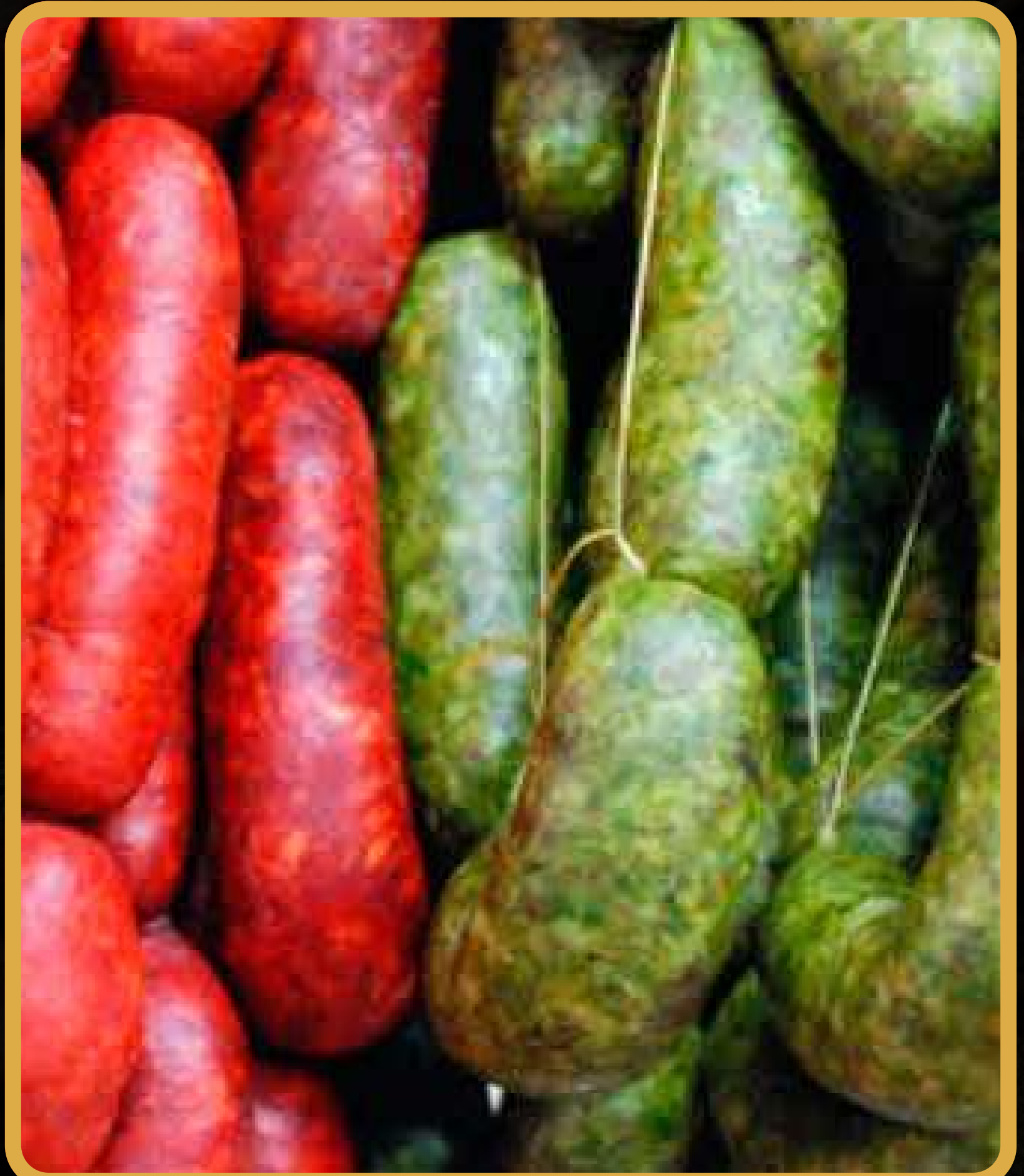
Finalmente, si deseas un chorizo más ahumado, puedes añadir una pequeña cantidad de pimentón ahumado a la mezcla de especias, dándole un toque especial a tu chorizo verde.

CHORIZO DE TOLUCA

Ingredientes

- **Carne de cerdo: 6 kg de carne magra de cerdo (preferentemente de la pierna) y 3 kg de grasa de cerdo.**
- **Ajo fresco: 100 gramos.**
- **Chile ancho seco: 150 gramos.**
- **Chile guajillo seco: 100 gramos.**
- **Chile pasilla seco: 50 gramos.**
- **Orégano seco: 50 gramos.**
- **Comino en polvo: 20 gramos.**
- **Pimienta negra molida: 30 gramos.**
- **Clavo de olor molido: 10 gramos.**
- **Canela en polvo: 10 gramos.**
- **Vinagre de manzana: 200 ml.**
- **Sal: 180 gramos.**
- **Tripas: Tripa natural de cerdo, calibre 32-36 mm.**

El Chorizo de Toluca es conocido por su sabor profundo y rico, con un equilibrio perfecto entre el picante y el ahumado, complementado por notas aromáticas de especias y hierbas frescas. Al probarlo, se debe percibir un sabor jugoso y bien condimentado, con una textura firme pero suave al morder.



*Cantidad de
producción*
10 KG

*Longitud
recomendada*
20-25 CM

PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO DE TOLUCA

Para preparar el chorizo, comienza por limpiar bien la carne de cerdo, quitando cualquier exceso de grasa que no sea necesario. Corta la carne y la grasa en trozos pequeños para facilitar el picado.

Remoja los chiles secos (ancho, guajillo y pasilla) en agua caliente durante unos 20 minutos hasta que se ablanden. Una vez rehidratados, retira las semillas y las venas. Muele los chiles junto con el ajo fresco en un procesador de alimentos hasta obtener una pasta suave.

Mezcla la pasta de chile y ajo con las especias: orégano, comino, pimienta, clavo de olor y canela. Agrega el vinagre de manzana y la sal. Mezcla bien hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados.

En un recipiente grande, mezcla la carne de cerdo picada y la grasa con la mezcla de especias y chiles. Asegúrate de que la mezcla sea homogénea, amasando bien para que los sabores se integren completamente.

Cubre la mezcla y déjala reposar en el refrigerador durante 24 horas para que los sabores se desarrollen plenamente.

Mientras la mezcla reposa, limpia y remoja las tripas naturales de cerdo en agua tibia con un poco de vinagre para eliminar cualquier residuo y suavizarlas.

Llena las tripas con la mezcla de chorizo utilizando una máquina embutidora. Forma chorizos de unos 20-25 cm de largo, girando la tripa cada cierto intervalo para formar los enlaces.

Una vez embutidos, cuelga los chorizos en un lugar fresco y ventilado durante 24 horas para que se sequen un poco y desarrollen más sabor.

Recomendaciones

Para mejorar el sabor del chorizo, asegúrate de usar carne y grasa de buena calidad y fresca. La proporción entre carne y grasa es crucial para obtener la textura correcta. Si prefieres un chorizo menos grasoso, puedes ajustar la cantidad de grasa, pero sin eliminarla por completo, ya que es esencial para la jugosidad y el sabor.

Un truco adicional es tostar ligeramente las especias (orégano, comino, pimienta, clavo y canela) antes de mezclarlas. Esto intensificará su aroma y sabor, dando al chorizo un toque aún más especial.

CHORIZO ROJO

Ingredientes

- **Carne de cerdo**
(preferentemente de la pierna o paleta, puede incluir algo de grasa): 4 kg
- **Tocino o grasa de cerdo:** 1 kg
- **Chiles secos (guajillo y ancho):** 150 g
- **Ajo:** 50 g (aproximadamente 10 dientes grandes)
- **Sal:** 80 g
- **Pimienta negra molida:** 15 g
- **Comino molido:** 10 g
- **Orégano seco:** 10 g
- **Pimentón dulce (paprika):** 20 g
- **Vinagre blanco o de manzana:** 200 ml
- **Agua:** 100 ml
- **Tipo de tripa:** Natural de cerdo
Calibre: 32-34 mm

El chorizo rojo mexicano es un embutido sabroso y picante, conocido por su intenso sabor a ajo, especias y chiles secos. Tiene un toque ahumado y un sabor rico que se equilibra con la acidez del vinagre. Ideal para asar, freír o usar como ingrediente en platillos tradicionales.



*Cantidad de
producción*
5 KG

*Longitud
recomendada*
15-20 CM.

PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO ROJO

Primero, limpia y desvena los chiles secos. Luego, colócalos en agua caliente durante 15 minutos para que se rehidraten. Una vez rehidratados, escurre los chiles y colócalos en una licuadora junto con el ajo pelado, el vinagre y el agua. Licua hasta obtener una pasta suave y homogénea.

Mientras tanto, corta la carne de cerdo y el tocino en cubos pequeños que sean fáciles de manejar para la picadora de carne. Pasa la carne y el tocino por la picadora usando un disco grueso para obtener una textura adecuada.

En un recipiente grande, mezcla la carne picada con la pasta de chile y ajo. Agrega la sal, la pimienta, el comino, el orégano y el pimentón dulce. Mezcla bien con las manos hasta que todos los ingredientes estén completamente incorporados y la carne tenga un color uniforme.

Remoja la tripa natural en agua tibia durante unos 30 minutos para que sea más fácil de manejar. Luego, enjuaga la tripa por dentro y por fuera para eliminar cualquier residuo de sal.

Coloca la tripa en la boquilla de embutir de la picadora de carne. Comienza a llenar la tripa con la mezcla de carne, asegurándote de no llenarla demasiado para evitar que se rompa. Gira la tripa cada 15-20 cm para formar los chorizos individuales. La longitud recomendada para cada chorizo es de aproximadamente 15-20 cm.

Una vez que hayas embutido toda la carne, ata los extremos de cada chorizo con hilo de cocina. Cuélgalos en un lugar fresco y bien ventilado durante unas 24 horas para que se asienten y se desarrollen los sabores.

Recomendaciones

Para un mejor resultado, deja reposar el chorizo en el refrigerador por al menos 24 horas antes de cocinarlo, esto permitirá que los sabores se integren mejor. Si prefieres un chorizo más picante, puedes añadir chile de árbol seco a la mezcla de chiles.

Para cocinar el chorizo, puedes asarlo a la parrilla, freírlo en una sartén o desmenuzarlo para usarlo en otros platillos como tacos, huevos revueltos o pizzas.

Con estos pasos y recomendaciones, obtendrás un chorizo rojo mexicano auténtico y delicioso, perfecto para disfrutar en una variedad de platillos.

CHORIZO ARGENTINO

Ingredientes

- **Carne de cerdo: 4 kg**
(preferiblemente panceta y paleta)
- **Carne de vaca: 1 kg**
(preferiblemente carne magra)
- **Sal fina: 90 g**
- **Pimienta negra molida: 20 g**
- **Ajo fresco picado: 50 g**
- **Pimentón dulce: 60 g**
- **Ají molido: 20 g**
- **Orégano seco: 10 g**
- **Agua fría: 200 ml**
- **Vino blanco seco: 100 ml**
- **Tripa de cerdo natural, calibre 32-36 mm, longitud recomendada de 12-15 cm por chorizo.**

El chorizo argentino tiene un sabor característico que combina la carne de cerdo jugosa con un toque ahumado y especias aromáticas. Su textura es firme pero jugosa, con un equilibrio perfecto entre lo salado y lo picante.



*Cantidad de
producción*
5 KG

*Longitud
recomendada*
12-15 CM

PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO ARGENTINO

Para comenzar, selecciona carnes frescas de cerdo y vaca. La panceta aporta grasa y sabor, mientras que la paleta y la carne magra de vaca añaden cuerpo y firmeza al chorizo. Corta ambas carnes en cubos pequeños y pásalas por una picadora con un disco grueso para obtener una textura adecuada.

En un recipiente grande, mezcla bien la carne picada con la sal fina, asegurándote de distribuirla uniformemente. Esto ayuda a conservar el chorizo y a resaltar sus sabores. Agrega luego la pimienta negra molida, el pimentón dulce, el ají molido y el orégano seco. El ajo fresco picado también se incorpora en este momento, dando un toque aromático distintivo.

Añade el agua fría y el vino blanco seco a la mezcla de carne y especias. Estos líquidos ayudan a amalgamar los ingredientes y a mantener la jugosidad del chorizo. Mezcla todo vigorosamente con las manos hasta que los ingredientes estén completamente integrados y la masa tenga una consistencia pegajosa.

Lava bien la tripa de cerdo natural, asegurándote de eliminar cualquier impureza. Colócala en agua tibia con un poco de vinagre durante unos minutos para suavizarla. Luego, enjuágala con agua fría.

Utiliza una máquina de embutir para llenar las tripas con la mezcla de carne. Ten cuidado de no dejar aire dentro de las tripas para evitar burbujas. Embute la mezcla con firmeza pero sin romper la tripa. Forma chorizos de aproximadamente 12-15 cm de longitud, girando la tripa después de cada segmento para formar los chorizos individuales.

Una vez embutidos, deja los chorizos en el refrigerador durante al menos 24 horas para que los sabores se desarrollen y se asienten. Esto también permite que la sal y las especias penetren bien en la carne.

Recomendaciones

Para mejorar el chorizo, puedes añadir una pizca de azúcar a la mezcla para equilibrar los sabores. Asegúrate de usar vino blanco seco de buena calidad, ya que influye en el sabor final. También puedes ahumar ligeramente los chorizos después del embutido para añadir un toque ahumado adicional.

Un truco útil es dejar los chorizos colgando en un lugar fresco y ventilado durante unas horas antes de refrigerarlos. Esto ayuda a secar un poco la tripa, mejorando la textura final del chorizo.

CHORIZO CRIOLLO

Ingredientes

- **Carne de cerdo (preferentemente panceta y paleta): 3.5 kg**
- **Carne de res (puede ser aguja o falda): 1.5 kg**
- **Sal fina: 75 g**
- **Pimienta negra molida: 10 g**
- **Ajo fresco, picado fino: 30 g**
- **Pimentón dulce: 30 g**
- **Ají molido: 10 g**
- **Vino blanco: 250 ml**
- **Tripa natural de cerdo, calibre 32-36**

El chorizo criollo argentino es un embutido jugoso y lleno de sabor. Al cocinarlo, presenta un gusto robusto y ligeramente picante, con notas de ajo y especias bien balanceadas.

Su textura es tierna y jugosa gracias a la mezcla de carnes frescas y la correcta proporción de grasa.



*Cantidad de
producción*

5 KG

*Longitud
recomendada*

20 CM

PREPARACIÓN



CHORIZO CRIOLLO

Preparación

Para comenzar, asegúrate de que las carnes estén bien frías antes de manipularlas. Corta la carne de cerdo y la carne de res en trozos pequeños que sean manejables para picar. Pasa las carnes a través de una picadora usando una placa de tamaño mediano. Si prefieres una textura más gruesa, puedes utilizar una placa más grande.

Coloca la carne picada en un bol grande. Agrega la sal fina, pimienta negra molida, ajo picado, pimentón dulce y ají molido. Mezcla bien para que las especias se distribuyan de manera uniforme en toda la carne.

Añade el vino blanco a la mezcla de carne y especias. Este líquido ayudará a amalgamar los sabores y dará jugosidad al chorizo. Mezcla todo nuevamente hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.

Lava bien la tripa natural de cerdo con agua fría y déjala remojar en agua tibia con un poco de vinagre durante unos minutos para suavizarla y eliminar cualquier residuo. Enjuaga nuevamente con agua fría.

Coloca la tripa en la embutidora y empieza a llenarla con la mezcla de carne. Debes evitar que se formen burbujas de aire en el interior, por lo que es importante embutir de manera uniforme y sin apresurarse.

Forma chorizos de aproximadamente 20 cm de longitud. Gira la tripa cada cierta cantidad de mezcla para formar los chorizos individuales. Una vez formados, pincha ligeramente cada chorizo con una aguja fina para eliminar cualquier aire atrapado.

Deja reposar los chorizos en el refrigerador durante al menos 24 horas antes de cocinarlos. Esto permite que los sabores se integren mejor y que el chorizo adquiera su sabor característico.

Recomendaciones

Para un sabor más intenso, puedes dejar madurar los chorizos durante 48 horas. Si prefieres un chorizo más picante, puedes aumentar la cantidad de ají molido. Asegúrate de usar carne y grasa de buena calidad para obtener un chorizo jugoso y sabroso.

Un truco adicional es mantener las carnes y la mezcla siempre frías durante todo el proceso para facilitar el embutido y mejorar la textura final del chorizo.

SALCHICHA PARRILLERA

Ingredientes

- **Carne de cerdo magra: 5 kg**
- **Panceta de cerdo (tocino): 1 kg**
- **Sal fina: 100 g**
- **Pimienta negra molida (en polvo): 20 g**
- **Ajo fresco picado: 20 g**
- **Pimentón dulce (en polvo): 30 g**
- **Orégano seco: 15 g**
- **Ají molido (en polvo): 10 g**
- **Vino blanco seco: 250 ml**
- **Agua fría: 100 ml**
- **Tripa de cerdo natural calibre 32-36 mm**

La salchicha parrillera argentina es una delicia sabrosa y jugosa, caracterizada por su sabor a carne tierna y especias bien equilibradas. Una vez cocida, debe tener un gusto suave y ligeramente picante con notas ahumadas, perfecto para disfrutar en una parrillada.



*Cantidad de
producción*

5 KG

*Longitud
recomendada*

30 CM.

PREPARACIÓN



Preparación

SALCHICHA PARRILLERA

Para comenzar, selecciona carne de cerdo magra y panceta de cerdo. Corta ambas en trozos pequeños y pásalos por la picadora utilizando una placa de orificios medianos. La mezcla de carne y grasa debe ser homogénea.

Una vez picada la carne, colócala en un bol grande. Añade la sal fina, la pimienta negra molida, el ajo fresco picado, el pimentón dulce, el orégano seco y el ají molido. Mezcla bien todos los ingredientes hasta que se integren completamente.

Agrega el vino blanco seco y el agua fría a la mezcla de carne y especias. Continúa mezclando hasta que los líquidos se absorban por completo y la masa de carne tenga una consistencia uniforme.

Para embutir, lava bien la tripa de cerdo natural y déjala en remojo en agua tibia durante unos 30 minutos. Esto ayudará a suavizarla y facilitará el embutido. Utiliza una embutidora para llenar las tripas con la mezcla de carne, asegurándote de no dejar burbujas de aire.

La longitud recomendada para cada salchicha es de aproximadamente 30 cm. Una vez embutidas, ata las salchichas a intervalos regulares, dejando unos 10 cm de tripa entre cada atadura para formar los eslabones.

Cuelga las salchichas en un lugar fresco y ventilado durante unas 24 horas para que se asienten y los sabores se mezclen. Pasado este tiempo, estarán listas para cocinar a la parrilla.

Recomendaciones

Para mejorar la textura y el sabor de las salchichas, puedes dejar reposar la mezcla de carne y especias en el refrigerador durante unas horas antes de embutir. Esto permitirá que los sabores se integren mejor.

Al cocinar las salchichas, hazlo a fuego lento para que se cocinen uniformemente sin que la piel se rompa. También puedes darles un toque especial añadiendo un poco de humo de leña durante la cocción para intensificar el sabor ahumado.

Estas recomendaciones y el cuidado en la preparación te asegurarán un chorizo delicioso, jugoso y lleno de sabor. ¡Disfruta tu salchicha parrillera en tu próxima parrillada!

CHORIZO COLORADO

Ingredientes

- **Carne de cerdo (paleta o panceta): 3.5 kg**
- **Carne de vaca (cortes magros): 1.5 kg**
- **Sal fina: 75 g**
- **Ajo fresco: 30 g**
(aproximadamente 6 dientes)
- **Pimentón dulce: 100 g**
- **Pimentón picante: 30 g**
- **Pimienta negra molida: 20 g**
- **Ají molido: 25 g**
- **Nuez moscada: 5 g**
- **Vino tinto: 250 ml**
- **Tripa de cerdo natural, calibre 36/38**

*Cantidad de
producción*
5 KG

*Longitud
recomendada*
15-20 CM

El chorizo colorado argentino es un embutido de sabor fuerte y picante, con una mezcla equilibrada de especias que resaltan el sabor de la carne. Es característico por su color rojo intenso, aportado por el pimentón, y tiene una textura firme pero jugosa. Al cocinarse, desprende un aroma ahumado y especiado que es inconfundible.



PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO COLORADO

Comienza por cortar las carnes de cerdo y de vaca en cubos pequeños. Es importante que la carne esté bien fría para facilitar el corte y evitar que se deshaga.

Pela y pica finamente los dientes de ajo. Coloca las carnes cortadas en un recipiente grande y añade el ajo picado, mezclando bien.

Incorpora las especias: sal, pimentón dulce, pimentón picante, pimienta negra, ají molido y nuez moscada. Mezcla todo hasta que las especias estén bien distribuidas por toda la carne.

Agrega el vino tinto a la mezcla de carne y especias. El vino ayudará a amalgamar los sabores y a darle una textura más jugosa al chorizo. Mezcla bien hasta que todo esté bien integrado.

Deja reposar la mezcla en el refrigerador durante al menos 24 horas. Esto permitirá que las especias penetren bien en la carne y desarrollen todo su sabor.

Antes de embutir, remoja las tripas de cerdo en agua tibia para que se ablanden y sean más manejables. Enjuágalas bien para eliminar cualquier residuo de sal.

Embute la mezcla de carne en las tripas, cuidando de no dejar aire dentro de los chorizos. Asegúrate de que los chorizos tengan una longitud de aproximadamente 15-20 cm cada uno.

Ata los extremos de los chorizos con hilo de cocina, formando pequeñas porciones. Deja reposar los chorizos en un lugar fresco y bien ventilado durante 24 horas antes de cocinarlos o guardarlos.

Recomendaciones

Para mejorar el sabor y la textura del chorizo, es ideal utilizar una mezcla de carnes con un buen equilibrio entre grasa y magro. La grasa de la carne de cerdo aporta jugosidad, mientras que la carne de vaca añade firmeza.

Un truco para lograr un chorizo más sabroso es tostar ligeramente las especias en una sartén seca antes de añadirlas a la carne. Esto potenciará su aroma y sabor.

Al cocinar los chorizos, hazlo a fuego lento para que se cocinen de manera uniforme y no se resequen. Puedes cocinarlos a la parrilla, al horno o incluso hervirlos ligeramente antes de dorarlos en una sartén.

CHORIZO ANDOUILLE

Ingredientes

- **Carne de cerdo picada (70% magro, 30% grasa) - 1500 g**
- **Carne de res picada (preferiblemente chuck) - 500 g**
- **Tripa natural de cerdo, calibre 38-42 mm**
- **Sal - 30 g**
- **Pimienta negra molida - 10 g**
- **Pimienta de Cayena molida - 5 g**
- **Ajo en polvo - 10 g**
- **Tomillo seco - 5 g**
- **Pimentón dulce - 15 g**
- **Pimentón picante - 5 g**
- **Agua helada - 150 ml**
- **Vino blanco seco - 50 ml**
- **Hojas de laurel - 2 unidades**

El Chorizo Andouille es una salchicha de origen francés adaptada en Estados Unidos, conocida por su sabor ahumado y especiado. Debe tener una textura firme pero tierna, y un equilibrio de sabores entre el humo, las especias y la carne.



*Cantidad de
producción*
2 KG

*Longitud
recomendada*
10-12 CM

PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO ANDOUILLE

Primero, prepara la carne: mezcla la carne de cerdo y res picadas en un bol grande. Añade la sal, pimienta negra, pimienta de Cayena, ajo en polvo, tomillo, pimentón dulce y pimentón picante. Mezcla bien para distribuir uniformemente las especias.

Luego, agrega el agua helada y el vino blanco a la mezcla de carne y especias. Mezcla nuevamente hasta que todos los ingredientes estén integrados y la mezcla se vuelva pegajosa.

Deja reposar la mezcla en el refrigerador durante al menos 2 horas, o preferiblemente toda la noche, para que los sabores se desarrollen.

Antes de embutir, remoja las tripas naturales de cerdo en agua tibia durante al menos 30 minutos para ablandarlas. Enjuágalas bien y colócalas en un tazón con agua fría.

Embute la mezcla de carne en las tripas de cerdo usando un embudo o embutidora de salchichas. Asegúrate de llenarlas de manera uniforme sin dejar bolsas de aire.

Una vez embutidas, ata las salchichas cada 10-12 cm de longitud para formar chorizos individuales.

Recomendaciones

Para mejorar el chorizo Andouille, considera ahumarlo después de embutirlo para obtener un sabor más auténtico. Puedes utilizar astillas de madera de nogal o mezquite para el ahumado.

Para un resultado óptimo, asegúrate de mantener una temperatura constante durante el ahumado y deja que las salchichas cuelguen en un lugar fresco y seco durante al menos 24 horas antes de consumirlas para permitir que los sabores se asienten.

El Chorizo Andouille debe tener un sabor robusto a especias, ligeramente picante y ahumado, perfecto para utilizar en guisos, arroces o como acompañamiento en platos criollos.

CHORIZO DE VINHAIS (PORTUGAL)

Ingredientes

- **Carne de cerdo**
(preferiblemente paleta): 1 kg
- **Panceta de cerdo: 500 g**
- **Sal: 18 g**
- **Ajo en polvo: 8 g**
- **Pimentón dulce en polvo: 10 g**
- **Pimentón picante en polvo: 2 g**
- **Orégano seco: 2 g**
- **Pimienta negra molida: 3 g**
- **Vino blanco seco: 100 ml**
- **Tripa natural de cerdo, calibre grueso**

El Chorizo de Vinhais es una especialidad portuguesa con un sabor ahumado y especiado, ideal para disfrutar tanto en platos como en aperitivos.

Debe tener un equilibrio entre sabores ahumados y especias, con un toque ligeramente picante y un aroma característico a pimentón y ajo.



*Cantidad de
producción*
1.5 KG

*Longitud
recomendada*
15-20 CM

PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO DE VINHAIS (PORTUGAL).

Comienza cortando la carne de cerdo y la panceta en trozos pequeños. Mezcla la sal y las especias (ajo, pimentón dulce y picante, orégano y pimienta negra) en un bol grande. Agrega la carne y la panceta a la mezcla de especias y frota bien para asegurar que estén completamente cubiertas. Cubre el bol y refrigera durante al menos 24 horas para marinar.

Una vez marinada la carne, sácala del refrigerador y déjala atemperar durante unos 30 minutos. Pasa la carne a través de un molinillo de carne con una placa de tamaño medio.

Añade el vino blanco a la carne molida y mezcla bien hasta que esté homogéneo. Esto ayudará a que los sabores se integren y a que la textura del chorizo sea más jugosa.

Lava la tripa de cerdo natural en agua tibia y luego enjuaga bien bajo agua fría. Asegúrate de que no quede agua atrapada en la tripa. Coloca la tripa en la boquilla del embutidor y comienza a llenarla con la mezcla de carne, asegurándote de no dejar espacios de aire.

Una vez embutido el chorizo, ata los extremos con hilo de cocina para formar las unidades individuales del tamaño deseado. Puedes hacer nudos cada 15-20 cm para formar chorizos individuales.

Cuelga los chorizos en un lugar fresco y seco durante al menos 48 horas para que se sequen y desarrollen sabores. Luego, ahúmalos a fuego lento durante aproximadamente 1 hora para asegurarte de que estén completamente cocidos.

Recomendaciones

Para mejorar el chorizo, puedes ajustar la cantidad de pimentón picante según tu preferencia de picante. También puedes probar ahumarlos en frío antes de la cocción para añadir un sabor ahumado más profundo.

Este método asegura un chorizo de Vinhais auténtico y sabroso, ideal para degustar en cualquier ocasión.

CHORIZO SALTEÑO

(ARGENTINA)

Ingredientes

- **Carne de cerdo: 4 kg**
(usualmente la paleta o el pernil)
- **Carne de vaca: 1 kg**
(preferiblemente de la falda o el pecho)
- **Panceta de cerdo: 500 g**
- **Sal fina: 100 g**
- **Pimienta negra molida: 25 g**
- **Pimentón dulce: 50 g**
- **Pimentón picante: 20 g**
- **Ajo fresco: 30 g**
(aproximadamente 6 dientes grandes, picados finamente)
- **Vino tinto: 250 ml**
- **Agua: 150 ml**
- **Tripa de cerdo natural: calibre 32-36 mm**

El Chorizo Salteño es un embutido argentino caracterizado por su sabor intenso y especiado, con un toque de picante y una textura jugosa.

Tiene un equilibrio perfecto entre el sabor de la carne y las especias, destacándose el pimentón y el ajo que le otorgan un perfil aromático distintivo.



Cantidad de producción
5 KG

Longitud recomendada
15 CM

PREPARACIÓN



CHORIZO SALTEÑO (ARGENTINA).

Preparación

Para preparar el chorizo salteño, comienza seleccionando las carnes adecuadas. La mezcla de carne de cerdo y vaca le dará al chorizo su textura y sabor característicos. Corta las carnes y la panceta en trozos pequeños y pásalos por una picadora con un disco de 8 mm para obtener una textura adecuada.

Una vez picadas las carnes, coloca la mezcla en un recipiente grande. Añade la sal fina, la pimienta negra molida, el pimentón dulce y el pimentón picante. Pica finamente el ajo fresco y agrégalo a la mezcla. Es fundamental que todos los ingredientes estén bien distribuidos para asegurar un sabor homogéneo.

Incorpora el vino tinto y el agua a la mezcla. Estos líquidos ayudarán a unir los ingredientes y a darle jugosidad al chorizo. Amasa la mezcla con las manos durante varios minutos, hasta que todos los ingredientes estén completamente integrados y la masa tenga una textura pegajosa.

Deja reposar la mezcla en el refrigerador durante al menos 12 horas. Este tiempo de reposo permite que los sabores se desarrollen y se mezclen adecuadamente. Mientras tanto, remoja la tripa de cerdo en agua tibia para que se ablande y sea más fácil de manipular.

Coloca la tripa en la embutidora y comienza a rellenarla con la mezcla de carne. Asegúrate de que la tripa esté bien llena pero sin llegar a estar demasiado tensa para evitar que se rompa. Una vez que hayas llenado toda la tripa, ata los extremos y forma los chorizos, dejándolos en una longitud de aproximadamente 15 cm cada uno.

Cuélgalos en un lugar fresco y ventilado durante 24 horas para que se asienten. Después de este tiempo, los chorizos estarán listos para cocinar o congelar. Puedes asarlos a la parrilla, freírlos o cocinarlos a la plancha, según tu preferencia.

Recomendaciones

Para un chorizo más jugoso, utiliza carnes con un buen contenido de grasa y no las piques demasiado finas.

Añadir un poco de panceta extra puede mejorar la textura y el sabor. Es importante también probar la mezcla antes de embutir, cocinando una pequeña porción para ajustar la sazón si es necesario.

Si deseas un chorizo más picante, incrementa la cantidad de pimentón picante o añade un poco de ají molido.

CHORIZO PARAGUAYO (PARAGUAY).

Ingredientes

- **Carne de cerdo (con un poco de grasa): 4 kg**
- **Panceta de cerdo: 1 kg**
- **Ajo fresco: 50 g**
- **Sal: 100 g**
- **Pimentón dulce (en polvo): 100 g**
- **Comino (en polvo): 20 g**
- **Pimienta negra (en polvo): 20 g**
- **Vino blanco: 200 ml**
- **Tripa de cerdo natural calibre 32-36 mm**

El chorizo paraguayo es un embutido tradicional que se caracteriza por su sabor ahumado y especiado. Tiene un equilibrio perfecto entre el ajo, el pimentón y el comino, lo que le da un sabor robusto y profundo.

Al ser cocido a la parrilla o frito, su textura es jugosa y ligeramente crujiente por fuera.



*Cantidad de
producción*
5 KG

*Longitud
recomendada*
15-20 CM

PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO PARAGUAYO (PARAGUAY).

Primero, corta la carne de cerdo y la panceta en cubos pequeños. La proporción de carne a grasa es crucial para asegurar que el chorizo sea jugoso pero no excesivamente grasoso. Puedes usar una mezcla de carnes magras y con más grasa para obtener el balance adecuado.

Luego, pica el ajo muy fino. Mezcla la carne y la panceta con el ajo picado, la sal, el pimentón dulce, el comino y la pimienta negra. Asegúrate de que los condimentos estén bien distribuidos en toda la mezcla de carne.

Añade el vino blanco a la mezcla y amasa bien hasta que todos los ingredientes estén completamente integrados. El vino ayuda a realzar los sabores y actúa como conservante natural.

Deja reposar la mezcla en el refrigerador durante al menos 12 horas. Esto permitirá que los sabores se desarrollen y se mezclen adecuadamente.

Mientras la mezcla reposa, remoja las tripas de cerdo en agua tibia para ablandarlas y limpiarlas. Asegúrate de enjuagarlas bien por dentro y por fuera.

Una vez que la mezcla de carne ha reposado, monta la máquina de embutir y coloca la tripa en la boquilla. Embute la mezcla de carne en las tripas, asegurándote de que no queden burbujas de aire atrapadas. Gira las tripas cada 15-20 cm para formar los chorizos individuales.

Después de embutir todos los chorizos, déjalos reposar colgados en un lugar fresco y ventilado durante 24 horas. Esto permitirá que se sequen un poco y se desarrollen los sabores.

Finalmente, cocina los chorizos a la parrilla, al horno o fríelos en una sartén hasta que estén bien dorados y cocidos por dentro. Sirve calientes y disfruta de su sabor auténtico.

Recomendaciones

Para un chorizo más sabroso, asegúrate de usar carne fresca y de buena calidad. También puedes experimentar añadiendo un poco de pimentón picante si prefieres un chorizo con un toque de picante.

Un truco para mejorar la textura es mezclar la carne y los condimentos y luego dejar la mezcla en el refrigerador durante 24 horas antes de embutirla. Esto permite que los sabores se integren mejor y que la carne absorba completamente los condimentos.

CHORIZO DE POLLO (ESPAÑA/MÉXICO).

Ingredientes

- Pollo deshuesado y sin piel (pechuga y muslo): 4.5 kg
- Panceta de cerdo: 0.5 kg
- Sal: 100 g
- Pimentón dulce de la Vera: 60 g
- Pimentón picante de la Vera: 40 g
- Ajo fresco: 30 g (aproximadamente 6-7 dientes)
- Pimienta negra molida: 10 g
- Orégano seco: 15 g
- Comino molido: 5 g
- Vino blanco: 150 ml
- Vinagre de vino tinto: 50 ml
- Chile ancho seco molido: 20 g
- Chile guajillo seco molido: 20 g
- Nuez moscada molida: 2 g
- Tripa natural de cerdo, calibre 32-34 mm (para embutir)

Este chorizo de pollo tiene una combinación única de sabores españoles y mexicanos.

Desde el ahumado y ligeramente dulce pimentón español hasta el toque picante del chile mexicano, cada mordisco promete una explosión de sabores ricos y auténticos.



Cantidad de producción
5 KG

Longitud recomendada
15-20 CM

PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO DE POLLO (ESPAÑA/MÉXICO).

Empieza por preparar la carne. Corta el pollo y la panceta en cubos pequeños, manteniendo la carne fría durante todo el proceso. Esto ayuda a evitar la proliferación de bacterias y facilita el manejo de la carne.

Pela y pica finamente el ajo. En un recipiente grande, mezcla bien los cubos de pollo y panceta con todos los condimentos: sal, pimentón dulce y picante, ajo picado, pimienta, orégano, comino, chile ancho, chile guajillo y nuez moscada. Añade el vino blanco y el vinagre de vino tinto. Mezcla nuevamente hasta que todo esté bien incorporado.

Cubre el recipiente con film plástico y refrigera la mezcla durante al menos 24 horas. Este tiempo es crucial para que los sabores se integren y maduren adecuadamente. Remoja la tripa natural de cerdo en agua tibia durante unos 30 minutos para que se ablande y sea más manejable.

Embutir la mezcla de carne en la tripa, utilizando una embutidora manual o eléctrica. Asegúrate de no llenar demasiado las tripas para evitar que se rompan. Forma chorizos de aproximadamente 30 cm de largo, retorciendo la tripa cada cierto intervalo para crear los chorizos individuales.

Cuélgalos en un lugar fresco y seco para que se sequen durante al menos 3 días. Durante este tiempo, los chorizos desarrollarán su sabor característico y se secarán lo suficiente para ser cocinados. Si prefieres un chorizo más seco, puedes dejarlos colgar hasta 7 días.

Recomendaciones

Para un sabor más auténtico, usa pimentón de la Vera, que aporta un sabor ahumado distintivo.

Si te gusta un chorizo más picante, puedes aumentar la cantidad de chile guajillo o incluso añadir un poco de chile de árbol molido.

Asegúrate de mantener una higiene adecuada durante todo el proceso de preparación. Mantén siempre la carne fría y utiliza utensilios y superficies de trabajo limpios.

Para un chorizo más jugoso y con un sabor aún más rico, puedes añadir un poco más de panceta de cerdo o incluso un chorrito de aceite de oliva extra virgen a la mezcla de carne antes de embutir. También puedes añadir una pequeña cantidad de azúcar (unos 10 g) para ayudar a la fermentación y potenciar los sabores.

CHORIZO DE PAVO

(EE.UU./MÉXICO).

Ingredientes

- Pavo molido: 4 kg
- Grasa de cerdo: 1 kg
- Ajo fresco: 50 g (finamente picado)
- Pimentón dulce en polvo: 80 g
- Pimentón picante en polvo: 20 g
- Orégano seco: 25 g
- Comino molido: 15 g
- Clavo molido: 5 g
- Sal: 100 g
- Vinagre blanco: 250 ml
- Agua: 100 ml
- Tripas naturales de cerdo:
calibre 32-36 mm
(opcionalmente se pueden usar
tripas sintéticas)

El chorizo de pavo debe tener un sabor picante y ahumado, con notas de ajo, pimentón y una mezcla equilibrada de especias.

La textura debe ser jugosa y ligeramente firme, con el toque justo de grasa para realzar los sabores sin ser excesivo.



*Cantidad de
producción*

5 KG

*Longitud
recomendada*

15-20 CM

PREPARACIÓN



CHORIZO DE PAVO (EE.UU./MÉXICO)

Preparación

Para preparar el chorizo de pavo, primero asegúrate de que la carne y la grasa estén frías para facilitar el manejo y evitar que se pongan blandas. En un bol grande, mezcla el pavo molido y la grasa de cerdo hasta obtener una masa homogénea.

Agrega el ajo picado, los pimentones dulce y picante, el orégano, el comino, el clavo y la sal. Mezcla todo muy bien, asegurándote de que las especias se distribuyan uniformemente por toda la carne.

Vierte el vinagre y el agua sobre la mezcla de carne y amasa durante unos minutos más para que todos los ingredientes se integren correctamente y la mezcla adquiera una textura uniforme.

Deja reposar la mezcla en el refrigerador durante al menos 12 horas. Este reposo permite que los sabores se desarrollen y se mezclen correctamente.

Remoja las tripas en agua tibia durante 30 minutos para ablandarlas y enjuágalas bien por dentro y por fuera. Si usas tripas sintéticas, sigue las instrucciones del fabricante para prepararlas.

Coloca la mezcla de carne en una embutidora y llena las tripas con cuidado, evitando que se formen burbujas de aire. No llenes las tripas demasiado para que no se revienten durante la cocción.

Forma los chorizos del tamaño deseado, típicamente entre 15 y 20 cm de largo. Ata los extremos con hilo de cocina o haz nudos en la tripa.

Deja reposar los chorizos en el refrigerador por unas 24 horas para que los sabores se asienten.

Para cocinar, puedes freírlos en una sartén, asarlos a la parrilla o cocerlos en el horno hasta que estén bien dorados y cocidos por dentro.

Recomendaciones

Para un mejor sabor, asegúrate de usar carne de pavo y grasa de cerdo de buena calidad. Ajusta el nivel de picante según tu gusto personal. Puedes añadir una pequeña cantidad de chile en polvo para un toque extra de picante. Si prefieres un chorizo más ahumado, considera añadir un poco de pimentón ahumado a la mezcla.

CHORIZO SANTARROSANO

COLOMBIANO

Ingredientes

- Carne de cerdo magra: 7 kg
- Tocino de cerdo (grasa): 3 kg
- Sal: 200 g
- Ajo fresco: 150 g
- Comino en polvo: 25 g
- Pimienta negra en polvo: 25 g
- Pimentón dulce en polvo: 50 g
- Orégano seco: 30 g
- Cilantro fresco: 50 g
- Cebolla larga (cebolla de verdeo): 100 g
- Vinagre blanco: 200 ml
- Caldo de pollo concentrado: 500 ml
- Ají picante (fresco o en polvo): 20 g
- Agua: 200 ml
- Tripas de cerdo naturales (calibre 32/34): cantidad necesaria para 10 kg de chorizo

El chorizo Santarrosano tiene un sabor único y distintivo, con notas ahumadas, un toque picante y un sabor que evoca las tradiciones colombianas.

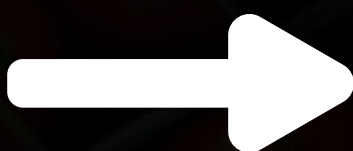
Es jugoso y lleno de especias que destacan el sabor de la carne fresca de cerdo, ofreciendo una experiencia gastronómica auténtica de la región de Santa Rosa de Cabal.



Cantidad de
producción
10 KG

Longitud
recomendada
15-20 CM

PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO SANTARROSANO COLOMBIANO

Para comenzar, asegúrate de tener la carne y el tocino bien fríos, esto facilita el proceso de picado y evita que la grasa se derrita. La carne de cerdo debe estar limpia y sin excesos de grasa, cortada en trozos manejables.

En un molino de carne, pasa primero la carne magra y luego el tocino de cerdo. Debes usar una placa de tamaño mediano para obtener una textura adecuada.

En un recipiente grande, mezcla la carne molida con el tocino, agregando la sal, el ajo finamente picado, el comino en polvo, la pimienta negra en polvo, el pimentón dulce, el orégano seco, el cilantro fresco picado, la cebolla larga picada finamente y el ají picante. Mezcla bien hasta que todos los ingredientes estén uniformemente distribuidos.

Disuelve la sal en el agua y el vinagre, y añade esta mezcla junto con el caldo de pollo concentrado a la carne condimentada. Amásala bien para que todos los ingredientes se integren completamente y la carne absorba los sabores.

Deja reposar la mezcla en el refrigerador por al menos 12 horas, esto permite que los sabores se desarrollen completamente.

Antes de embutir, remoja las tripas en agua tibia para que sean más manejables y retira cualquier exceso de sal que puedan tener.

Utiliza una embutidora para llenar las tripas con la mezcla de carne, teniendo cuidado de no dejar aire en el interior. La longitud recomendada para cada chorizo es de unos 15-20 cm.

Una vez embutidos, ata los extremos de cada chorizo con hilo de cocina, asegurándote de que estén bien cerrados.

Recomendaciones

Para un mejor sabor, puedes ahumar los chorizos con madera de guayacán o nogal durante 2-3 horas antes de cocinarlos.

Este paso le dará un toque ahumado adicional que realza los sabores tradicionales del chorizo Santarrosano.

Además, asegúrate de no sobrecargar las tripas al embutir, ya que esto puede hacer que los chorizos se revienten durante la cocción.

CHORIZO CARUPANERO

(VENEZUELA).

Ingredientes

- **Carne de cerdo: 7 kg** (mezcla de magro y tocino)
- **Carne de res: 3 kg** (preferiblemente de una parte magra)
- **Sal: 250 g**
- **Ajo fresco: 100 g** (aproximadamente 20 dientes)
- **Pimienta negra molida: 30 g**
- **Pimienta blanca molida: 20 g**
- **Pimentón dulce en polvo: 50 g**
- **Comino en polvo: 15 g**
- **Ají picante: 50 g** (puede ser fresco o en polvo, según preferencia)
- **Orégano seco: 25 g**
- **Vinagre de vino tinto: 300 ml**
- **Vino tinto: 500 ml**
- **Ron añejo de Carúpano: 200 ml**
- **Jugo de naranja: 200 ml**
- **Papelón rallado (panela): 100 g**
- **Tripas: Tripa natural de cerdo, calibre 30-32 mm, longitud recomendada de 15-20 cm por chorizo.**

El Chorizo Carupanero es un embutido tradicional de la región oriental de Venezuela, especialmente de Carúpano. Se caracteriza por su sabor intenso y aromático, con notas picantes y un toque ahumado.

Al probarlo, se debe percibir un equilibrio entre la carne de cerdo, los condimentos y el picante del ají, con una textura jugosa y un sabor profundo. La adición de ingredientes locales como el papelón y el ron le da un toque único y auténtico.



Cantidad de producción
10 KG

Longitud recomendada
15-20 CM

PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO CARUPANERO (VENEZUELA).

Comienza picando la carne de cerdo y la carne de res en trozos pequeños. La mezcla de magro y tocino en la carne de cerdo es crucial para obtener la textura deseada.

Pela y tritura el ajo hasta obtener una pasta uniforme. Si usas ají fresco, pícalo finamente o tritúralo junto con el ajo para integrarlo bien.

En un recipiente grande, mezcla las carnes picadas. Añade la sal, las pimientas, el pimentón, el comino, el orégano y el ají. Asegúrate de distribuir los condimentos de manera uniforme.

Agrega el ajo triturado y mezcla bien para que se integre en toda la carne. Incorpora el vinagre de vino tinto, el vino tinto, el ron añejo de Carúpano, el jugo de naranja y el papelón rallado. Mezcla hasta que los líquidos se absorban completamente y el papelón se haya disuelto.

Deja reposar la mezcla en el refrigerador por al menos 24 horas. Este tiempo de reposo permitirá que los sabores se integren y la carne tome el adobo de los condimentos.

Lava bien las tripas naturales de cerdo y sumérgelas en agua tibia durante unos minutos para que se ablanden y sean más fáciles de manipular.

Usa una máquina para embutir o una manga pastelera especial para chorizos. Llena las tripas con la mezcla de carne, procurando que queden bien compactas pero sin aire en su interior.

Una vez embutidos, ata los chorizos a intervalos de 15-20 cm y cuélgalos en un lugar fresco y ventilado durante 24 horas para que se sequen ligeramente.

Recomendaciones

Para un sabor más profundo, puedes ahumar los chorizos durante unas horas antes de colgarlos a secar. Utiliza carnes frescas y de buena calidad para asegurar un mejor resultado en el sabor y la textura del chorizo. Si prefieres un chorizo más picante, puedes aumentar la cantidad de ají o incluso agregar ají molido seco. Recuerda que el reposo en el refrigerador es crucial para que los sabores se integren correctamente, no omitas este paso. Al embutir, asegúrate de no dejar bolsas de aire dentro de las tripas, ya que pueden causar que los chorizos se rompan durante la cocción.

La adición de ron y papelón le da un sabor único y característico de Carúpano, haciendo de este chorizo una delicia auténtica y tradicional.

CHOURIÇO DE SANGUE (PORTUGAL)

Ingredientes

- **Carne de cerdo (paleta y panceta): 7 kg**
- **Sangre de cerdo: 2 litros**
- **Ajo fresco: 200 g**
- **Pimentón dulce: 150 g**
- **Pimentón picante: 50 g**
- **Comino en polvo: 30 g**
- **Sal: 200 g**
- **Pimienta negra molida: 30 g**
- **Tripa de cerdo natural, calibre 38-40 mm, longitud recomendada: 30-40 cm por chorizo**

El Chouriço de Sangue es un embutido tradicional portugués caracterizado por su intenso sabor y textura suave.

Su sabor es rico y profundo, con notas especiadas y un toque terroso proporcionado por la sangre, que se equilibra con los condimentos y la carne.



*Cantidad de
produccion*
10 KG

*Longitud
recomendada*
30-40 CM

PREPARACIÓN



Preparación

CHOURIÇO DE SANGUE (PORTUGAL).

La carne de cerdo debe estar bien fría antes de comenzar. Corta la paleta y la panceta en trozos pequeños, asegurándote de retirar cualquier tendón o cartílago. Esto ayudará a obtener una textura uniforme en el chorizo.

Pela y pica finamente el ajo. Mézclalo con la carne, asegurándote de que se distribuya de manera uniforme.

Agrega el pimentón dulce, pimentón picante, comino, sal y pimienta a la mezcla de carne y ajo. Remueve bien para que todos los condimentos se incorporen homogéneamente en la carne.

Añade la sangre de cerdo lentamente a la mezcla, asegurándote de mezclar bien después de cada adición. Esto permite que la sangre se distribuya uniformemente y la mezcla adquiera una consistencia adecuada.

Lava y remoja la tripa de cerdo en agua tibia durante al menos 30 minutos. Esto la hace más manejable y elimina cualquier sal.

Rellena la tripa con la mezcla de carne y sangre, asegurándote de no dejar aire dentro. La forma más eficaz es utilizar una máquina de embutir, pero también se puede hacer manualmente con paciencia.

Ata los extremos de la tripa con hilo de cocina, dejando una longitud de 30-40 cm por chorizo. Pincha ligeramente la tripa en varios puntos para evitar la formación de burbujas de aire.

Cuelga los chorizos en un lugar fresco y seco durante al menos 3-4 días para que se sequen y los sabores se desarrollen plenamente. Asegúrate de que no estén expuestos a la luz solar directa y que haya buena ventilación.

Recomendaciones

Para mejorar el sabor, puedes añadir un chorrito de vino tinto a la mezcla de carne y sangre antes de embutir. Esto aporta un toque adicional de profundidad y complejidad al chorizo. Es fundamental que la carne esté bien fría durante todo el proceso de preparación. Esto facilita el picado y la mezcla, y ayuda a mantener la textura adecuada del chorizo.

Asegúrate de que las tripas estén bien lavadas y remojadas para evitar sabores no deseados y facilitar el embutido.

CHOURIÇO MOURO (PORTUGAL)

Ingredientes

- **Carne de cerdo: 4 kg**
(preferentemente de la paleta y panceta para una buena proporción de grasa)
- **Grasa de cerdo: 1 kg** (grasa dura, cortada en trozos pequeños)
- **Ajo: 50 g** (fresco, bien picado)
- **Pimentón dulce: 100 g** (en polvo)
- **Pimentón picante: 20 g** (en polvo)
- **Sal: 90 g**
- **Pimienta negra: 20 g** (en polvo)
- **Vino tinto: 300 ml**
- **Tripa: Natural de cerdo, calibre 38-42 mm**

*Cantidad de
producción*

5 KG

*Longitud
recomendada*

15-20 CM

El Chouriço Mouro es un embutido tradicional portugués con un sabor profundo y ahumado, ligeramente dulce y especiado.

El ajo, el pimentón y el vino tinto se combinan para darle un perfil de sabor rico y robusto. La textura es firme pero jugosa, ideal para ser consumido en rodajas finas.



PREPARACIÓN



Preparación

CHOURIÇO MOURO (PORTUGAL).

Empieza cortando la carne y la grasa de cerdo en trozos pequeños. La proporción de carne y grasa es crucial para obtener la textura y sabor adecuados. Luego, mezcla la carne y la grasa en un recipiente grande.

Añade el ajo picado, el pimentón dulce y picante, la sal y la pimienta negra a la mezcla de carne. Mezcla bien todos los ingredientes hasta que la carne esté completamente cubierta con las especias.

Vierte el vino tinto sobre la mezcla de carne y especias. Amasa bien la mezcla durante varios minutos para asegurarte de que el vino se integre perfectamente con los otros ingredientes. Esta etapa también ayuda a desarrollar la textura del chorizo.

Cubre el recipiente con un paño limpio o film plástico y deja marinar en el refrigerador durante 24 horas. Este tiempo de reposo permite que los sabores se mezclen y se intensifiquen.

Remoja las tripas en agua tibia durante al menos 30 minutos antes de usarlas. Esto las suaviza y facilita su manejo. Asegúrate de enjuagarlas bien para eliminar cualquier sal residual.

Llena las tripas con la mezcla de carne utilizando una embutidora. No llenes en exceso las tripas para evitar que se rompan. Gira las tripas cada 15-20 cm para formar chorizos individuales de longitud uniforme.

Cuélgalos en un lugar fresco y seco durante al menos 3-4 días para que se sequen. Durante este tiempo, los sabores se desarrollarán aún más y la textura del chorizo se afirmará.

Para un resultado óptimo, ahúma los chorizos durante unas 6-8 horas a una temperatura baja. Esto les dará un sabor adicional y ayudará en la conservación.

Recomendaciones

Usa carnes frescas y de alta calidad para obtener el mejor sabor. Experimenta con el tiempo de marinado y ahumado para ajustar los sabores a tu gusto personal. Asegúrate de que las tripas estén bien enjuagadas y suaves antes de rellenarlas para evitar rupturas.

Para mejorar la textura, puedes añadir una pequeña cantidad de agua helada a la mezcla de carne durante el amasado. Esto ayuda a mantener la mezcla fría y facilita el embutido.

Al cortar los chorizos, utiliza un cuchillo bien afilado para obtener rodajas limpias y uniformes. Servir el chorizo con un buen pan rústico y un vino tinto portugués puede realzar aún más su sabor.

LINGUIÇA (BRASIL).

Ingredientes

- **Carne de cerdo: 4 kg**
(preferentemente de la paleta y panceta para una buena proporción de grasa)
- **Grasa de cerdo: 1 kg** (grasa dura, cortada en trozos pequeños)
- **Ajo: 50 g** (fresco, bien picado)
- **Pimentón dulce: 100 g** (en polvo)
- **Pimentón picante: 20 g** (en polvo)
- **Sal: 90 g**
- **Pimienta negra: 20 g** (en polvo)
- **Vino tinto: 300 ml**
- **Tripa: Natural de cerdo, calibre 38-42 mm**

Cantidad de producción

5 KG

Longitud recomendada

15-20 CM

La Linguiça es un embutido tradicional brasileño conocido por su sabor suave y ligeramente ahumado, con notas de ajo y pimentón.

Es jugosa y sabrosa, ideal para asados o para acompañar platos de arroz y frijoles.



PREPARACIÓN



LINGUIÇA (BRASIL).

Preparación

Comienza cortando la carne y la grasa de cerdo en trozos pequeños. Asegúrate de mantener una proporción equilibrada de carne y grasa para lograr la textura y sabor adecuados. Coloca la carne y la grasa en un recipiente grande.

Añade el ajo picado, el pimentón dulce, la sal, la pimienta negra y la pimienta blanca a la mezcla de carne. Mezcla bien todos los ingredientes hasta que estén bien distribuidos y la carne esté completamente cubierta de especias.

Agrega el vino blanco y el agua a la mezcla de carne y especias. Amasa bien la mezcla durante varios minutos para asegurarte de que los líquidos se integren completamente con los otros ingredientes. Este proceso también ayuda a desarrollar la textura del embutido.

Cubre el recipiente con un paño limpio o film plástico y deja marinar en el refrigerador durante 24 horas. Este tiempo de reposo es esencial para que los sabores se mezclen y se intensifiquen.

Antes de embutir, remoja las tripas naturales en agua tibia durante al menos 30 minutos para suavizarlas y facilitar su manejo. Enjuágalas bien para eliminar cualquier sal residual.

Llena las tripas con la mezcla de carne utilizando una embutidora. No llenes en exceso las tripas para evitar que se rompan. Gira las tripas cada 15-20 cm para formar linguïças individuales de longitud uniforme.

Cuélgalas en un lugar fresco y seco durante al menos 24 horas para que se asienten y los sabores se desarrollen aún más.

Para un resultado óptimo, ahúma las linguïças a una temperatura baja durante unas 4-6 horas. Esto les dará un sabor adicional y ayudará en la conservación.

Recomendaciones

Usa carne fresca y de alta calidad para obtener el mejor sabor. Ajusta el tiempo de marinado y ahumado según tu preferencia para lograr un equilibrio de sabores a tu gusto. Asegúrate de que las tripas estén bien enjuagadas y suaves antes de rellenarlas para evitar rupturas. Utiliza una pequeña cantidad de agua helada durante el amasado para mantener la mezcla fría y facilitar el embutido.

Cuando cortes las linguïças, usa un cuchillo bien afilado para obtener rodajas limpias y uniformes. La Linguïça se puede servir con arroz, frijoles o en asados para resaltar su sabor único.

LINGUIÇA CALABRESA (BRASIL).

Ingredientes

- **Carne de cerdo: 4 kg**
(preferentemente de la paleta y panceta para una buena proporción de grasa)
- **Grasa de cerdo: 1 kg** (grasa dura, cortada en trozos pequeños)
- **Ajo: 50 g** (fresco, bien picado)
- **Pimentón dulce: 50 g** (en polvo)
- **Pimentón picante: 30 g** (en polvo)
- **Sal: 80 g**
- **Pimienta negra: 15 g** (en polvo)
- **Vino blanco: 200 ml**
- **Agua: 100 ml**
- **Tripa: Natural de cerdo, calibre 32-34 mm**

La Linguíça Calabresa es un embutido brasileño con un sabor intenso y picante, caracterizado por el uso de pimentón picante y ajo. Tiene un toque ahumado y es ideal para ser cocinado a la parrilla o en guisos.



*Cantidad de
producción*

5 KG

*Longitud
recomendada*

15-20 CM

PREPARACIÓN



LINGUIÇA CALABRESA (BRASIL).

Preparación

Comienza cortando la carne y la grasa de cerdo en trozos pequeños. La proporción de carne y grasa es importante para lograr una buena textura y sabor. Coloca la carne y la grasa en un recipiente grande.

Añade el ajo picado, el pimentón dulce, el pimentón picante, la sal y la pimienta negra a la mezcla de carne. Mezcla bien todos los ingredientes hasta que la carne esté completamente cubierta con las especias.

Agrega el vino blanco y el agua a la mezcla de carne y especias. Amasa bien la mezcla durante varios minutos para asegurarte de que los líquidos se integren completamente con los otros ingredientes. Este proceso ayuda a desarrollar la textura del embutido. Cubre el recipiente con un paño limpio o film plástico y deja marinar en el refrigerador durante 24 horas. Este tiempo de reposo permite que los sabores se mezclen e intensifiquen.

Antes de embutir, remoja las tripas naturales en agua tibia durante al menos 30 minutos para suavizarlas y facilitar su manejo. Enjuágalas bien para eliminar cualquier sal residual.

Llena las tripas con la mezcla de carne utilizando una embutidora. No llenes en exceso las tripas para evitar que se rompan. Gira las tripas cada 15-20 cm para formar linguïças individuales de longitud uniforme.

Cuélgalas en un lugar fresco y seco durante al menos 24 horas para que se asienten y los sabores se desarrollen aún más.

Para un resultado óptimo, ahúma las linguïças a una temperatura baja durante unas 4-6 horas. Esto les dará un sabor adicional y ayudará en la conservación.

Recomendaciones

Usa carne fresca y de alta calidad para obtener el mejor sabor. Ajusta el tiempo de marinado y ahumado según tu preferencia para lograr un equilibrio de sabores a tu gusto.

Asegúrate de que las tripas estén bien enjuagadas y suaves antes de rellenarlas para evitar rupturas. Utiliza una pequeña cantidad de agua helada durante el amasado para mantener la mezcla fría y facilitar el embutido.

Cuando cortes las linguïças, usa un cuchillo bien afilado para obtener rodajas limpias y uniformes. La Linguïça Calabresa se puede servir en parrilladas, guisos o como complemento de otros platos para realzar su sabor único.

LINGUIÇA TOSCANA (BRASIL).

Ingredientes

- **carne de cerdo: 4 kg**
(preferentemente de la paleta y panceta para una buena proporción de grasa)
- **Grasa de cerdo: 1 kg** (grasa dura, cortada en trozos pequeños)
- **Ajo: 60 g** (fresco, bien picado)
- **Sal: 90 g**
- **Pimienta negra: 15 g** (en polvo)
- **Nuez moscada: 10 g** (en polvo)
- **Orégano: 10 g** (seco)
- **Vino blanco: 200 ml**
- **Agua: 100 ml**
- **Tripa: Natural de cerdo, calibre 32-34 mm**

La Linguíça Toscana es un embutido brasileño conocido por su sabor suave y bien equilibrado.

Se destaca por su combinación de ajo y especias que le otorgan un gusto delicioso y jugoso, ideal para asar a la parrilla.



*Cantidad de
producción*

5 KG

*Longitud
recomendada*

15-20 CM

PREPARACIÓN



LINGUIÇA TOSCANA (BRASIL).

Preparación

Comienza cortando la carne y la grasa de cerdo en trozos pequeños. La proporción de carne y grasa es crucial para obtener la textura y sabor adecuados. Coloca la carne y la grasa en un recipiente grande

Añade el ajo picado, la sal, la pimienta negra, la nuez moscada y el orégano a la mezcla de carne. Mezcla bien todos los ingredientes hasta que la carne esté completamente cubierta con las especias

Vierte el vino blanco y el agua sobre la mezcla de carne y especias. Amasa bien la mezcla durante varios minutos para asegurarte de que los líquidos se integren completamente con los otros ingredientes. Este proceso ayuda a desarrollar la textura del embutido

Cubre el recipiente con un paño limpio o film plástico y deja marinar en el refrigerador durante 24 horas. Este tiempo de reposo permite que los sabores se mezclen y se intensifiquen.

Remoja las tripas naturales en agua tibia durante al menos 30 minutos antes de usarlas para suavizarlas y facilitar su manejo. Enjuágalas bien para eliminar cualquier sal residual.

Llena las tripas con la mezcla de carne utilizando una embutidora. No llenes en exceso las tripas para evitar que se rompan. Gira las tripas cada 15-20 cm para formar linguïças individuales de longitud uniforme.

Cuélgalas en un lugar fresco y seco durante al menos 24 horas para que se asienten y los sabores se desarrollen aún más.

Para un resultado óptimo, puedes asar las linguïças a la parrilla a fuego medio hasta que estén bien cocidas y doradas por fuera. Esto realza su sabor y les da una textura crujiente por fuera y jugosa por dentro.

Recomendaciones

Usa carne fresca y de alta calidad para obtener el mejor sabor. Asegúrate de que las tripas estén bien enjuagadas y suaves antes de rellenarlas para evitar rupturas. Utiliza una pequeña cantidad de agua helada durante el amasado para mantener la mezcla fría y facilitar el embutido.

Para mejorar la textura, puedes añadir una pequeña cantidad de hielo picado a la mezcla de carne durante el amasado. Esto ayuda a mantener la mezcla fría y facilita el proceso de embutido.

LONGGANISA (FILIPINAS)

Ingredientes

- **Carne de cerdo: 4 kg**
(preferentemente de la paleta y panceta para una buena proporción de grasa)
- **Grasa de cerdo: 1 kg** (grasa dura, cortada en trozos pequeños)
- **Ajo: 100 g** (fresco, bien picado)
- **Azúcar moreno: 300 g**
- **Sal: 50 g**
- **Pimienta negra: 20 g** (en polvo)
- **Vinagre blanco: 200 ml**
- **Salsa de soja: 100 ml**
- **Paprika: 20 g** (en polvo)
- **Tripa: Natural de cerdo, calibre 30-32 mm**

La Longganisa es un embutido filipino conocido por su sabor dulce y salado con un toque de ajo y especias. Tiene una textura jugosa y es perfecta para acompañar arroz o disfrutar como parte de un desayuno tradicional filipino.



*Cantidad de
producción*

5 KG

*Longitud
recomendada*

10-15 CM

PREPARACIÓN



Preparación

LONGGANISA (FILIPINAS).

Comienza cortando la carne y la grasa de cerdo en trozos pequeños. La proporción de carne y grasa es crucial para obtener la textura y sabor adecuados. Coloca la carne y la grasa en un recipiente grande.

Añade el ajo picado, el azúcar moreno, la sal, la pimienta negra y la paprika a la mezcla de carne. Mezcla bien todos los ingredientes hasta que la carne esté completamente cubierta con las especias y el azúcar.

Agrega el vinagre blanco y la salsa de soja a la mezcla de carne y especias. Amasa bien la mezcla durante varios minutos para asegurarte de que los líquidos se integren completamente con los otros ingredientes. Este proceso ayuda a desarrollar la textura del embutido.

Cubre el recipiente con un paño limpio o film plástico y deja marinar en el refrigerador durante 24 horas. Este tiempo de reposo permite que los sabores se mezclen y se intensifiquen.

Remoja las tripas naturales en agua tibia durante al menos 30 minutos antes de usarlas para suavizarlas y facilitar su manejo. Enjuágalas bien para eliminar cualquier sal residual.

Llena las tripas con la mezcla de carne utilizando una embutidora. No llenes en exceso las tripas para evitar que se rompan. Gira las tripas cada 10-15 cm para formar longganisas individuales de longitud uniforme.

Cuélgalas en un lugar fresco y seco durante al menos 24 horas para que se asienten y los sabores se desarrollen aún más.

Para cocinar las longganisas, puedes freírlas a fuego medio hasta que estén bien doradas por fuera y cocidas por dentro. También se pueden hervir primero y luego dorar en una sartén para obtener una textura crujiente.

Recomendaciones

Usa carne fresca y de alta calidad para obtener el mejor sabor. Asegúrate de que las tripas estén bien enjuagadas y suaves antes de rellenarlas para evitar rupturas. Utiliza una pequeña cantidad de agua helada durante el amasado para mantener la mezcla fría y facilitar el embutido.

Para mejorar la textura, puedes añadir una pequeña cantidad de hielo picado a la mezcla de carne durante el amasado. Esto ayuda a mantener la mezcla fría y facilita el proceso de embutido.

LONGGANISA LUCBAN

(FILIPINAS)

Ingredientes

- **Carne de cerdo: 4 kg**
(preferentemente de la paleta y panceta para una buena proporción de grasa)
- **Grasa de cerdo: 1 kg** (grasa dura, cortada en trozos pequeños)
- **Ajo: 100 g** (fresco, bien picado)
- **Sal: 100 g**
- **Pimienta negra: 25 g** (en polvo)
- **Vinagre de coco: 250 ml**
- **Pimentón dulce: 30 g** (en polvo)
- **Achiote (annatto): 10 g** (en polvo)
- **Orégano: 10 g** (seco)
- **Tripas: Naturales de cerdo, calibre 30-32 mm**

La Longganisa Lucban es un embutido filipino originario de la ciudad de Lucban. Tiene un sabor fuerte y especiado, con un toque de ajo y pimienta negra que le otorgan su característico gusto. Es una longganisa sin azúcar, a diferencia de otras variantes dulces



*Cantidad de
producción*
5 KG

*Longitud
recomendada*
15-20 CM

PREPARACIÓN



LONGGANISA LUCBAN (FILIPINAS)

Preparación

Comienza cortando la carne y la grasa de cerdo en trozos pequeños. La proporción de carne y grasa es crucial para obtener la textura y sabor adecuados. Coloca la carne y la grasa en un recipiente grande.

Añade el ajo picado, la sal, la pimienta negra, el pimentón dulce, el achiote y el orégano a la mezcla de carne. Mezcla bien todos los ingredientes hasta que la carne esté completamente cubierta con las especias.

Agrega el vinagre de coco a la mezcla de carne y especias. Amasa bien la mezcla durante varios minutos para asegurarte de que los líquidos se integren completamente con los otros ingredientes. Este proceso ayuda a desarrollar la textura del embutido. Cubre el recipiente con un paño limpio o film plástico y deja marinar en el refrigerador durante 24 horas. Este tiempo de reposo permite que los sabores se mezclen y se intensifiquen.

Remoja las tripas naturales en agua tibia durante al menos 30 minutos antes de usarlas para suavizarlas y facilitar su manejo. Enjuágalas bien para eliminar cualquier sal residual.

Llena las tripas con la mezcla de carne utilizando una embutidora. No llenes en exceso las tripas para evitar que se rompan. Gira las tripas cada 10-15 cm para formar longganisas individuales de longitud uniforme.

Cuélgalas en un lugar fresco y seco durante al menos 24 horas para que se asienten y los sabores se desarrollen aún más.

Para cocinar las longganisas, puedes freírlas a fuego medio hasta que estén bien doradas por fuera y cocidas por dentro. También se pueden hervir primero y luego dorar en una sartén para obtener una textura crujiente.

Recomendaciones

Usa carne fresca y de alta calidad para obtener el mejor sabor. Asegúrate de que las tripas estén bien enjuagadas y suaves antes de rellenarlas para evitar rupturas. Utiliza una pequeña cantidad de agua helada durante el amasado para mantener la mezcla fría y facilitar el embutido. Para mejorar la textura, puedes añadir una pequeña cantidad de hielo picado a la mezcla de carne durante el amasado. Esto ayuda a mantener la mezcla fría y facilita el proceso de embutido.

Cuando cortes las longganisas, usa un cuchillo bien afilado para obtener rodajas limpias y uniformes. La Longganisa Lucban se puede servir con arroz, huevos fritos y tomates para un desayuno tradicional filipino.

SALSICCIA (ITALIA).

Ingredientes

- Carne de cerdo: 4 kg
(preferentemente de la paleta y panceta para una buena proporción de grasa)
- Grasa de cerdo: 1 kg (grasa dura, cortada en trozos pequeños)
- Ajo: 50 g (fresco, bien picado)
- Sal: 90 g
- Pimienta negra: 20 g (en polvo)
- Semillas de hinojo: 30 g (en polvo)
- Pimienta roja triturada: 15 g
- Vino tinto: 200 ml
- Agua: 100 ml
- Tripas: Naturales de cerdo, calibre 32-34 mm

La Salsiccia italiana es un embutido con un sabor robusto y ligeramente picante, caracterizado por el uso de hinojo y ajo. Tiene una textura jugosa y es ideal para asar, freír o usar en salsas.



*Cantidad de
producción*
5 KG

*Longitud
recomendada*
15-20 CM

PREPARACIÓN



SALSICCIA (ITALIA).

Preparación

Comienza cortando la carne y la grasa de cerdo en trozos pequeños. La proporción de carne y grasa es crucial para obtener la textura y sabor adecuados. Coloca la carne y la grasa en un recipiente grande

Añade el ajo picado, la sal, la pimienta negra, las semillas de hinojo y la pimienta roja triturada a la mezcla de carne. Mezcla bien todos los ingredientes hasta que la carne esté completamente cubierta con las especias

Agrega el vino tinto y el agua a la mezcla de carne y especias. Amasa bien la mezcla durante varios minutos para asegurarte de que los líquidos se integren completamente con los otros ingredientes. Este proceso ayuda a desarrollar la textura del embutido. Cubre el recipiente con un paño limpio o film plástico y deja marinar en el refrigerador durante 24 horas. Este tiempo de reposo permite que los sabores se mezclen y se intensifiquen

Remoja las tripas naturales en agua tibia durante al menos 30 minutos antes de usarlas para suavizarlas y facilitar su manejo. Enjuágalas bien para eliminar cualquier sal residual.

Llena las tripas con la mezcla de carne utilizando una embutidora. No llenes en exceso las tripas para evitar que se rompan. Gira las tripas cada 15-20 cm para formar salsiccias individuales de longitud uniforme

Cuélgalas en un lugar fresco y seco durante al menos 24 horas para que se asienten y los sabores se desarrollen aún más.

Para cocinar las salsiccias, puedes asarlas a la parrilla, freírlas a fuego medio hasta que estén bien doradas por fuera y cocidas por dentro, o usarlas en salsas y guisos para añadir un sabor intenso.

Recomendaciones

Usa carne fresca y de alta calidad para obtener el mejor sabor. Asegúrate de que las tripas estén bien enjuagadas y suaves antes de rellenarlas para evitar rupturas. Utiliza una pequeña cantidad de agua helada durante el amasado para mantener la mezcla fría y facilitar el embutido.

Para mejorar la textura, puedes añadir una pequeña cantidad de hielo picado a la mezcla de carne durante el amasado. Esto ayuda a mantener la mezcla fría y facilita el proceso de embutido.

Cuando cortes las salsiccias, usa un cuchillo bien afilado para obtener rodajas limpias y uniformes. La Salsiccia se puede servir con pasta, en guisos o como plato principal acompañado de verduras asadas para resaltar su sabor único.

SALSICCIA DI MAIALE

(ITALIA)

Ingredientes

- **Carne de cerdo: 4 kg**
(preferentemente de la paleta y panceta para una buena proporción de grasa)
- **Grasa de cerdo: 1 kg** (grasa dura, cortada en trozos pequeños)
- **Ajo: 50 g** (fresco, bien picado)
- **Sal: 90 g**
- **Pimienta negra: 20 g** (en polvo)
- **Semillas de hinojo: 30 g** (en polvo)
- **Perejil: 20 g** (fresco, picado)
- **Vino blanco: 200 ml**
- **Agua: 100 ml**
- **Tripas: Naturales de cerdo, calibre 32-34 mm**

La Salsiccia di Maiale es un embutido tradicional italiano con un sabor equilibrado y aromático. Se caracteriza por su sabor suave con toques de ajo y hinojo, perfecto para diversas preparaciones culinarias.



*Cantidad de
producción*
5 KG

*Longitud
recomendada*
15-20 CM

PREPARACIÓN



Preparación

SALSICCIA DI MAIALE (ITALIA).

Comienza cortando la carne y la grasa de cerdo en trozos pequeños. La proporción de carne y grasa es crucial para obtener la textura y sabor adecuados. Coloca la carne y la grasa en un recipiente grande.

Añade el ajo picado, la sal, la pimienta negra, las semillas de hinojo y el perejil a la mezcla de carne. Mezcla bien todos los ingredientes hasta que la carne esté completamente cubierta con las especias y hierbas.

Agrega el vino blanco y el agua a la mezcla de carne y especias. Amasa bien la mezcla durante varios minutos para asegurarte de que los líquidos se integren completamente con los otros ingredientes. Este proceso ayuda a desarrollar la textura del embutido. Cubre el recipiente con un paño limpio o film plástico y deja marinar en el refrigerador durante 24 horas. Este tiempo de reposo permite que los sabores se mezclen e intensifiquen.

Remoja las tripas naturales en agua tibia durante al menos 30 minutos antes de usarlas para suavizarlas y facilitar su manejo. Enjuágalas bien para eliminar cualquier sal residual.

Llena las tripas con la mezcla de carne utilizando una embutidora. No llenes en exceso las tripas para evitar que se rompan. Gira las tripas cada 15-20 cm para formar salsiccias individuales de longitud uniforme.

Cuélgalas en un lugar fresco y seco durante al menos 24 horas para que se asienten y los sabores se desarrollen aún más.

Para cocinar las salsiccias, puedes asarlas a la parrilla, freírlas a fuego medio hasta que estén bien doradas por fuera y cocidas por dentro, o usarlas en salsas y guisos para añadir un sabor intenso.

Recomendaciones

Usa carne fresca y de alta calidad para obtener el mejor sabor. Asegúrate de que las tripas estén bien enjuagadas y suaves antes de rellenarlas para evitar rupturas. Utiliza una pequeña cantidad de agua helada durante el amasado para mantener la mezcla fría y facilitar el embutido. Para mejorar la textura, puedes añadir una pequeña cantidad de hielo picado a la mezcla de carne durante el amasado. Esto ayuda a mantener la mezcla fría y facilita el proceso de embutido.

Cuando cortes las salsiccias, usa un cuchillo bien afilado para obtener rodajas limpias y uniformes. La Salsiccia di Maiale se puede servir con pasta, en guisos o como plato principal acompañado de verduras asadas para resaltar su sabor único.

SALSICCIA PICCANTE

(ITALIA)

Ingredientes

- Carne de cerdo magra: 3.5 kg
- Tocino de cerdo: 1.5 kg
- Sal: 80 g
- Pimienta negra molida: 15 g
- Pimentón picante (en polvo): 20 g
- Ajo fresco: 30 g (picado finamente)
- Semillas de hinojo: 10 g
- Azúcar: 10 g
- Vino tinto seco: 100 ml
- Tripa natural de cerdo (calibre 32-36 mm)

La Salsiccia Piccante es un chorizo italiano conocido por su sabor picante y ahumado, con notas de ajo y especias. Ideal para disfrutar en un sándwich, pizza o solo.



*Cantidad de
producción*

5 KG

*Longitud
recomendada*

20-25 CM

PREPARACIÓN



Preparación

SALSICCIA PICCANTE (ITALIA).

Para empezar, asegúrate de tener todos los ingredientes y herramientas necesarios. La carne de cerdo y el tocino deben estar bien fríos para facilitar el picado y la mezcla.

Pica la carne de cerdo magra y el tocino en trozos pequeños. Es preferible que el tocino tenga un buen equilibrio de grasa, ya que esto ayudará a mantener el chorizo jugoso.

Pasa la carne y el tocino por una picadora de carne usando un disco de agujeros medianos. Si prefieres una textura más gruesa, puedes usar un disco de agujeros más grandes.

En un bol grande, mezcla la carne picada con la sal, la pimienta negra molida, el pimentón picante, el ajo picado, las semillas de hinojo y el azúcar. Asegúrate de que las especias y condimentos estén distribuidos de manera uniforme.

Añade el vino tinto seco a la mezcla de carne y especias. Amasa la mezcla con las manos hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados y la carne tenga una textura pegajosa. Esto ayudará a que los sabores se integren mejor.

Llena una máquina embutidora con la mezcla de carne. Coloca la tripa de cerdo previamente enjuagada y remojada en la boquilla de la embutidora. Embute la carne en la tripa, asegurándote de no dejar burbujas de aire. Mantén una presión uniforme para evitar que la tripa se rompa.

Forma chorizos de aproximadamente 20-25 cm de longitud. Gira la tripa en intervalos regulares para crear los chorizos individuales. Si la tripa se rompe, simplemente ata los extremos y continúa.

Deja reposar los chorizos en un lugar fresco y seco durante 24 horas. Esto permitirá que los sabores se desarrollen y que el chorizo se asiente.

Finalmente, cuelga los chorizos en un lugar fresco y bien ventilado durante al menos 3-4 semanas para que se curen. Durante este tiempo, los sabores se intensificarán y el chorizo adquirirá su textura firme característica.

SALSICCIA DI CINGHIALE

(ITALIA)

Ingredientes

- Carne de jabalí: 3.5 kg
- Tocino de cerdo: 1.5 kg
- Sal: 75 g
- Pimienta negra molida: 15 g
- Pimentón dulce (en polvo): 20 g
- Ajo fresco: 25 g (picado finamente)
- Romero fresco: 10 g (picado finamente)
- Bayas de enebro: 5 g (trituradas)
- Azúcar: 10 g
- Vino tinto seco: 100 ml
- Tripa natural de cerdo (calibre 32-36 mm)

La Salsiccia di Cinghiale es un chorizo italiano elaborado con carne de jabalí, conocido por su sabor robusto y terroso, con notas de ajo, vino y especias. Ideal para platos de pasta, guisos o simplemente a la parrilla.



*Cantidad de
producción*

5 KG

*Longitud
recomendada*

20-25 CM

PREPARACIÓN



SALSICCIA DI CINGHIALE (ITALIA).

Preparación

Empieza asegurándote de que la carne de jabalí y el tocino de cerdo estén bien fríos. Esto facilitará el proceso de picado y la mezcla.

Corta la carne de jabalí y el tocino en trozos pequeños. El tocino debe tener una buena cantidad de grasa para mantener el chorizo jugoso y sabroso.

Pasa la carne de jabalí y el tocino por una picadora de carne utilizando un disco de agujeros medianos. Si prefieres una textura más gruesa, usa un disco de agujeros más grandes.

En un bol grande, mezcla la carne picada con la sal, pimienta negra molida, pimentón dulce, ajo picado, romero fresco, bayas de enebro trituradas y azúcar. Asegúrate de que todos los ingredientes estén bien distribuidos.

Añade el vino tinto seco a la mezcla de carne y especias. Amasa bien la mezcla con las manos hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados y la carne tenga una textura pegajosa.

Prepara la embutidora y coloca la tripa de cerdo, previamente enjuagada y remojada, en la boquilla de la embutidora. Llena la máquina embutidora con la mezcla de carne.

Embute la carne en la tripa, manteniendo una presión uniforme para evitar que la tripa se rompa. Forma chorizos de aproximadamente 20-25 cm de longitud, girando la tripa en intervalos regulares para crear los chorizos individuales.

Deja reposar los chorizos en un lugar fresco y seco durante 24 horas. Esto permitirá que los sabores se desarrollen y que el chorizo se asiente.

Cuelga los chorizos en un lugar fresco y bien ventilado durante al menos 3-4 semanas para que se curen. Durante este tiempo, los sabores se intensificarán y el chorizo adquirirá su textura firme característica.

Recomendaciones

Para un sabor más profundo, puedes añadir un poco de tomillo fresco a la mezcla de carne. Esto le dará un aroma adicional que complementa bien el jabalí.

Si prefieres un chorizo menos dulce, reduce la cantidad de azúcar o elimínala por completo. Asegúrate de mantener la carne y el tocino bien fríos durante todo el proceso para evitar que la grasa se derrita y la textura del chorizo se vea afectada.

Para un toque ahumado, puedes añadir un poco de pimentón ahumado a la mezcla. Es crucial curar los chorizos en un lugar con buena ventilación y control de humedad para evitar el crecimiento de moho no deseado y asegurar una curación adecuada.

SALSICCIA AL FINOCCHIO

(ITALIA)

Ingredientes

- Carne de cerdo magra: 3.5 kg
- Tocino de cerdo: 1.5 kg
- Sal: 80 g
- Pimienta negra molida: 15 g
- Semillas de hinojo: 20 g
- Ajo fresco: 30 g (picado finamente)
- Vino blanco seco: 100 ml
- Tripa natural de cerdo (calibre 32-36 mm)

La Salsiccia al Finocchio es un chorizo italiano aromatizado con semillas de hinojo, lo que le otorga un sabor distintivo y ligeramente dulce con notas anisadas. Ideal para cocinar a la parrilla o añadir a guisos.



Cantidad de
producción
5 KG

Longitud
recomendada
20-25 CM

PREPARACIÓN



Preparación

SALSICCIA AL FINOCCHIO (ITALIA).

Asegúrate de tener todos los ingredientes y herramientas listos. La carne de cerdo y el tocino deben estar bien fríos para facilitar el picado y la mezcla.

Corta la carne de cerdo magra y el tocino en trozos pequeños. El tocino debe tener suficiente grasa para mantener el chorizo jugoso.

Pasa la carne y el tocino por una picadora de carne usando un disco de agujeros medianos. Para una textura más gruesa, usa un disco de agujeros más grandes.

En un bol grande, mezcla la carne picada con la sal, pimienta negra molida, semillas de hinojo y ajo picado. Asegúrate de que las especias y condimentos estén distribuidos de manera uniforme.

Añade el vino blanco seco a la mezcla de carne y especias. Amasa bien la mezcla con las manos hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados y la carne tenga una textura pegajosa.

Llena una máquina embutidora con la mezcla de carne. Coloca la tripa de cerdo, previamente enjuagada y remojada, en la boquilla de la embutidora. Embute la carne en la tripa, manteniendo una presión uniforme para evitar que la tripa se rompa.

Forma chorizos de aproximadamente 20-25 cm de longitud. Gira la tripa en intervalos regulares para crear los chorizos individuales. Si la tripa se rompe, simplemente ata los extremos y continúa.

Deja reposar los chorizos en un lugar fresco y seco durante 24 horas. Esto permitirá que los sabores se desarrollen y que el chorizo se asiente.

Finalmente, cuelga los chorizos en un lugar fresco y bien ventilado durante al menos 3-4 semanas para que se curen. Durante este tiempo, los sabores se intensificarán y el chorizo adquirirá su textura firme característica.

Recomendaciones

Para un sabor más intenso, puedes tostar ligeramente las semillas de hinojo antes de añadirlas a la mezcla de carne. Si prefieres un chorizo menos salado, ajusta la cantidad de sal según tu gusto. Mantén la carne y el tocino bien fríos durante todo el proceso para evitar que la grasa se derrita y la textura del chorizo se vea afectada.

Para un toque extra de sabor, puedes añadir un poco de pimentón dulce o ahumado a la mezcla.

Es crucial curar los chorizos en un lugar con buena ventilación y control de humedad para evitar el crecimiento de moho no deseado y asegurar una curación adecuada

BRATWURST (ALEMANIA).

Ingredientes

- **Carne de cerdo magra: 3 kg**
- **Carne de ternera: 1.5 kg**
- **Tocino de cerdo: 0.5 kg**
- **Sal: 80 g**
- **Pimienta blanca molida: 15 g**
- **Nuez moscada: 10 g (rallada)**
- **Jengibre en polvo: 5 g**
- **Ajo en polvo: 10 g**
- **Agua fría: 300 ml**
- **Tripa natural de cerdo (calibre 28-30 mm)**

*Cantidad de
producción*

5 KG

*Longitud
recomendada*

15-20 CM

La Bratwurst es una salchicha alemana tradicionalmente hecha con carne de cerdo y ternera, sazonada con especias como nuez moscada y jengibre. Tiene un sabor suave y jugoso, perfecto para asar a la parrilla.



PREPARACIÓN



Preparación

BRATWURST (ALEMANIA).

Comienza asegurándote de que la carne de cerdo, la carne de ternera y el tocino de cerdo estén bien fríos. Esto facilita el picado y la mezcla, además de mantener la textura adecuada.

Corta la carne de cerdo, la carne de ternera y el tocino en trozos pequeños. La grasa del tocino es esencial para mantener la salchicha jugosa.

Pasa la carne de cerdo, la ternera y el tocino por una picadora de carne usando un disco de agujeros medianos. Para una textura más fina, puedes pasar la mezcla por el disco dos veces.

En un bol grande, mezcla la carne picada con la sal, pimienta blanca molida, nuez moscada rallada, jengibre en polvo y ajo en polvo. Asegúrate de que las especias estén distribuidas de manera uniforme.

Añade el agua fría a la mezcla de carne y especias. Amasa bien la mezcla con las manos hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados y la carne tenga una textura pegajosa. Llena una máquina embutidora con la mezcla de carne.

Coloca la tripa de cerdo, previamente enjuagada y remojada, en la boquilla de la embutidora.

Embute la carne en la tripa, manteniendo una presión uniforme para evitar que la tripa se rompa.

Forma salchichas de aproximadamente 15-20 cm de longitud. Gira la tripa en intervalos regulares para crear las salchichas individuales. Si la tripa se rompe, simplemente ata los extremos y continúa.

Deja reposar las salchichas en un lugar fresco y seco durante unas horas. Esto permitirá que los sabores se desarrollen y que la salchicha se asiente.

Finalmente, las salchichas están listas para ser cocidas. Puedes asarlas a la parrilla, cocinarlas en una sartén o hervirlas según tu preferencia.

HÜRINGER ROSTBRATWURST

(ALEMANIA)

Ingredientes

- Carne de cerdo magra: 3 kg
- Carne de ternera: 1.5 kg
- Tocino de cerdo: 0.5 kg
- Sal: 75 g
- Pimienta blanca molida: 15 g
- Mejorana seca: 10 g
- Comino en polvo: 5 g
- Ajo fresco: 20 g (picado finamente)
- Agua fría: 200 ml
- Tripa natural de cerdo (calibre 28-30 mm)

*Cantidad de
producción*

5 KG

*Longitud
recomendada*

20-25 CM

La Thüringer Rostbratwurst es una salchicha alemana tradicional con un sabor sabroso y especiado, destacando las notas de mejorana y comino. Es perfecta para asar a la parrilla y servir con mostaza.



PREPARACIÓN



Preparación

HÜRINGER ROSTBRATWURST (ALEMANIA)

Primero, asegúrate de que la carne de cerdo, la carne de ternera y el tocino de cerdo estén bien fríos. Esto facilita el picado y la mezcla, manteniendo la textura adecuada.

Corta la carne de cerdo, la carne de ternera y el tocino en trozos pequeños. La grasa del tocino es esencial para mantener la salchicha jugosa.

Pasa la carne de cerdo, la ternera y el tocino por una picadora de carne usando un disco de agujeros medianos. Para una textura más fina, puedes pasar la mezcla por el disco dos veces.

En un bol grande, mezcla la carne picada con la sal, pimienta blanca molida, mejorana seca, comino en polvo y ajo picado. Asegúrate de que las especias estén distribuidas de manera uniforme.

Añade el agua fría a la mezcla de carne y especias. Amasa bien la mezcla con las manos hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados y la carne tenga una textura pegajosa.

Llena una máquina embutidora con la mezcla de carne. Coloca la tripa de cerdo, previamente enjuagada y remojada, en la boquilla de la embutidora. Embute la carne en la tripa, manteniendo una presión uniforme para evitar que la tripa se rompa.

Forma salchichas de aproximadamente 20-25 cm de longitud. Gira la tripa en intervalos regulares para crear las salchichas individuales. Si la tripa se rompe, simplemente ata los extremos y continúa.

Deja reposar las salchichas en un lugar fresco y seco durante unas horas. Esto permitirá que los sabores se desarrollen y que la salchicha se asiente.

Finalmente, las salchichas están listas para ser cocidas. Puedes asarlas a la parrilla, cocinarlas en una sartén o hervirlas según tu preferencia.

Recomendaciones

Para un sabor más auténtico, asegúrate de usar mejorana seca en lugar de fresca. La mejorana seca tiene un sabor más concentrado. Mantén la carne y el tocino bien fríos durante todo el proceso para evitar que la grasa se derrita y la textura de la salchicha se vea afectada.

Si no encuentras tripa natural, puedes usar tripa sintética de calibre similar, pero la tripa natural generalmente ofrece una mejor textura y sabor.

Asegúrate de cocer bien las salchichas antes de consumirlas, especialmente si las has preparado con carne de ternera.

NÜRNBERGER ROSTBRATWURST (ALEMANIA).

Ingredientes

- Carne de cerdo magra: 3 kg
- Carne de ternera: 1 kg
- Tocino de cerdo: 1 kg
- Sal: 75 g
- Pimienta blanca molida: 10 g
- Mejorana seca: 10 g
- Nuez moscada: 5 g (rallada)
- Jengibre en polvo: 3 g
- Agua fría: 300 ml
- Tripa natural de cerdo (calibre 26-28 mm)

Cantidad de
producción

5 KG

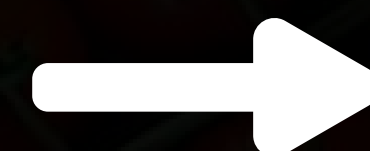
Longitud
recomendada

8-10 CM

La Nürnberger Rostbratwurst es una salchicha pequeña y delgada de origen alemán, famosa por su sabor especiado con un toque de mejorana. Es perfecta para asar a la parrilla y se sirve tradicionalmente con mostaza y chucrut.



PREPARACIÓN



Preparación

NÜRNBERGER ROSTBRATWURST (ALEMANIA)

Asegúrate de que la carne de cerdo, la carne de ternera y el tocino de cerdo estén bien fríos. Esto facilita el picado y la mezcla, manteniendo la textura adecuada.

Corta la carne de cerdo, la carne de ternera y el tocino en trozos pequeños. La grasa del tocino es esencial para mantener la salchicha jugosa.

Pasa la carne de cerdo, la ternera y el tocino por una picadora de carne usando un disco de agujeros medianos. Para una textura más fina, puedes pasar la mezcla por el disco dos veces.

En un bol grande, mezcla la carne picada con la sal, pimienta blanca molida, mejorana seca, nuez moscada rallada y jengibre en polvo. Asegúrate de que las especias estén distribuidas de manera uniforme.

Añade el agua fría a la mezcla de carne y especias. Amasa bien la mezcla con las manos hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados y la carne tenga una textura pegajosa.

Llena una máquina embutidora con la mezcla de carne. Coloca la tripa de cerdo, previamente enjuagada y remojada, en la boquilla de la embutidora. Embute la carne en la tripa, manteniendo una presión uniforme para evitar que la tripa se rompa.

Forma salchichas de aproximadamente 8-10 cm de longitud. Gira la tripa en intervalos regulares para crear las salchichas individuales. Si la tripa se rompe, simplemente ata los extremos y continúa.

Deja reposar las salchichas en un lugar fresco y seco durante unas horas. Esto permitirá que los sabores se desarrollen y que la salchicha se asiente.

Finalmente, las salchichas están listas para ser cocidas. Puedes asarlas a la parrilla, cocinarlas en una sartén o hervirlas según tu preferencia.

Recomendaciones

Para un sabor más auténtico, asegúrate de usar mejorana seca en lugar de fresca. La mejorana seca tiene un sabor más concentrado. Mantén la carne y el tocino bien fríos durante todo el proceso para evitar que la grasa se derrita y la textura de la salchicha se vea afectada. Si no encuentras tripa natural, puedes usar tripa sintética de calibre similar, pero la tripa natural generalmente ofrece una mejor textura y sabor. Asegúrate de cocer bien las salchichas antes de consumirlas, especialmente si las has preparado con carne de ternera.

Si deseas un toque de frescura, puedes añadir un poco de perejil fresco picado a la mezcla de carne antes de embutirla.

WEISSWURST (ALEMANIA).

Ingredientes

- **Carne de ternera: 3 kg**
- **Tocino de cerdo sin ahumar: 2 kg**
- **Sal: 70 g**
- **Pimienta blanca molida: 10 g**
- **Ralladura de limón: 10 g (fresca)**
- **Perejil fresco: 50 g (picado finamente)**
- **Nuez moscada: 5 g (rallada)**
- **Agua fría: 500 ml**
- **Tripa natural de cerdo (calibre 26-28 mm)**

Cantidad de producción

5 KG

Longitud recomendada

12-15 CM

La Weißwurst es una salchicha tradicional bávara de color blanco, conocida por su sabor suave y delicado con notas de perejil y limón. Es ideal para consumir en el desayuno o brunch, tradicionalmente servida con mostaza dulce y pretzels.



PREPARACIÓN



Preparación

WEISSWURST (ALEMANIA).

Asegúrate de que la carne de ternera y el tocino de cerdo estén bien fríos. Esto facilita el picado y la mezcla, manteniendo la textura adecuada.

Corta la carne de ternera y el tocino en trozos pequeños. La grasa del tocino es esencial para mantener la salchicha jugosa.

Pasa la carne de ternera y el tocino por una picadora de carne usando un disco de agujeros medianos. Para una textura más fina, puedes pasar la mezcla por el disco dos veces.

En un bol grande, mezcla la carne picada con la sal, pimienta blanca molida, ralladura de limón, perejil picado y nuez moscada rallada. Asegúrate de que las especias estén distribuidas de manera uniforme.

Añade el agua fría a la mezcla de carne y especias. Amasa bien la mezcla con las manos hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados y la carne tenga una textura pegajosa.

Llena una máquina embutidora con la mezcla de carne. Coloca la tripa de cerdo, previamente enjuagada y remojada, en la boquilla de la embutidora. Embute la carne en la tripa, manteniendo una presión uniforme para evitar que la tripa se rompa.

Forma salchichas de aproximadamente 12-15 cm de longitud. Gira la tripa en intervalos regulares para crear las salchichas individuales. Si la tripa se rompe, simplemente ata los extremos y continúa.

Deja reposar las salchichas en un lugar fresco y seco durante unas horas. Esto permitirá que los sabores se desarrollen y que la salchicha se asiente.

Finalmente, las salchichas están listas para ser cocidas. La Weißwurst se hierve tradicionalmente en agua caliente, sin que llegue a hervir, durante unos 10-15 minutos.

Recomendaciones

Para un sabor más auténtico, usa perejil fresco y ralladura de limón recién rallada. Estos ingredientes frescos aportan un sabor vibrante a la salchicha.

Mantén la carne y el tocino bien fríos durante todo el proceso para evitar que la grasa se derrita y la textura de la salchicha se vea afectada.

Si no encuentras tripa natural, puedes usar tripa sintética de calibre similar, pero la tripa natural generalmente ofrece una mejor textura y sabor.

Asegúrate de no hervir las salchichas en agua muy caliente para mantener su textura suave y jugosa. Si deseas un toque de frescura adicional, puedes añadir un poco de menta fresca picada a la mezcla de carne antes de embutirla.

LAP CHEONG (CHINA).

Ingredientes

- **Carne de cerdo magra: 3 kg**
- **Tocino de cerdo: 2 kg**
- **Azúcar: 250 g**
- **Sal: 75 g**
- **Salsa de soja: 250 ml**
- **Vino de arroz (Shao Xing): 200 ml**
- **Pimienta blanca molida: 10 g**
- **Ajo en polvo: 20 g**
- **Nuez moscada: 5 g (rallada)**
- **Tripa natural de cerdo (calibre 26-28 mm)**

*Cantidad de
producción*

5 KG

*Longitud
recomendada*

20-25 CM

El Lap Cheong es una salchicha china dulce y salada, conocida por su sabor único que combina soja, vino de arroz y especias. Es ideal para cocinar al vapor, saltear o agregar a platos de arroz.



PREPARACIÓN



LAP CHEONG (CHINA).

Preparación

Asegúrate de que la carne de cerdo y el tocino estén bien fríos. Esto facilita el picado y la mezcla, manteniendo la textura adecuada.

Corta la carne de cerdo magra y el tocino en trozos pequeños. La grasa del tocino es esencial para mantener la salchicha jugosa.

Pasa la carne y el tocino por una picadora de carne usando un disco de agujeros medianos. Para una textura más fina, puedes pasar la mezcla por el disco dos veces.

En un bol grande, mezcla la carne picada con el azúcar, sal, salsa de soja, vino de arroz, pimienta blanca molida, ajo en polvo y nuez moscada rallada. Asegúrate de que las especias estén distribuidas de manera uniforme.

Amasa bien la mezcla con las manos hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados y la carne tenga una textura pegajosa. Esto ayuda a que los sabores se integren mejor.

Llena una máquina embutidora con la mezcla de carne. Coloca la tripa de cerdo, previamente enjuagada y remojada, en la boquilla de la embutidora. Embute la carne en la tripa, manteniendo una presión uniforme para evitar que la tripa se rompa.

Forma salchichas de aproximadamente 20-25 cm de longitud. Gira la tripa en intervalos regulares para crear las salchichas individuales. Si la tripa se rompe, simplemente ata los extremos y continúa.

Cuelga las salchichas en un lugar fresco y bien ventilado durante al menos 7-10 días para que se sequen y curen. Durante este tiempo, los sabores se intensificarán y la salchicha adquirirá su textura firme característica.

Recomendaciones

Para un sabor más auténtico, usa vino de arroz Shao Xing. Este vino aporta un sabor característico al Lap Cheong. Mantén la carne y el tocino bien fríos durante todo el proceso para evitar que la grasa se derrita y la textura de la salchicha se vea afectada.

Si no encuentras tripa natural, puedes usar tripa sintética de calibre similar, pero la tripa natural generalmente ofrece una mejor textura y sabor.

Es crucial colgar las salchichas en un lugar con buena ventilación y control de humedad para evitar el crecimiento de moho no deseado y asegurar una curación adecuada.

Para una variante menos dulce, reduce la cantidad de azúcar según tu preferencia.

CHORIZO COLOMBIANO (COLOMBIA)

Ingredientes

- Carne de cerdo magra: 3.5 kg
- Tocino de cerdo: 1.5 kg
- Sal: 80 g
- Pimienta negra molida: 15 g
- Comino en polvo: 10 g
- Ajo fresco: 50 g (picado finamente)
- Orégano seco: 10 g
- Pimentón dulce (en polvo): 20 g
- Agua fría: 200 ml
- Vinagre blanco: 100 ml
- Tripa natural de cerdo (calibre 32-36 mm)

*Cantidad de
producción*
5 KG

*Longitud
recomendada*
15-20 CM

El chorizo colombiano es una salchicha llena de sabor, sazonada con ajo, comino, y una mezcla de especias que le otorgan un gusto único y auténtico. Es ideal para asar a la parrilla o cocinar a la sartén.



PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO COLOMBIANO (COLOMBIA).

Asegúrate de que la carne de cerdo y el tocino estén bien fríos. Esto facilita el picado y la mezcla, manteniendo la textura adecuada.

Corta la carne de cerdo magra y el tocino en trozos pequeños. La grasa del tocino es esencial para mantener el chorizo jugoso.

Pasa la carne y el tocino por una picadora de carne usando un disco de agujeros medianos. Para una textura más fina, puedes pasar la mezcla por el disco dos veces. En un bol grande, mezcla la carne picada con la sal, pimienta negra molida, comino en polvo, ajo picado, orégano seco y pimentón dulce. Asegúrate de que las especias estén distribuidas de manera uniforme.

Añade el agua fría y el vinagre blanco a la mezcla de carne y especias. Amasa bien la mezcla con las manos hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados y la carne tenga una textura pegajosa.

Llena una máquina embutidora con la mezcla de carne. Coloca la tripa de cerdo, previamente enjuagada y remojada, en la boquilla de la embutidora. Embute la carne en la tripa, manteniendo una presión uniforme para evitar que la tripa se rompa. Forma chorizos de aproximadamente 15-20 cm de longitud. Gira la tripa en intervalos regulares para crear los chorizos individuales. Si la tripa se rompe, simplemente ata los extremos y continúa.

Deja reposar los chorizos en un lugar fresco y seco durante unas horas. Esto permitirá que los sabores se desarrollen y que el chorizo se asiente. Finalmente, los chorizos están listos para ser cocidos. Puedes asarlos a la parrilla, cocinarlos en una sartén o hervirlos según tu preferencia.

Recomendaciones

Para un sabor más intenso, puedes añadir un poco de pimentón picante a la mezcla. Mantén la carne y el tocino bien fríos durante todo el proceso para evitar que la grasa se derrita y la textura del chorizo se vea afectada. Si no encuentras tripa natural, puedes usar tripa sintética de calibre similar, pero la tripa natural generalmente ofrece una mejor textura y sabor.

Es importante dejar reposar los chorizos antes de cocinarlos para que los sabores se mezclen adecuadamente.

Si deseas un toque adicional de sabor, puedes añadir una pizca de canela en polvo a la mezcla de carne.

CHORIZO ANTIOQUEÑO (COLOMBIA)

Ingredientes

- Carne de cerdo magra: 3.5 kg
- Tocino de cerdo: 1.5 kg
- Sal: 80 g
- Pimienta negra molida: 15 g
- Comino en polvo: 10 g
- Ajo fresco: 50 g (picado finamente)
- Orégano seco: 10 g
- Pimentón dulce (en polvo): 20 g
- Agua fría: 200 ml
- Vinagre blanco: 100 ml
- Tripa natural de cerdo (calibre 32-36 mm)

*Cantidad de
producción*
5 KG

*Longitud
recomendada*
15-20 CM

El chorizo antioqueño es una salchicha tradicional colombiana, caracterizada por su sabor ahumado y especiado con un toque de ajo y comino. Es perfecto para asar a la parrilla y disfrutar con arepas y limón.



PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO ANTIOQUEÑO (COLOMBIA).

Asegúrate de que la carne de cerdo y el tocino estén bien fríos. Esto facilita el picado y la mezcla, manteniendo la textura adecuada.

Corta la carne de cerdo magra y el tocino en trozos pequeños. La grasa del tocino es esencial para mantener el chorizo jugoso.

Pasa la carne y el tocino por una picadora de carne usando un disco de agujeros medianos. Para una textura más fina, puedes pasar la mezcla por el disco dos veces. En un bol grande, mezcla la carne picada con la sal, pimienta negra molida, comino en polvo, ajo picado, orégano seco y pimentón dulce. Asegúrate de que las especias estén distribuidas de manera uniforme.

Añade el agua fría y el vinagre blanco a la mezcla de carne y especias. Amasa bien la mezcla con las manos hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados y la carne tenga una textura pegajosa.

Llena una máquina embutidora con la mezcla de carne. Coloca la tripa de cerdo, previamente enjuagada y remojada, en la boquilla de la embutidora. Embute la carne en la tripa, manteniendo una presión uniforme para evitar que la tripa se rompa. Forma chorizos de aproximadamente 15-20 cm de longitud. Gira la tripa en intervalos regulares para crear los chorizos individuales. Si la tripa se rompe, simplemente ata los extremos y continúa.

Deja reposar los chorizos en un lugar fresco y seco durante unas horas. Esto permitirá que los sabores se desarrollen y que el chorizo se asiente. Finalmente, los chorizos están listos para ser cocidos. Puedes asarlos a la parrilla, cocinarlos en una sartén o hervirlos según tu preferencia.

Recomendaciones

Para un sabor más intenso, puedes añadir un poco de pimentón picante a la mezcla. Mantén la carne y el tocino bien fríos durante todo el proceso para evitar que la grasa se derrita y la textura del chorizo se vea afectada. Si no encuentras tripa natural, puedes usar tripa sintética de calibre similar, pero la tripa natural generalmente ofrece una mejor textura y sabor.

Es importante dejar reposar los chorizos antes de cocinarlos para que los sabores se mezclen adecuadamente. Si deseas un toque adicional de sabor, puedes añadir una pizca de canela en polvo a la mezcla de carne.

CHORIZO DE BILBAO (COLOMBIA)

Ingredientes

- Carne de cerdo magra: 3.5 kg
- Tocino de cerdo: 1.5 kg
- Sal: 80 g
- Pimienta negra molida: 15 g
- Comino en polvo: 10 g
- Pimentón dulce (en polvo): 20 g
- Ajo fresco: 50 g (picado finamente)
- Pimentón picante (en polvo): 15 g
- Orégano seco: 10 g
- Nuez moscada: 5 g (rallada)
- Agua fría: 200 ml
- Vinagre blanco: 100 ml
- Tripa natural de cerdo (calibre 32-36 mm)

*Cantidad de
producción*
5 KG

*Longitud
recomendada*
15-20 CM

El Chorizo de Bilbao es una salchicha popular en Colombia, caracterizada por su sabor rico y picante con notas de pimentón y ajo. Es ideal para cocinar en guisos, sopas o a la parrilla.



PREPARACIÓN



CHORIZO DE BILBAO (COLOMBIA).

Preparación

Asegúrate de que la carne de cerdo y el tocino estén bien fríos. Esto facilita el picado y la mezcla, manteniendo la textura adecuada.

Corta la carne de cerdo magra y el tocino en trozos pequeños. La grasa del tocino es esencial para mantener el chorizo jugoso.

Pasa la carne y el tocino por una picadora de carne usando un disco de agujeros medianos. Para una textura más fina, puedes pasar la mezcla por el disco dos veces.

En un bol grande, mezcla la carne picada con la sal, pimienta negra molida, comino en polvo, pimentón dulce, ajo picado, pimentón picante, orégano seco y nuez moscada rallada. Asegúrate de que las especias estén distribuidas de manera uniforme.

Añade el agua fría y el vinagre blanco a la mezcla de carne y especias. Amasa bien la mezcla con las manos hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados y la carne tenga una textura pegajosa.

Llena una máquina embutidora con la mezcla de carne. Coloca la tripa de cerdo, previamente enjuagada y remojada, en la boquilla de la embutidora. Embute la carne en la tripa, manteniendo una presión uniforme para evitar que la tripa se rompa.

Forma chorizos de aproximadamente 15-20 cm de longitud. Gira la tripa en intervalos regulares para crear los chorizos individuales. Si la tripa se rompe, simplemente ata los extremos y continúa.

Deja reposar los chorizos en un lugar fresco y seco durante unas horas. Esto permitirá que los sabores se desarrollen y que el chorizo se asiente.

Finalmente, los chorizos están listos para ser cocidos. Puedes asarlos a la parrilla, cocinarlos en una sartén o hervirlos según tu preferencia.

Recomendaciones

Para un sabor más intenso, puedes añadir más pimentón picante o incluso un poco de pimienta de cayena. Mantén la carne y el tocino bien fríos durante todo el proceso para evitar que la grasa se derrita y la textura del chorizo se vea afectada.

Si no encuentras tripa natural, puedes usar tripa sintética de calibre similar, pero la tripa natural generalmente ofrece una mejor textura y sabor.

Es importante dejar reposar los chorizos antes de cocinarlos para que los sabores se mezclen adecuadamente.

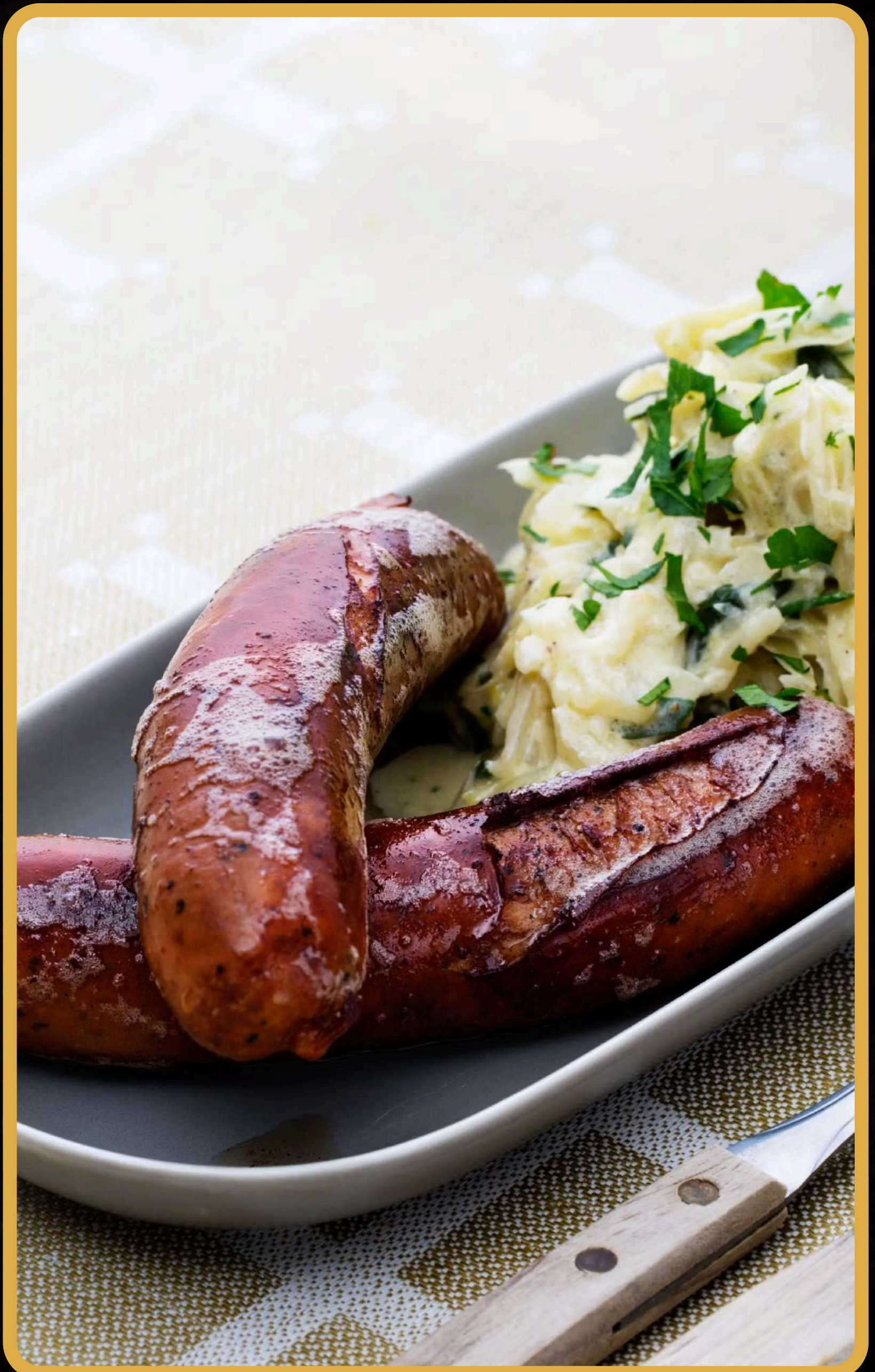
Para un toque adicional de sabor, puedes añadir un poco de clavo de olor en polvo a la mezcla de carne.

CHORIZO KETO

Ingredientes

- Carne de cerdo: 3 kg
- Carne de res: 2 kg
- Grasa de cerdo: 500 g
- Sal: 100 g
- Pimentón dulce (en polvo): 80 g
- Pimentón picante (en polvo): 20 g
- Ajo fresco: 50 g
- Orégano seco (en polvo): 10 g
- Comino (en polvo): 5 g
- Vino tinto seco: 200 ml
- Tripa natural de cerdo: calibre 36-38 mm, suficiente para embutir 5 kg de carne (aproximadamente 15 metros)

Este chorizo keto tiene un sabor rico y especiado, con notas de ajo y pimentón, y un toque de picante que lo hace irresistible. Su textura es jugosa y firme, gracias a la mezcla de carnes seleccionadas y el uso de tripa natural.



Cantidad de
producción
5 KG

Longitud
recomendada
15-20 CM

PREPARACIÓN



CHORIZO KETO

Preparación

Comienza preparando la carne. Usa una mezcla de carne de cerdo y res, asegurándote de que la carne esté bien fría antes de empezar a picarla. Corta la carne en trozos pequeños para facilitar el proceso de picado.

Pica la grasa de cerdo en trozos pequeños y mézclala con la carne. La grasa es crucial para darle al chorizo una textura jugosa y un buen sabor.

Muele la carne y la grasa juntas usando una picadora de carne. Es preferible usar una picadora con un disco de agujeros medianos para obtener una textura adecuada.

Pela y pica finamente el ajo fresco. Añade el ajo a la carne molida junto con la sal, los pimentones dulce y picante, el orégano y el comino. Asegúrate de que los condimentos estén bien distribuidos en toda la mezcla.

Agrega el vino tinto seco a la mezcla de carne y condimentos. El vino ayuda a realzar los sabores y actúa como conservante. Mezcla bien todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.

Lava bien la tripa natural de cerdo, remojándola en agua tibia durante unos 30 minutos antes de usarla. Esto ayuda a suavizar la tripa y facilita el embutido.

Coloca la mezcla de carne en una máquina de embutir y comienza a llenar la tripa. Asegúrate de no llenar demasiado la tripa para evitar que se rompa. Haz chorizos de aproximadamente 15-20 cm de largo, girando la tripa en intervalos regulares para formar los chorizos.

Una vez embutidos, cuelga los chorizos en un lugar fresco y seco durante al menos 24 horas para que se asienten y los sabores se desarrollen. Si prefieres un chorizo más curado, déjalos colgando durante varios días, vigilando la temperatura y la humedad.

Recomendaciones

Para un mejor sabor, usa carne de buena calidad, preferiblemente de animales alimentados de forma natural. También puedes experimentar con diferentes tipos de carnes, como carne de cordero, para darle un giro diferente al chorizo.

Asegúrate de que la mezcla de carne y grasa esté siempre fría durante el proceso de picado y mezclado para evitar que la grasa se derrita, lo que afectaría la textura del chorizo.

CHORIZO LIGHT

Ingredientes

- Carne de cerdo magra (puede ser pierna o lomo): 3 kg
- Carne de pollo (pechuga o muslo sin piel): 2 kg
- Pimentón dulce en polvo: 60 g
- Pimentón picante en polvo: 20 g
- Ajo fresco picado: 50 g
- Sal: 75 g
- Pimienta negra molida: 15 g
- Orégano seco: 20 g
- Comino en polvo: 5 g
- Vinagre de vino blanco: 200 ml
- Agua fría: 100 ml
- Tripa de cerdo natural calibre 32-36 mm

Este chorizo light tiene un sabor equilibrado entre el dulce del pimentón, el toque ácido del vinagre y la frescura del ajo. Es más ligero y saludable que el chorizo tradicional, sin sacrificar su sabor característico.



*Cantidad de
producción*
5 KG

*Longitud
recomendada*
15-20 CM

PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO LIGHT

Primero, asegúrate de tener todos los ingredientes listos y las herramientas necesarias, como una picadora de carne y una embutidora.

Lava bien las carnes y elimina cualquier exceso de grasa. Corta la carne de cerdo y de pollo en cubos pequeños para facilitar el proceso de picado.

Pica la carne utilizando una picadora con un disco de tamaño mediano. Una vez picada, mezcla ambas carnes en un recipiente grande.

Añade el pimentón dulce, pimentón picante, ajo picado, sal, pimienta, orégano y comino a la carne picada. Mezcla bien para que los condimentos se distribuyan uniformemente. Agrega el vinagre de vino blanco y el agua fría a la mezcla. Esto ayudará a mantener la mezcla hidratada y a distribuir mejor los sabores. Amasa bien la mezcla durante varios minutos.

Lava bien la tripa de cerdo natural y déjala en agua tibia durante unos minutos para que sea más manejable.

Con la ayuda de una embutidora, llena la tripa con la mezcla de carne. Asegúrate de no llenar demasiado la tripa para evitar que se rompa. Gira la tripa cada 15-20 cm para formar los chorizos.

Una vez embutidos, deja reposar los chorizos en un lugar fresco y seco durante 24 horas para que los sabores se integren.

Recomendaciones

Para un mejor sabor, puedes dejar los chorizos madurar en el refrigerador durante 2-3 días antes de cocinarlos.

Si quieres un chorizo aún más ligero, puedes reducir la cantidad de sal y usar pavo en lugar de pollo.

Es importante mantener la carne y la mezcla siempre frías para evitar el crecimiento de bacterias y asegurar una mejor textura en el chorizo.

CHORIZO VEGANO DE TOFU

Ingredientes

- 500g de tofu firme
- 50g de proteína texturizada de soja fina
- 60g de harina de garbanzo
- 30ml de aceite de oliva
- 2 cucharadas (10g) de pimentón dulce
- 1 cucharada (5g) de comino en polvo
- 1 cucharada (5g) de ajo en polvo
- 1 cucharadita (5g) de sal
- 1 cucharadita (5g) de pimienta negra molida
- 1 cucharadita (5g) de orégano seco
- 1 cucharadita (5g) de tomillo seco
- 1/2 cucharadita (3g) de pimienta de cayena (opcional, para un chorizo más picante)
- 120ml de agua

Este chorizo vegano de tofu es una alternativa deliciosa y saludable al chorizo tradicional, perfecto para quienes siguen una dieta vegana o vegetariana.

Una vez listo, este chorizo debe tener un sabor robusto y bien sazonado, con notas ahumadas y ligeramente picante.



Longitud recomendada

20 CM

PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO VEGANO DE TOFU

Comienza preparando la proteína texturizada de soja: colócala en un bol y cúbrela con agua caliente. Deja reposar durante 10 minutos hasta que esté suave, luego escurre bien y exprime el exceso de agua.

En un procesador de alimentos, tritura el tofu y la proteína texturizada escurrida hasta obtener una mezcla gruesa y homogénea.

En un bol grande, mezcla la harina de garbanzo con el agua hasta que no queden grumos. Agrega esta mezcla al tofu procesado y mezcla bien.

Incorpora el aceite de oliva y todos los condimentos: pimentón dulce, comino, ajo en polvo, sal, pimienta negra, orégano, tomillo y pimienta de cayena (si se usa). Mezcla hasta distribuir uniformemente.

Para formar los chorizos, corta trozos de papel de aluminio de unos 20 cm de largo. Coloca una porción de la mezcla de tofu en el centro de cada trozo y dale forma de chorizo. Envuélvelos firmemente como si fueran caramelos.

Coloca los chorizos en una vaporera y cocina al vapor durante 30-40 minutos, hasta que estén firmes.

Después de cocidos, deja enfriar antes de usar. Para cocinarlos, dora ligeramente en una sartén con aceite hasta que estén dorados por fuera.

Recomendaciones

Para mejorar el sabor y la textura, ajusta las especias según tu preferencia. Prueba agregar más pimienta de cayena para un chorizo más picante. Al dorarlos, cuida no cocinarlos demasiado para mantener su jugosidad.

Este chorizo vegano es versátil: úsalo en guisos, arroces, tacos o como aperitivo. Se puede refrigerar por varios días o congelar para usar más adelante.

CHORIZO VEGANO DE SEITÁN

Ingredientes

- 500 g de seitán
- 100 g de copos de avena finos
- 80 g de aceite de oliva
- 60 g de harina de garbanzo
- 60 g de pimentón dulce
- 30 g de sal
- 20 g de ajo en polvo
- 15 g de comino en polvo
- 10 g de orégano seco
- 5 g de pimentón picante
- 1 g de clavo molido
- 1 g de nuez moscada molida
- Tripa vegetal sintética de calibre adecuado

Este chorizo vegano de seitán es una alternativa deliciosa y libre de productos animales, ideal para quienes prefieren una opción vegetariana o vegana.

El chorizo vegano de seitán debería tener un sabor ahumado, ligeramente picante y especiado, con un toque distintivo de pimentón y ajo.



*Cantidad de
producción*
1 KG

*Longitud
recomendada*
15-20 CM

PREPARACIÓN



Preparación

CHORIZO VEGANO DE SEITÁN

Primero, desmenuza el seitán en trozos pequeños y colócalo en un procesador de alimentos. Añade los copos de avena finos y procesa hasta obtener una mezcla fina y uniforme.

En un bol grande, mezcla la harina de garbanzo con agua suficiente para hacer una pasta espesa. Agrega el pimentón dulce, el ajo en polvo, el comino, el orégano, el pimentón picante, el clavo y la nuez moscada. Incorpora el seitán procesado y los copos de avena. Mezcla bien hasta que todos los ingredientes estén integrados.

Añade el aceite de oliva y sigue mezclando hasta obtener una masa homogénea y ligeramente pegajosa. Ajusta la sal al gusto.

Lava y enjuaga la tripas vegetales sintéticas según las instrucciones del fabricante para eliminar cualquier residuo. Coloca la tripita en el embudo de llenado adecuado para chorizos.

Rellena la tripita con la mezcla de seitán, asegurándote de no sobrecargarla para evitar que se rompa durante el proceso de curado.

Ata los extremos del chorizo con hilo de cocina y, opcionalmente, haz nudos adicionales a lo largo del chorizo para crear secciones individuales.

Cuelga los chorizos en un lugar fresco y seco durante al menos 24 horas para que se sequen y desarrollen sabores.

Para mejorar el chorizo, considera ajustar las especias según tus preferencias personales. Puedes experimentar con diferentes tipos de pimentón (dulce, picante, ahumado) para variar el perfil de sabor.

Truco para un resultado óptimo: Asegúrate de cocinar el seitán correctamente antes de procesarlo para obtener una textura firme y adecuada para el chorizo.



Cómo Crear Tus Propias Formulas Choriceras

CHORIZO CASERAS CASEROS

Se trata de un chorizo casero, elaborado con carne de cerdo, pimentón, sal y especias. Se trata de un chorizo que se puede comer fresco o cocinado. Se trata de un chorizo que se puede comer fresco o cocinado. Se trata de un chorizo que se puede comer fresco o cocinado.

PIMENTÓN SA

Ingredientes	Cantidad
Carne de cerdo	1 kg
Pimentón	100 g
Sal	10 g
Comino	10 g
Orégano	10 g
Albahaca	10 g
Hoja de laurel	10 g
Vinagre	10 g
Agua	10 g

MAJALDA CHORIZOS CASEROS

CHORIZO S

Se trata de un chorizo casero, elaborado con carne de cerdo, pimentón, sal y especias. Se trata de un chorizo que se puede comer fresco o cocinado. Se trata de un chorizo que se puede comer fresco o cocinado.

Se trata de un chorizo casero, elaborado con carne de cerdo, pimentón, sal y especias. Se trata de un chorizo que se puede comer fresco o cocinado. Se trata de un chorizo que se puede comer fresco o cocinado.

Se trata de un chorizo casero, elaborado con carne de cerdo, pimentón, sal y especias. Se trata de un chorizo que se puede comer fresco o cocinado. Se trata de un chorizo que se puede comer fresco o cocinado.

PIMENTÓN SA

Ingredientes	Cantidad
Carne de cerdo	1 kg
Pimentón	100 g
Sal	10 g
Comino	10 g
Orégano	10 g
Albahaca	10 g
Hoja de laurel	10 g
Vinagre	10 g
Agua	10 g

Choripedia: La enciclopedia más grande
del Chorizo artesanal

Fórmula General para la Elaboración de Chorizos

La siguiente fórmula proporciona una base sólida para hacer chorizo, expresada en porcentajes para facilitar la personalización.

Ingredientes (Porcentajes basados en el peso total de la carne):

- **Carne de cerdo:** 70-80%
- **Grasa de cerdo:** 20-30%
- **Sal:** 2% del peso de la carne
- **Ajo:** 0.3% del peso de la carne
- **Pimentón dulce:** 1.5% del peso de la carne
- **Pimienta negra:** 0.5% del peso de la carne
- **Orégano:** 0.5% del peso de la carne
- **Vino blanco o vinagre de vino:** 5% del peso de la carne

Creando Tus Propias Fórmulas de Chorizo

Para crear tus propias recetas de chorizo, es fundamental seleccionar la carne y la grasa adecuadas.

Ajusta el porcentaje de grasa según el tipo de carne y tus preferencias personales. Por ejemplo, puedes utilizar **75% de carne magra y 25% de grasa** para obtener un buen balance entre sabor y textura.

A la hora de ajustar los condimentos, experimentar con diferentes especias y hierbas es clave. Algunos ejemplos con sus respectivos porcentajes son: **comino (0.2%), cilantro (0.2%), nuez moscada (0.1%), canela (0.1%), clavo (0.05%), y diferentes tipos de pimientos (1-2%).** Estos ingredientes permitirán que cada lote de chorizo tenga un perfil de sabor único.

Es importante controlar la sal en la mezcla, manteniéndola alrededor **del 2% del peso total de la carne.** Esta cantidad puede ajustarse ligeramente según tus gustos personales, pero es crucial no excederse para evitar un sabor demasiado salado.

Añadir líquidos también puede mejorar el sabor y la textura del chorizo. **Experimenta con diferentes líquidos en un rango del 3-5% del peso total de la carne.** Algunas opciones incluyen vino tinto, jugo de naranja o cerveza, cada una aportando un perfil de sabor distinto.

Antes de embutir toda la mezcla, cocina una pequeña cantidad para probar el sabor. **Este paso es esencial para ajustar los condimentos según sea necesario,** asegurando que el producto final cumpla con tus expectativas.

Finalmente, es fundamental mantener un registro detallado de tus experimentos. **Documentar las cantidades y proporciones** utilizadas te permitirá replicar o ajustar las recetas que más te gusten, facilitando la creación de chorizos personalizados y consistentes.

La Enciclopedia del Chorizo

Culmina como la guía definitiva para todos los amantes del chorizo, desde principiantes hasta expertos artesanos. **A lo largo de sus secciones, este compendio ofrece un recorrido detallado y fascinante por el mundo del chorizo,** combinando teoría y práctica de manera exhaustiva y accesible.

Hemos explorado la rica historia y evolución del chorizo, entendiendo su importancia cultural en diversas regiones del mundo. **La sección de ingredientes y preparación nos ha permitido conocer los secretos detrás de la selección de los mejores componentes y las variaciones regionales que hacen de cada chorizo una experiencia única.**

El equipamiento y las técnicas de elaboración detalladas en el libro brindan las herramientas necesarias para embarcarse en la producción artesanal de chorizo, con instrucciones precisas para cada paso del proceso, desde la preparación de la carne hasta el curado y secado.

Las recetas paso a paso no solo ilustran cómo hacer chorizo fresco, curado y ahumado, sino que también celebran la diversidad con variaciones **regionales que incluyen chorizo español, mexicano, argentino, entre otros. Además, los trucos y consejos compartidos por maestros choriceros garantizan que incluso** los desafíos más comunes en la elaboración del chorizo puedan ser superados con éxito.

La sección dedicada a las regiones y denominaciones de origen destaca las particularidades de los chorizos de diferentes partes del mundo, mientras que la información nutricional y las aplicaciones en la cocina nos invitan a disfrutar del chorizo de manera saludable y creativa.

Finalmente, **"La Enciclopedia del Chorizo"** no solo es un manual de elaboración, sino también una celebración del chorizo en todas sus formas, ofreciendo curiosidades, datos interesantes y una rica conexión con la gastronomía internacional.

Con más de 40 recetas artesanales y recursos adicionales que incluyen proveedores recomendados, un glosario, y enlaces útiles, este libro se establece como el recurso más completo y práctico para todo aquel que quiera sumergirse en el apasionante mundo del chorizo. ¡Disfruta de la aventura de hacer y degustar chorizo como nunca antes!

