CHORIZO

Tiempo de preparación: 1 ½ hrs. requiere reposo y maduración de 2 días
Costo: $138.25 **Porciones:** 9 porciones **Kcal:** 1122 kcal

Ingredientes

- 500 g de carne de cerdo molida
- 350 g de carne de res molida
- 150 g de papada de cerdo* congelada y partida en trozos muy finos
- 2 cucharadas de sal de mesa
- 4 ½ cucharadas de pimentón molido (páprika)
- ⅓ de cucharada de ajo en polvo
- ⅓ de cucharada de pimienta negra molida
- ½ cucharada de comino en polvo
- ¾ de cucharada de orégano seco
- ⅛ de cucharadita de mejorana en polvo
- ⅛ de cucharadita de tomillo en polvo
- 2 hojas de laurel en trozos pequeños
- 1.5 m de tripa natural
- ½ taza de vinagre blanco
- ¼ de cucharadita de sal de cura

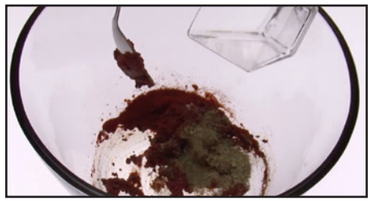
*Se consigue en tocinerías.

Utensilios

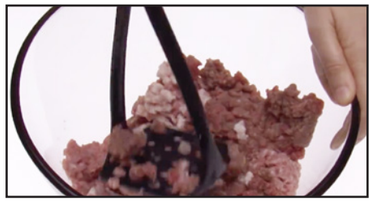
- 1 tazón de vidrio con capacidad de 4 litros
- 1 cuchara sopera
- 1 machacador de frijoles
- Plástico para alimentos
- 1 trozo de manguera
- 1 cuchara de madera
- 1 taza medidora
- Tijeras
- Hilo cáñamo
- Aguja
- 1 decorador de repostería (dispensador jeringa)

Procedimiento

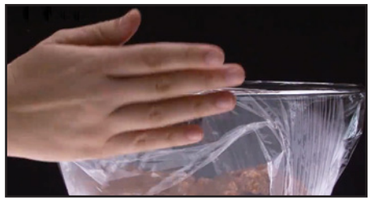
1 En el tazón mezcla 4 cucharadas de vinagre, la sal de mesa y la sal de cura, agitando con la cuchara sopera para que se disuelvan.



2 Agrega el resto de los condimentos: pimentón, ajo, pimienta, comino, orégano, mejorana, tomillo y laurel para hacer la salmuera.



3 Añade la carne molida y la papada de cerdo. Ayúdate del machacador y mezcla.



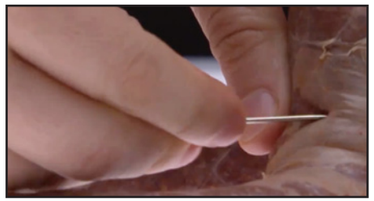
4 Tapa el recipiente con plástico para alimentos y deja reposar en el refrigerador por 12 horas.

5 Lavar la tripa antes de usarla. A modo de manguera haz pasar agua corriente por ella directamente de la llave dejando que corra por todo lo largo. Desenreda los nudos que encuentres.

6 Una vez limpia déjala remojar en vinagre por 10 minutos. Esto ayudará a quitar su olor característico.

7 Toma una porción de tripa e introdúcela poco a poco plisándola sobre la manguera de manera que quede por fuera. Deja sueltos unos 5 cm y anuda el extremo con el hilo cáñamo.

8 Coloca la carne en porciones pequeñas dentro del decorador y empuja poco a poco. Mientras va saliendo la carne, jala la tripa cuidadosamente para que no quede demasiado apretada y evitar que se rompa.



9 Revisa que no queden burbujas de aire en la carne embutida. Si notas alguna, pincha con la aguja y haz presión alrededor del orificio para sacar el aire acomodando la carne. Anuda la tripa cada 10 o 15 cm con el hilo cáñamo.

10 Para madurar al chorizo es necesario colgarlo por dos días en un lugar templado, procurando que no haya corrientes de aire.

11 El chorizo que se mantiene colgado a temperatura ambiente tiene una vida útil de un mes.

Suscríbete a nuestro canal de YouTube PROFECO tv