

Chorizo Italiano...

Italian Sausage...



Me encanta hacer estas cosas, son una debilidad para el paladar, Chorizo Criollo Argentino, Chorizo Criollo Boliviano y ahora Chorizo Italiano, le tenía cosas a estas preparaciones, pero definitivamente supere todos esos aspectos y ahora me doy el gusto de preparar y comer...cada vez que yo quiero

Ingredientes

Para 1 1/2 kg. de Chorizo



- 1 1/2 kg. Carne de Cerdo picada(de preferencia Paleta es más económica)
- 2 cuch. Ajo picado
- 1 1/2 cucha. Semillas de Hinojo (Fennel) tostadas
- 1 cuch. Sal
- 1 cuch. Pimienta Negra recién molida
- 1 cucha. Pimienta Cayena(Cayenne Pepper)
- 2 cuch. Perejil fresco picado
- 4 cuch. Vino tinto

Opcionales

1/2 cucha. Anis común

2 cuch. Paprika(Pimentón Español) si le gusta el Chorizo Colorado



Preparación

Colocar en un bowl la carne de Cerdo



mezclar con el Ajo, Semillas de Hinojo(Fennel), Sal, Pimienta, Pimienta de Cayena, Perejil y el Vino Tinto



amasar hasta conseguir una buena mezcla



colocar la mezcla en un plato



Para probar la sazón, calentar una sartén pequeña y cocinar 2 cucharas de la mezcla, rectificar los condimentos a gusto



pasada la prueba de rigor...cubrir y dejar reposar por algunas horas, luego proceder a rellenar la tripa de Cerdo(Casing), ustedes ya saben que esta parte la hago de manera manual, con la ayuda de un embudo. amarrar el extremo y separar cada 15 cm(6 pulgadas), cocinar a gusto y piacere



<http://lacocinadealejandro.blogspot.com/2010/12/chorizo-italiano.html>

http://www.taringa.net/posts/recetas-y-cocina/8183149/Chorizo-Italiano__.html