



**CREA TU PROPIA FÓRMULA
DE CHORIZO ARTESANAL**



Crea tu Propia Fórmula de Chorizo Artesanal

Hacer tu propio chorizo artesanal es una experiencia gratificante que te permite personalizar sabores y experimentar con diferentes combinaciones de ingredientes. Aquí te explicamos cómo puedes crear tu propia receta paso a paso.

1. Selecciona la Carne y la Grasa

La base del chorizo es la combinación de carne magra y grasa de cerdo. Se recomienda una proporción de **80% de carne magra y 20% de grasa** para obtener un chorizo jugoso y sabroso. Puedes ajustar esta proporción si prefieres un chorizo más magro (menos grasa) o más jugoso (más grasa).

- **Ejemplo:** Para hacer 5 kg de chorizo, utiliza 4 kg de carne magra y 1 kg de grasa.

2. Elige tus Condimentos Básicos

Aquí tienes una guía sobre las cantidades recomendadas de condimentos por cada kilogramo de mezcla de carne y grasa:

- **Ajo en polvo:** 0.5% del peso total de carne y grasa
 - **Recomendado:** 5 g por kg de mezcla.
- **Pimentón dulce:** 1.5% del peso total de carne y grasa
 - **Recomendado:** 15 g por kg de mezcla.
- **Pimentón picante:** 0.5% del peso total de carne y grasa (ajusta al gusto)
 - **Recomendado:** 5 g por kg de mezcla.
- **Sal:** 2% del peso total de carne y grasa
 - **Recomendado:** 20 g por kg de mezcla.
- **Orégano:** 0.5% del peso total de carne y grasa
 - **Recomendado:** 5 g por kg de mezcla.
- **Vino tinto:** 5% del peso total de carne y grasa
 - **Recomendado:** 50 ml por kg de mezcla.

3. Ajusta los Condimentos a tu Gusto

Una vez que domines los ingredientes básicos, puedes experimentar con otras especias y hierbas para personalizar el sabor de tu chorizo. Aquí tienes algunas sugerencias:

- **Comino:** Añade un toque terroso y cálido.
- **Pimienta negra:** Agrega picor y profundidad.
- **Hierbas frescas o secas:** Como tomillo, romero o laurel para un sabor más complejo.
- **Azúcar:** Un pequeño toque puede equilibrar los sabores salados y picantes.

4. Calcula las Cantidades Totales

Para ajustar las cantidades de los ingredientes, multiplica el peso total de la carne y la grasa por el porcentaje correspondiente de cada condimento. Aquí te mostramos cómo calcularlo para diferentes cantidades de chorizo.

Ejemplo para 5 kilos de chorizo:

- **Carne de cerdo magra:**
 $5 \text{ kg} \times 0.80 = 4 \text{ kg}$
- **Grasa de cerdo:**
 $5 \text{ kg} \times 0.20 = 1 \text{ kg}$
- **Ajo en polvo:**
 $5 \text{ kg} \times 0.005 = 25 \text{ g}$
- **Pimentón dulce:**
 $5 \text{ kg} \times 0.015 = 75 \text{ g}$
- **Pimentón picante:**
 $5 \text{ kg} \times 0.005 = 25 \text{ g}$
- **Sal:**
 $5 \text{ kg} \times 0.02 = 100 \text{ g}$
- **Orégano:**
 $5 \text{ kg} \times 0.005 = 25 \text{ g}$
- **Vino tinto:**
 $5 \text{ kg} \times 0.05 = 250 \text{ ml}$

5. Embutir y Curar el Chorizo

Una vez que hayas mezclado bien los ingredientes, embute la mezcla en tripas de cerdo limpias, asegurándote de eliminar el aire atrapado para evitar burbujas. Si deseas un chorizo seco, cuélgalos en un lugar fresco y ventilado durante un par de semanas para que se curen. Puedes ajustar el tiempo de curado según tus preferencias personales para obtener un chorizo más seco o más fresco.

Conclusión

Desarrollar tu propia receta de chorizo artesanal te brinda la libertad de experimentar y personalizar los sabores a tu gusto. No dudes en probar nuevas combinaciones y técnicas hasta encontrar la receta perfecta para ti. ¡Disfruta del proceso y del delicioso resultado final!