

FÓRMULAS BÁSICAS

DE CHORIZO ARTESANAL



Ingredientes básicos para el chorizo artesanal:

- **Carne de cerdo magra:** 80% del total de la mezcla.
- **Grasa de cerdo:** 20% del total de la mezcla.
- **Ajo en polvo:** 0.5% del peso total de carne y grasa.
- **Pimentón dulce:** 1.5% del peso total de carne y grasa.
- **Pimentón picante** (opcional, al gusto): 0.5% del peso total de carne y grasa.
- **Sal:** 2% del peso total de carne y grasa.
- **Orégano:** 0.5% del peso total de carne y grasa.
- **Vino tinto:** 5% del peso total de carne y grasa.
- **Tripas de cerdo** para embutir.

Fórmulas para diferentes cantidades:

1. Fórmula para 1 kilo de chorizo

- **Carne de cerdo magra:** 800 g
- **Grasa de cerdo:** 200 g
- **Ajo en polvo:** 5 g
- **Pimentón dulce:** 15 g
- **Pimentón picante:** 5 g
- **Sal:** 20 g
- **Orégano:** 5 g
- **Vino tinto:** 50 ml

2. Fórmula para 5 kilos de chorizo

- **Carne de cerdo magra:** 4 kg
- **Grasa de cerdo:** 1 kg
- **Ajo en polvo:** 25 g
- **Pimentón dulce:** 75 g
- **Pimentón picante:** 25 g
- **Sal:** 100 g
- **Orégano:** 25 g
- **Vino tinto:** 250 ml

3. Fórmula para 10 kilos de chorizo

- **Carne de cerdo magra:** 8 kg
- **Grasa de cerdo:** 2 kg
- **Ajo en polvo:** 50 g
- **Pimentón dulce:** 150 g
- **Pimentón picante:** 50 g
- **Sal:** 200 g
- **Orégano:** 50 g
- **Vino tinto:** 500 ml

4. Fórmula para 20 kilos de chorizo

- **Carne de cerdo magra:** 16 kg
- **Grasa de cerdo:** 4 kg
- **Ajo en polvo:** 100 g
- **Pimentón dulce:** 300 g
- **Pimentón picante:** 100 g
- **Sal:** 400 g
- **Orégano:** 100 g
- **Vino tinto:** 1 L

Notas adicionales:

- **Carne:** Utiliza carne fresca y de buena calidad para un mejor sabor y textura.
- **Grasa:** Ajusta la cantidad de grasa si prefieres un chorizo más magro o más jugoso.
- **Especias:** Puedes personalizar la mezcla de especias al gusto. Algunos pueden preferir agregar comino o pimienta negra.
- **Embutido:** Asegúrate de que las tripas estén bien limpias antes de usarlas.
- **Curado:** Si deseas un chorizo seco, cuélgalos en un lugar fresco y ventilado durante un par de semanas.

Entendiendo los Porcentajes en la Receta

1. Carne de cerdo magra (80%) y grasa de cerdo (20%)

La base de la mezcla es la proporción entre carne magra y grasa. Para obtener un chorizo jugoso y con buen sabor, se recomienda utilizar un 80% de carne magra y un 20% de grasa.

- **Ejemplo para 1 kilo de mezcla total:**
 - Carne de cerdo magra: 800 g (80% de 1 kg)
 - Grasa de cerdo: 200 g (20% de 1 kg)

2. Ajo en polvo (0.5%)

El ajo en polvo se utiliza para dar sabor y se añade en una pequeña cantidad para no dominar el perfil de sabor.

- **Ejemplo para 1 kilo de mezcla total:**
 - Ajo en polvo: 5 g (0.5% de 1 kg)

3. Pimentón dulce (1.5%)

El pimentón dulce aporta color y un sabor característico al chorizo.

- **Ejemplo para 1 kilo de mezcla total:**

- Pimentón dulce: 15 g (1.5% de 1 kg)

4. Pimentón picante (0.5%)

El pimentón picante es opcional y se ajusta según el gusto personal para añadir un toque de picante.

- **Ejemplo para 1 kilo de mezcla total:**
 - Pimentón picante: 5 g (0.5% de 1 kg)

5. Sal (2%)

La sal es esencial para el sabor y la conservación del chorizo. Se debe medir con precisión.

- **Ejemplo para 1 kilo de mezcla total:**
 - Sal: 20 g (2% de 1 kg)

6. Orégano (0.5%)

El orégano añade un sabor herbáceo que complementa los otros sabores del chorizo.

- **Ejemplo para 1 kilo de mezcla total:**
 - Orégano: 5 g (0.5% de 1 kg)

7. Vino tinto (5%)

El vino tinto aporta sabor y ayuda en el proceso de curado.

- **Ejemplo para 1 kilo de mezcla total:**
 - Vino tinto: 50 ml (5% de 1 kg)

Cálculo de Porcentajes

Para calcular los ingredientes según los porcentajes, sigue estos pasos:

1. **Calcula el peso total de la carne y la grasa:**
Para las fórmulas dadas, la carne y la grasa suman el peso total de la mezcla.
2. **Aplica los porcentajes:**
Multiplica el peso total de carne y grasa por cada porcentaje correspondiente. Por ejemplo, para la sal, multiplica el peso total por 0.02 (2%).
3. **Ajusta según el peso total que desees:**
Si estás haciendo 5, 10, o 20 kilos, multiplica las cantidades calculadas para 1 kilo por el número de kilos que quieras preparar.

Ejemplos de Cálculo

Entendiendo los Porcentajes en la Receta

1. Carne de cerdo magra (80%) y grasa de cerdo (20%)

La base de la mezcla es la proporción entre carne magra y grasa. Para obtener un chorizo jugoso y con buen sabor, se recomienda utilizar un 80% de carne magra y un 20% de grasa.

Ejemplo para 1 kilo de mezcla total:

Carne de cerdo magra: 800 g (80% de 1 kg)

Grasa de cerdo: 200 g (20% de 1 kg)

2. Ajo en polvo (0.5%)

El ajo en polvo se utiliza para dar sabor y se añade en una pequeña cantidad para no dominar el perfil de sabor.

Ejemplo para 1 kilo de mezcla total:

Ajo en polvo: 5 g (0.5% de 1 kg)

3. Pimentón dulce (1.5%)

El pimentón dulce aporta color y un sabor característico al chorizo.

Ejemplo para 1 kilo de mezcla total:

Pimentón dulce: 15 g (1.5% de 1 kg)

4. Pimentón picante (0.5%)

El pimentón picante es opcional y se ajusta según el gusto personal para añadir un toque de picante.

Ejemplo para 1 kilo de mezcla total:

Pimentón picante: 5 g (0.5% de 1 kg)

5. Sal (2%)

La sal es esencial para el sabor y la conservación del chorizo. Se debe medir con precisión.

Ejemplo para 1 kilo de mezcla total:

Sal: 20 g (2% de 1 kg)

6. Orégano (0.5%)

El orégano añade un sabor herbáceo que complementa los otros sabores del chorizo.

Ejemplo para 1 kilo de mezcla total:

Orégano: 5 g (0.5% de 1 kg)

7. Vino tinto (5%)

El vino tinto aporta sabor y ayuda en el proceso de curado.

Ejemplo para 1 kilo de mezcla total:

Vino tinto: 50 ml (5% de 1 kg)

Cálculo de Porcentajes

Para calcular los ingredientes según los porcentajes, sigue estos pasos:

Calcula el peso total de la carne y la grasa:

Para las fórmulas dadas, la carne y la grasa suman el peso total de la mezcla.

Aplica los porcentajes:

Multiplica el peso total de carne y grasa por cada porcentaje correspondiente. Por ejemplo, para la sal, multiplica el peso total por 0.02 (2%).

Ajusta según el peso total que desees:

Si estás haciendo 5, 10, o 20 kilos, multiplica las cantidades **calculadas para 1 kilo por el número de kilos que quieras preparar.**

Ejemplos de Cálculo

Cálculo para 5 kilos de chorizo

Para calcular las cantidades exactas de cada ingrediente en base a los porcentajes dados, se multiplica el peso total de la mezcla por el porcentaje correspondiente.

Carne de Cerdo Magra: $5 \text{ kg} \times 0.80 = 4 \text{ kg}$

La cantidad de carne magra necesaria es 4 kg.

Grasa de Cerdo: $5 \text{ kg} \times 0.20 = 1 \text{ kg}$

La cantidad de grasa de cerdo necesaria es 1 kg.

Ajo en Polvo: $5 \text{ kg} \times 0.005 = 25 \text{ g}$

La cantidad de ajo en polvo necesaria es 25 g.

Pimentón Dulce: $5 \text{ kg} \times 0.015 = 75 \text{ g}$

La cantidad de pimentón dulce necesaria es 75 g.

Pimentón Picante: $5 \text{ kg} \times 0.005 = 25 \text{ g}$

La cantidad de pimentón picante necesaria es 25 g.

Sal: $5 \text{ kg} \times 0.02 = 100 \text{ g}$

La cantidad de sal necesaria es 100 g.

Orégano: $5 \text{ kg} \times 0.005 = 25 \text{ g}$

La cantidad de orégano necesaria es 25 g.

Vino Tinto: $5 \text{ kg} \times 0.05 = 250 \text{ ml}$

La cantidad de vino tinto necesaria es 250 ml.

Este mismo proceso se puede aplicar para cualquier cantidad deseada.