

Presentación

En la cadena agroalimentaria y agroindustrial de la ganadería orientada a la producción de carne, el eslabón final es el procesamiento culinario en cada casa de familia. Detrás de un plato que incluye carne hay mucho esfuerzo puesto por parte de ganaderos, operarios, transportistas, frigoríficos, supermercadistas o carniceros y, finalmente, la familia que consume ese producto.

El trabajo que tenemos el placer de presentar es uno de esos eslabones finales de la cadena alimenticia carnicera. Fue escrito por un gran colaborador del INTA. Un hombre que, sin ningún interés económico, se prestó a compartir sus conocimientos en la preparación de Chacinados.

Estamos hablando de Don Antonio Buss.

Muchos años de experiencia en la elaboración de chacinados facturados en el establecimiento ganadero que administraba en la zona de Esquel, hacen de él una verdadera autoridad en la fabricación de los mismos.

Este trabajo que hemos editado responde a la demanda de mucha gente que se acerca a nuestras oficinas en busca, precisamente, de esta información. Por nuestra parte nos hemos limitado a adaptar sus "Recetas de Familia" a una forma pedagógico que pueda resultar fácil de leer, de interpretar y de utilizar por todos aquellos que gustan de la buena cocina y de esos momentos de placer alrededor de una mesa, en el calor del hogar.

Agradecemos a Don Antonio Buss su colaboración, su esfuerzo y su generosidad para compartir sus conocimientos y experiencia.

Ing. Agr. MSc. Osvaldo Buratovich
Director
Estación Experimental Agroforestal INTA Esquel
Diciembre de 2010

Gutes Brot (buen pan casero)

Ingredientes:

harina, 1 kilo	levadura, 3 cucharadas al ras	leche, 2 tazas
huevo, 1	agua tibia, media taza	sal, una pizca

Hay una centenaria costumbre que se ha prolongado a través de los siglos, de los alemanes del Volga, que es la elaboración del pan casero por parte del ama de casa.

Como decían nuestras abuelas, cuando un muchachito de nuestra colectividad se ponía a noviar, era común de las abuelas indagar sobre si la novia sabía hacer bien el pan casero.

Lo he visto salir de los hornos, el pan de cada día, cálido, virtuoso, olía a madre y a padre, a hogar, quizás fuera lo más parecido a la felicidad, descubrir con sus propias manos el sabroso pan casero, por lo cual transcribo esta receta.

1. Se mezcla la harina, la levadura disuelta en agua tibia, la leche y la sal amasando bien hasta obtener una masa consistente y liviana.

2. Dividir la masa en 3 partes dándole con movimientos de las manos una forma alargada. Hacer la trenza y colocarla en un molde de horno enmantecado.

3. Dejar reposar durante media hora. Luego pintar la trenza con un huevo batido y cocinarla durante 1 hora. (Receta de Doña Clara).

Campeño y labrador

(fragmento)

Apenas asomaba la aurora en la madrugada.
Por más de setenta años, he visto nacer el sol.
Mis manos, mi rostro, curtidos por el viento de la sierra,
Sembrando en surcos, semillas, con prolijidad y esmero,
Y mi sudor en mil gotas, caían sobre esta tierra.

He gozado del sabor del agua pura y fresca
Del cristalino y limpio arroyo correntoso.
De la pradera me llegaba el aroma, de la silvestre rosa
Al volver del trabajo, camino a nuestra casa
Para saborear el pan, amasado y cocinado por mi esposa.

Cosechaba los rojos cerezos, con sabor a miel,
Las manzanas, peras y guindas de mi huerto.
Encontré en ellos, la frescura de la creación
Frutos que nunca perdieron el sabor, que maduró el sol.
Producto de nuestro esfuerzo, constancia y dedicación

(...)

Manantial de aguas claras, sol radiante, dando rienda a mi emoción
Anoche...anoche...mientras dormía....soñé...¡OH!! Bendita ilusión.

Antonio Buss

Paté de hígado y corazones de corderos

Ingredientes:

Para 12 kilos de masa:

hígado de cordero, 3 kilos y medio
 corazones de corderos, 1 kilo y medio
 papadas de cerdo, 2 kilos
 cuero de cerdo, 1 kilo y medio
 panceta de cerdo, 1 kilo y medio
 tocino, 2 kilos
 manteca, 4 cucharadas

sal fina, media taza cebollas picadas
 pimienta blanca, 1 cucharada finas, 1 kilo
 ají molido, 4 cucharadas vino blanco,
 perejil seco, 4 cucharadas medio litro
 orégano seco, 4 cucharadas
 nuez moscada molida, 1 cucharadita
 laurel en polvo, 1 cucharada
 ajos bien picados, 2 cabezas

1. Se cocinan en agua los hígados y los corazones hasta que estén bien cocidos: se los deja enfriar para pasarlos por la picadora haciendo un picado muy fino.

2. De igual modo se cocinan en agua la papada del cerdo junto con los cueros, la panceta y el tocino. El tocino se corta con el cuchillo en cubitos de 1 centímetro. La papada, los cueros y la panceta se pasan por la picadora dando un picado medianamente fino.

3. Se vierte todo en una fuente para agregarle todos los condimentos. Por otro lado freír la cebolla en manteca hasta que toma un dorado suave, agregarla a la mezcla anterior y amasar hasta que todo esté bien unido.

4. Si la masa queda con un aspecto seco se le agrega el agua de la cocción del tocino y se deja en reposo en un lugar fresco por 1 día. Se vuelve a amasar agregándole el vino.

5. Colocar la preparación en latas, (esas de leche "Nido") se tapan bien y se cocina en agua a Baño María durante una hora, es necesario que el agua no cubra a la lata.

6. Sacar la lata y dejar que se enfríe se puede fraccionar en envases de plásticos más chicos al llevarlos al congelador para su conservación.

Conservar en heladera no más de 3 días, o en el freezer no más de 3 meses.

Índice

Introducción	11
Salmuera para jamones	13
Jamón de cerdo	14
Jamón de capón	15
Jamón de capón (otra receta)	16
Jamón de potranca	17
Jamones lomos y pancetas de jabalí	18
Queso de chancho	19
Queso de patas	20
Mortadela alemana del Volga	21
Salame húngaro	22
Salame de potro, mula o asno	23
Chorizos especiales de puro cerdo	24
Chorizos colorados de capón	25
Chorizos colorados de capón o de cabra	26
Chorizos colorados económicos caseros	27
Morcilla común	28
Morcilla volguence	29
Morcilla negra húngara	30
Arrollado de lechón	31
Paté de hígado y corazones de corderos	32
Ahumado	33
Gutes Brot (buen pan casero)	34
Notas	35

Morcilla negra húngara

Ingredientes:

Para 10 kilos de masa:
sangre de cerdo, 7 litros
cuero de cerdo, 2 kilos
tocino, 1 kilo
arroz cocido, 1 taza

sal gruesa, 1 taza
pimienta negra, 2 cucharadas
orégano, 3 cucharadas
canela en polvo, 1 cucharada
cebolla de verdeo picada, media taza
nueces molidas, media taza
ajo machacado, 1 cabeza

1. Preparar primero la sangre: tamizarla, dejarla enfriar y volcarla en una olla grande.

2. El cuero de cerdo cocinarlo hasta que esté bien tierno para luego en la máquina, hacer un picado fino.

3. Cocinar el arroz, verterlo junto con la sangre en la olla y el cuero picado: condimentar con sal, pimienta, orégano, canela y ajo machacado. Aparte, freír la cebolla en aceite hasta que quede dorada: unir con lo anterior revolviendo para lograr una buena mezcla, dejar en reposo una noche, en heladera.

4. Para embutir en tripas de vacunos atar las morcillas con hilo de chacinado cada 10 centímetros haciendo ristras de 8 morcillas.

5. Las morcillas se cocinan en agua caliente pero que no llegue a hervir, unos 5 minutos. Retíralas para sumergirlas en agua fría y ya están listas para su consumo.

Conservar en heladera no más de 5 días.

Introducción

Primitivamente, se embutían las carnes como una manera de conservar los alimentos, y siempre significó para nuestra comunidad todo un acontecimiento para las familias y parientes que solían participar de la tarea, ayudando en las faenas a modo de fiesta familiar de la carneada.

Aunque el origen del chorizo sea difícil de determinar, era para mis abuelos, una especialidad de su variada gastronomía, el embutido es uno de los tantos que se realizan a partir de la carneada.

La clasificación de los chacinados es una de las muchas particularidades que tienen los alemanes del Volga, que cruzaron el Océano y se arraigó entre los argentinos, incorporándose a la cocina criolla, siendo hoy infaltable en parrilladas y otras preparaciones.

La preparación de los distintos embutidos es elaborada según normas familiares que se transmiten de padres a hijos, que además de las carnes vacunas y cerdo tradicionales, tiene en los condimentos, en las hierbas aromáticas el secreto de su buen gusto, además del sabor tan característico, Estas fórmulas que aquí expongo eran la delicia de la mesa de nuestros antepasados.

Antonio Buss

Morcilla común

Ingredientes:

Para 1 kilo de masa:

cabeza con papada de cerdo, 4 kilos y medio
panceta de cerdo, 1 kilo y medio
sangre colada, 4 kilos
cebolla, 1 taza

sal gruesa, 1 taza
pimienta negra molida, 2 cucharadas
orégano seco, media taza
tomillo seco, media taza
nuez moscada molida, 1 cucharada
clavo de olor, 1 cucharada

1. Se cocina la cabeza, la panceta, hasta que se observa que está todo bien cocido, se deja enfriar para picar en la máquina picado grueso.

2. La cebolla se corta en rebanadas muy finas y se fríe en aceite hasta un dorado mediano.

3. Poner todo en un recipiente enlozado o de acero inoxidable incorporando todos los condimentos, agregando la sangre colada. Se mezcla todo dejando en reposo unas 2 horas.

4. Se embute en tripas de vacunos atando cada 10 centímetros con hilo de algodón formando las morcillas.

5. Cocinar en agua caliente, pero que no llegue a hervir, durante 10 minutos. Retirar del recipiente de cocimiento pasando a otro recipiente con agua fría.

6. Dejar que las morcillas se sequen al aire antes de su consumo.

Conservar en heladera no más de 6 días, o en el freezer no más de 90 días.

Salmuera para jamones

Ingredientes:

agua, 20 litros
sal gruesa, 2 kilos
azúcar negra sin vainilla o blanca, 1 kilo
salitre o sal nitro, 200 gramos

pimienta negra en grano, 100 gramos
laurel, 3 cucharadas
tomillo, 3 cucharadas
romero, 3 cucharadas

1. Se coloca en un recipiente grande el agua, se le agrega la sal gruesa, el azúcar y el salitre. Se deja hervir y se retira bien la espuma que se forma.

2. Condimentar con pimienta, laurel, tomillo, romero y se deja hervir por 2 horas. Siempre agregándole agua para mantener los 20 litros de agua iniciales.

3. La salmuera se deja enfriar en un recipiente que puede ser de plástico, madera o enlozado nunca de metal. Esta preparación se usa para conservar la carne que se desee, como los cuartos para preparar jamones.

Renovar la salmuera por cada jamón que se haga.

Esta cantidad de salmuera puede usarse para 6 a 8 cuartos de capón, simultáneamente.



Chorizos colorados de capón o de cabra

Ingredientes:

Para 10 kilos de masa:

carne de capón o de cabra, 7 kilos
carne de cerdo magra, 1 kilo
tocino, 2 kilos

sal fina, 1/2 taza
salitre, 20 grs, equivale a 1 cucharada
pimienta blanca, 1 cucharada
azúcar impalpable, 1 cucharada
ajo en polvo, 2 cucharaditas
tomillo seco molido, 1 cucharada
romero seco molido, 1 cucharada
vino tinto, 2 tazas

1. La carne de capón o de cabra se muele picado fino, la carne de cerdo picado grueso y el tocino se corta cubitos bien chicos.

2. Se mezcla toda la carne, el tocino y los condimentos amasando muy bien para que se incorporen, luego se deja 1 día en reposo en un lugar fresco.

3. Continuar con el amasado incorporando el vino, se procede al embutido en tripas de vacunos, haciendo los chorizos de unos 25 a 30 centímetros atándolos con hilo de algodón choricero.

4. Se cuelgan los chorizos bajo techo en lugar fresco, donde corra aire suave, evitando que se sequen demasiado rápido. Luego de 1 mes, cuando se nota que los chorizos están bastante duros, están listos para su consumo. También se los pueden ahumar antes de consumirlos.

Una vez que se empiezan a consumir conservar en heladera no más de 15 días.



Jamón de capón

Ingredientes:

cuarto de capón
aceite comestible, media taza
pimentón, 4 cucharadas
salmuera, 20 litros

1. Con el cuarto de capón se puede hacer un jamón muy rico. Se recorta el cuarto dándole la mejor forma posible, sacando el hueso de la cadera y la grasa, No hace falta quemar el "caracú", pues es muy poco lo que tiene.

2. Se lava muy bien el cuarto con agua para eliminar la sangre y se lo deja orear por 2 días en un lugar fresco y ventilado.

3. Se acomoda el cuarto en un recipiente que puede ser de madera, plástico o enlozado pero nunca de metal y se lo cubre con la salmuera durante 21 días. Se lo debe mantener totalmente sumergido y el recipiente cubierto con una tela.

4. Al retirarlo de la salmuera se deja orear durante 3 días, luego se lo frota bien con una mezcla de aceite comestible, pimentón y

especias para evitar el moho.

5. El cuarto se deja así secar durante 1 mes y medio aproximadamente en un lugar reparado, pero bien ventilado, nunca en lugares cerrados Es recomendable utilizar una fiambarrera para evitar moscas.

Además de los cuartos de capón, se pueden poner en la misma salmuera los lomos de capón, Pasados los 21 días se los orea y frota con pimentón, ají molido, pimienta blanca, y nuez moscada, Se los cuelga para que se oreen en un lugar donde le llegue corriente de aire suave durante 1 mes y medio, donde están listos para su consumo.

Una vez estabilizado y cuando se comience a consumir, guardar en heladera no más de 20-25 días.



Chorizos especiales de puro cerdo

Ingredientes:

Para 10 kilos de masa:

carne de cerdo, 8 kilos

tocino

o buena grasa de cerdo, 2 kilos

sal fina, 1/2 taza

salitre, 20 grs, equivale a 1 cucharada

pimienta blanca, 1 cucharada

ají molido, 2 cucharadas

orégano seco, 1 taza

romero seco, 5 cucharadas

kimmel, 50 gramos

vino blanco, 1/2 litro

1. La carne de cerdo se pica de un picado mediano, el tocino o buena grasa de cerdo se pica un picado grueso.

2. Unir todos los condimentos y la mezcla de carnes, amasar bien hasta que la masa se despegue fácilmente de las manos, guardar la masa de carne en la heladera por 1 día.

3. Antes de embutir se le agrega el medio litro de vino blanco y se mezcla de nuevo.

4. El embutido se hace en tripas de vacunos o de cerdos atando a 25 centímetros con hilo choricero de

algodón, luego se los cuelgan bajo techo donde corra aire moderado no más de 1 día.

Conservar en heladera no más de 7 días, o en el freezer no más de 90 días.

Jamón de potranca

Ingredientes:

pata o cuarto de potranca

sal fina, 1 taza

aceite comestible, 1 taza

pimentón, media taza

salmuera, 20 litros

1. Con el cuarto de una potranca que no debe ser mayor de 2 años se hace un jamón muy rico. Se recorta el cuarto dándole la mejor forma posible. Es aconsejable cortar la pata a la altura del garrón para que no quede tan largo el cuarto

2. Se corta el hueso de la articulación de la cadera y se quema el "caracú" con un hierro al rojo llenando el agujero con sal fina para evitar la putrefacción.

3. Se coloca el cuarto en un cajón y se lo prensa durante 4 ó 5 días en un lugar fresco y ventilado para que largue el líquido. Luego se lava muy bien con agua para que no quede sangre y se orea.

4. Una vez seco el cuarto se coloca en un recipiente que puede ser de madera, plástico o enlozado pero nunca de metal y se lo cubre con la

salmuera durante 21 o 28 días según el tamaño. Se debe mantener la carne totalmente sumergida y el recipiente cubierto con una tela.

5. Al retirarlo de la salmuera se deja orear durante 3 días, luego se lo frota bien con una mezcla de aceite comestible, pimentón y especias varias.

6. El cuarto se deja así secar por lo menos 2 ó 3 meses en un lugar reparado, pero bien ventilado, nunca en lugares cerrados. Es recomendable utilizar una fiambarrera para evitar moscas.

Una vez estabilizado y cuando se comience a consumir, guardar en heladera no más de 20-25 días.

Salame húngaro

Ingredientes:

Para 10 kilos de masa:

carne de cerdo magra, 3 kilos
carne de vacuno, 3 kilos y medio
tocino, 3 kilos

sal fina, 1 *laza*
salitre disuelto en agua tibia, 50 grs, equivale a
3 cucharadas al ras
azúcar impalpable, 2 cucharadas
pimienta blanca, 1 cucharada
pimentón, 2 cucharadas
ají molido, 1 cucharada
nuez moscada, 1 cucharada
kimmel, 10 gramos
pimienta negra, 1 cucharada
ajo bien picado, 4 cabezas
vino tinto, 1 *laza*

1. La carne de cerdo se pica molido grueso, la carne de vacuno molido fino y el tocino se corta en trocitos pequeños.

2. Las carnes se mezclan muy bien formando la masa con todos los condimentos, se la deja 2 días en reposo al fresco, mientras se preparan las tripas de vacuno para embutir.

3. Tener en cuenta que si nota que la masa está un poco seca antes de embutir, se le agrega agua. Una vez embutido el salame se cuelgan bajo techo donde corre una suave

corriente de aire, hasta que se sequen. Se lo puede ahumar llegándole un humo frío y seco durante 2 días.

Una vez que se empiezan a consumir conservar en heladera no más de 15 días.

Queso de chancho

Ingredientes:

carne de cerdo:

cabeza
lenguas
carne magra
cueros
tocino
garrones

Para 1 kilo de masa:

sal fina, 3 cucharadas
salitre, 1 cucharadita
pimienta blanca molida, 1 cucharadita
ajo bien picado, 1 cucharada
orégano, 1 cucharada
nuez moscada, media cucharadita
tomillo, 2 cucharadita
comino, media cucharadita
jugo de limón, 2 cucharadas

1. Se cocina muy bien toda la cabeza del cerdo, lengua, garrones, carne magra, cueros y tocino. Luego se lo deja enfriar para cortar todo en tiritas delgadas, el tocino en cubitos pequeños.

2. Se condimenta el kilo de masa con la mezcla de ingredientes y se lo deja descansar por 1 día.

3. Luego colocar la masa en latas, (esas de leche "Nido") y se tapan bien o también en estómagos de cerdo o vejigas, y se cocinan 1 hora en baño María por una hora. Sacar la lata para que se enfríe y ya está

listo el queso de chancho para su consumo.

Conservar en heladera no más de 15 días o en el freezer no más de 90 días.

Ahumado



La práctica del ahumado de jamones, pancetas, lomos, chorizos, no solamente es beneficioso para la mejor conservación de estos productos, sino que también aumenta en éstos su calidad y sabor.

Cámara para ahumado:

La cámara para el ahumado se la puede construir con ladrillos y con una puerta que cierra herméticamente. Otra forma es acondicionar una heladera vieja instalándole una chimenea en la parte superior por donde salga el humo. En la parte inferior, sobre un quemador, se coloca un recipiente donde se pone el material seleccionado de maderas duras, virutas o aserrín que producirá el humo. Dentro de la cámara se cuelgan los productos que se propone ahumar.

Material y tiempo de ahumado:

El mejor ahumado da un color marrón oro que se consigue con las virutas y aserrín del sauco, ciruelo, manzano, peral, abedúl y fresco. Este tipo de material da al ahumado de jamones y chacinados un sabor de superior calidad. En cambio con maderas blandas el sabor es inferior.

El tiempo para el ahumado es, en principio, de 2 horas, donde el humo que llega a la carne es abundante. Luego se dejan pasar 2 horas sin ahumado, para que le llegue aire fresco, para luego proseguir con el ahumado unas 4 horas más. El humo, en esta práctica, le debe llegar a los productos en forma fría. El ahumado en tibio o caliente es otra técnica en la práctica del ahumado. (Experiencia propia).

Arrollado de lechón

Ingredientes:

lechón, 1 *entera*
condimentos *a gusto*

harina común, 1 *kilo*
agua, *cantidad necesaria*

1. Un lechón no muy gordo se deshuesa totalmente. Se coloca sobre una mesa bien extendido y se condimenta a gusto.

2. La carne se arrolla, se le cosen los bordes con hilo y se atan las puntas.

3. Aparte se prepara una masa con harina y agua como para hacer pan, pero sin levadura. Se estira la masa hasta que tenga un espesor de 1 centímetro.

4. Se coloca el arrollado del lechón sobre la masa envolviéndolo muy bien, dando la forma como si fuera un pan y se lo coloca en un molde.

5. Luego cocinarlo en el horno a temperatura mediana durante 2 horas y media. Se lo retira del horno cuando la masa de pan está bien crocante, se lo deja enfriar un poco

secándole la cáscara del pan y el arrollado ya está listo para consumirlo.

6. De esa forma todo el jugo del arrollado queda dentro de la envoltura dándole un sabor mucho más sabroso y agradable.

Conservar en heladera no más de 3 días.

Morcilla volquense

Ingredientes:

Para 10 kilos de masa:

sangre de cerdo, 3 litros
leche vacuna cruda, 2 litros
papada de cerdo, 2 kilos
sesos de vacuno, 12 kilos
panceta fresca, 1 kilo
manteca, 1 cucharada

sal gruesa, 1 taza
pimienta blanca, 1 cucharada
pimienta negra, 1 cucharada
orégano seco, 2 cucharadas
tomillo seco, 2 cucharadas
salvia seco, 2 cucharadas
romero seco, 2 cucharadas
nueces picadas, 200 gramos
cebolla picada fina, media taza

1. Primero debe de hervirse la papada del cerdo junto con el cuero, la panceta y el seso hasta que quede todo bien cocido. Dejar enfriar todo y picar luego todos los componentes en la máquina de picar haciendo un picado grueso.

2. Se deben medir con cuidado todas las especias. La sangre colada en una olla de tamaño grande e incorporar la masa picada junto con la leche y las especias mencionadas.

3. Luego picar la cebolla en rodajas chicas y freír en manteca. Cuando ya está dorada la cebolla agregarla

a la preparación mezclando todos los componentes durante 10 minutos.

4. Embutir en tripas de cerdo o vacuno atando las morcillas cada 10 centímetros haciendo ristas de 8 morcillas.

5. Las morcillas se cocinan en agua caliente, pero que no llegue a hervir, unos 5 minutos. Retirarlas para sumergirlas en agua fría y ya están listas para su consumo.

6. Conservar en heladera no más de 6 días.

Jamón de cerdo

Ingredientes:

cuarto de cerdo, de hasta 8 kg sal fina, media taza salmuera, 20 litros

1. Para hacer un buen jamón de cerdo el cuarto no debe de pesar más de 8 kilos.
 2. Se recorta el cuarto dándole la mejor forma posible, luego se corta con un serrucho en la articulación de la cadera la bochita del hueso y se quema el "caracú" con un hierro caliente al rojo llenando luego el agujero con sal fina para evitar la putrefacción.
 3. Se Coloca el cuarto en un cajón y se lo prensa durante 4 ó 5 días en un lugar fresco y ventilado para que largue el líquido. Al retirarlo limpiarlo muy bien con un trapo.
 4. Se acomoda el cuarto en un recipiente que puede ser de madera, plástico o enlozado pero nunca de metal y se lo cubre con la salmuera durante 21 días. Se lo debe mantener totalmente sumergido y el recipiente cubierto con una tela.
 5. Al retirar el cuarto de la salmuera se deja orear durante 3 días, luego se lo frota bien con una mezcla de aceite comestible y pimentón.
 6. El cuarto se deja así secar durante 1 mes y medio aproximadamente en un lugar reparado, pero bien ventilado, nunca en lugares cerrados. Es recomendable utilizar una protección a modo de malla para evitar moscas.
 7. Para ahumar se expone el jamón en una cámara de ahumado donde le llegue el humo frío y seco durante 8 horas, Se retiran de la cámara de ahumado y se deján 1 mes y medio colgado donde le llegue aire moderado. De esa forma están listos los jamones para consumirlos o conservarlos.
- Una vez estabilizado y cuando se comience a consumir, guardar en heladera no más de 20-25 días.

Chorizos colorados económicos caseros

Ingredientes:

Para 10 kilos de masa:

carne magra de vacuno, 7 kilos
tocino o muy buena grasa de cerdo, 3 kilos

sal fina, media taza
salitre, 20 grs, equivale a 1 cucharada
agua tibia, media taza
orégano seco, 2 cucharadas
tomillo seco, 1 cucharada
pimienta blanca, 1 cucharadita
ajo molido, 1 cabeza
ají molido, 4 cucharadas
vino tinto, medio litro

1. Cortar el tocino a cuchillo o pasar por la máquina picado fino. Si se usa la grasa de cerdo picar grueso. cuando se noten duros se los puede consumir. También se los pueden ahumar unas 4 horas con humo frío. Son más sabrosos.
 2. Mezclar la carne con la sal y el salitre diluido en agua tibia, amasar incorporando los condimentos, y por último agregar el vino uniendo muy bien, guardar la masa en heladera durante 1 día.
 3. Embutir en tripas de vacunos, haciendo los chorizos de unos 25 a 30 centímetros atándolos con hilo de algodón choricero.
 4. Guardar bajo techo, en lugar fresco donde le llegue una suave corriente de aire, durante 10 días,
- Una vez que se empiezan a consumir conservar en heladera no más de 15 días.

Jamón de capón (otra receta)

Ingredientes:

cuarto de capón
sal, 2 kilos
ají molido, 3 cucharadas

pimienta blanca, 1 cucharada
vino blanco, 1 taza

1. Es un procedimiento totalmente artesanal, se recorta el cuarto de capón dejándolo de la mejor forma posible.

2. Se comienza frotando fuertemente al cuarto con sal común y se lo deja en reposo durante 48 horas.

3. Nuevamente con una mezcla de sal, ají molido, pimienta blanca y vino blanco frotar la carne.

4. Se deja el cuarto en un cajón bien cubierto con todos los condimentos 15 días en un lugar fresco y ventilado, Secar y proceder a lavarlo con agua bien tibia, dejarlo orear 2 días.

5. Para ahumarlos mantenerlos con humo frío 4 horas.

6. El cuarto se deja así secar por lo menos 2 semanas en un lugar bajo techo bien ventilado, Para su maduración es recomendable utilizar una fiambreira. Se lo puede consumir crudo o también cocido.

Una vez estabilizado y cuando se comience a consumir, guardar en heladera no más de 20-25 días

Chorizos colorados de capón

Ingredientes:

Para 10 kilos de masa:
Carne de capón, 7 kilos
Tocino de cerdo, 3 kilos

sal fina, 1 taza
salitre, disuelto en agua tibia,
50 grs, equivale a
3 cucharadas al ras
pimienta blanca, 2 cucharadas

ají molido, 3 cucharadas
pimentón, 2 cucharadas
nuez moscada, 1 cucharada
ajo bien picado, 3 cabezas
vino tinto, 1 taza

1. Se deshuesa la carne de los cuartos y de las paletas de capón, cortando la carne en trocitos para molerlos picado fino.

2. La masa de carne molida se deja orear para, así, escurrir la sangre que contiene la carne por lo menos durante 2 días.

3. Se muele el tocino picado grueso para completar los 10 kilos de carne.

4. Se mezcla toda la carne agregándole todos los condimentos, la mezcla está bien cuando la carne se desprende de las manos con facilidad. Se deja en reposo la masa durante 2 días en lugar fresco y ventilado.

5. Se preparan las tripas de vacuno para el embutido. Si se nota que la masa de carne para embutir está media seca se le agrega agua para que quede más blanda.

6. Terminado el embutido se cuelgan los chorizos bajo techo para que le llegue una suave corriente de aire, evitando que se sequen demasiado rápido, en lugar fresco.

7. Luego de 1 mes, cuando se nota que los chorizos están bastante duros, están listos para su consumo.

Una vez que se empiezan a consumir conservar en heladera no más de 15 días.

Jamones, lomos y pancetas de jabalí

Ingredientes:

cuarto de jabalí
lomo
panceta
salmuera, 20 lts

Mezcla para frotar las carnes:
nuez moscada, 1 cucharada
sal común, 2 kilos
pimienta blanca, 1 cucharada
pimentón, 2 cucharadas
ají molido, 1 cucharada
orégano seco, media taza
tomillo seco, media taza
romero seco, media taza
vino blanco, 1 taza

1. En primer lugar se le saca todo el cuero al jabalí, se recorta el cuarto dándole la mejor forma posible. Se corta el hueso de la articulación de la cadera quemando el "caracú" con un hierro al rojo llenando el agujero con sal fina para evitar la putrefacción.

2. El jamón, el lomo y la panceta del jabalí, se sumergen en la pileta de salmuera ya preparada (ver receta pág. 30) por unos 12 días.

3. Se saca las carnes, se las lava bien con agua tibia, dejando orear por 2 días en lugar fresco y ventilado.

4. Se prepara la mezcla de condimentos y se frotan fuertemente las carnes. Guardarlos en un cajón cubriendo todo con los

ingredientes mencionados 10 días en lugar fresco y ventilado.

5. Se sacan las carnes para exponerlos en la cámara de ahumado 4 horas, llegándole humo frío en abundancia.

6. Luego se los saca para colgarlos bajo techo donde les llega aire suave. En lo posible utilizar una fiambarrera. Allí permanecerán 1 mes y ahí están listos para su consumo.

Una vez estabilizado y cuando se comience a consumir, guardar en heladera no más de 20-25 días.

Salame de potro, mula o asno

Ingredientes:

Para 10 kilos de masa:
carne de potro, mula o asno, 5 kilos
carne de vacuno, 2 kilos
tocino o buena grasa de cerdo, 3 kilos

sal gruesa, 1 taza
salitre, 15 grs, equivale a 2 cucharaditas
pimienta negra molida, 1 cucharadita
ají molido, 1 cucharada
orégano seco, 2 cucharadas
romero seco, 1 cucharada
ajos en polvo, 2 cucharaditas
azúcar impalpable, 1 cucharada
coñac, 1 litro y medio

1. Las carnes de potro, mula o de asno sin nervaduras se pasan por la máquina moledora dándole un picado fino, el tocino o la grasa de cerdo se cortan en cuadraditos con el cuchillo.

2. Se mezcla todo agregando primero la sal y el salitre diluido en agua tibia, se amasa toda la carne por un rato para incorporar los condimentos mencionados, se sigue amasando hasta que todo quede incorporado.

3. Luego se deja en reposo en una heladera a una temperatura de cero grado durante 1 día entero, se

retira agregándole el coñac, se continúa amasando para dejarlo nuevamente en reposo, en heladera, unas 10 horas.

4. Embutir en tripas gruesas de vacunos, haciendo los chorizos de unos 35 a 40 centímetros en forma doble, se atan las puntas, se cuelgan bajo techo donde corra aire para que se sequen.

Una vez que se empiezan a consumir conservar en heladera no más de 10 días.

Queso de patas

Ingredientes:

patas de cerdo
o vacuno
cuero de cerdo

Para un kilo de masa:

sal fina, 2 cucharadas
pimienta blanca, media cucharadita
tomillo, 2 cucharadita

ajo molido, 1 cucharada
romero molido, 2 cucharadita
nuez moscada, 1 cucharadita
comino, 1 cucharadita

1. Se cocinan las patas en una olla con agua hasta que se desprenden fácilmente de los huesos y el cuero de cerdo para que forme gelatina.

2. Se pasa la carne por la máquina de picar con un disco muy fino de tal manera que quede todo bien molido.

3. La mezcla de un kilo de masa y cueros bien molidos picado muy fino se condimentan con la pimienta, tomillo, ajo molido, romero, nuez moscada, comino y sal fina y se deja descansar 1 día.

4. Colocar la preparación en latas, (esas de leche "Nido") se tapan bien y se cocina en agua a Baño María. Es necesario que el agua no cubra a la lata 1 hora.

5. Sacar la lata para que se enfríe, se puede poner en el congelador por unas horas, luego se abre el fondo de la lata con abre lata. Se retira el queso envolviendo en papel celofán y ya queda listo para el consumo. Esa fórmula es para un kilo de masa.

Conservar en heladera no más de 10 días, o en el freezer no más de 90 días.

Mortadela alemana del Volga

Ingredientes:

Para 10 kilos de masa:

carne magra de cerdo, 5 kilos
carne magra de ternera, 2 kilos
lengua de vacuno, 1 kilo
tocino, 2 kilos

sal fina, 6 cucharadas
salitre, 10 grs, equivale a 1 cucharadita
azúcar blanca, 4 cucharadas
pimienta blanca, 2 cucharadas
pimienta negra en granos, 1 cucharada
nuez moscada, 1 cucharada

1. Cortar todas las carnes, lenguas y tocino en trocitos pequeños, se colocan en un recipiente enlozado, condimentar con todos los ingredientes y dejar en reposo durante 2 días en lugar fresco y ventilado.

2. Amasar todo de nuevo para luego embutir en un estómago de cerdo o vejiga preparada a tal efecto.

3. Se puede ahumar con humo caliente que le da ese color rosado tan característico.

4. Luego se cocina la mortadela en agua caliente pero que no llega a hervir durante una hora u hora y media, según el tamaño.

5. Se saca dejándola en agua fría unas horas, se seca con un trapo y se cuelga en un lugar fresco y seco no más de 2 días.

Conservar en heladera no más de 15 días.