

Chorizo Criollo y de Cerdo Casero receta y preparación



Empezaré con la receta del chorizo casero, llamado "criollo", sinónimo éste de argentino, pureza y calidad.



El hombre que finalmente y sacrificadamente tomó una lapicera y un papel para poner en negro sobre blanco las dos formulas del chorizo en cuestión, es el señor Roberto José Herrlein, un descendiente de los alemanes del Volga que, en los siglos pasados, se instalaron en la Argentina. Sus recetas reúnen las condiciones para que estos chorizos sean todo un manjar.

Chorizo criollo de puro cerdo

Ingredientes para 10 kilos de chorizos.

- * 8 kilos de carne de cerdo.
- * 2 kilos de tocino de cerdo.
- * 220 gramos de sal.
- * 50 gramos de ají molido.
- * 20 gramos de pimienta negra molida.
- * 10 gramos de nuez moscada molida.
- * 30 gramos de orégano (opcional).
- * Una cabeza de ajo chica. 1 vaso de vino blanco o tinto.
- * Semillas de hinojo salvaje (Importantísimo para el sabor y el aroma)
- * 15/17 metros de tripa salada para embutir.
- * 5 gramos de nitrato de sodio.

Preparación:

- * Con una máquina tritura carne y disco grueso, pique la carne hecha trozos, luego el tocino. Vierta todo en un fuentón y agregue todos los condimentos. Mezcle y amase.
- * Caliente el vino y agréguele los dientes de ajo bien picados y sin hervir cocine tres minutos. Cuele, deseche el líquido e incorpórelos a la preparación volviendo a amasar. Conserve en la heladera no tan fría hasta el día siguiente. (*)
- * La preparación de la tripa se hace desalándola con abundante agua corriente, luego se sumerge en agua con el nitrito disuelto para evitar una indeseada putrefacción. Previo el relleno cuélguela para que se escurra bien.
- * El relleno puede hacerlo con un simple embudo, bastante grande, juntando la tripa en el pico del mismo, haciendo que se desfile durante el llenado que no debe ser muy apretado.
- * La distancia de la atadura de cada chorizo es a gusto del consumidor, generalmente de 13 a 15 centímetros para que no se diga que se está sirviendo una miseria... Hágalos descansar un día al gancho y en la heladera.
- * Es preferible asarlos a la parrilla con brasas de madera dura, generalmente durante 15 minutos de cada lado, sin pincharlos, para que se cocinen con sus propio jugo.



(*) Una buena alternativa es la del señor Raúl Marozzi que pone el ajo triturado en el vino y luego lo cuele, tira el ajo y pone el vino con sabor a ajo en la preparación. porque me dice que el ajo se oxida y no conviene ponerlo en la mezcla.

Yo personalmente, no trituro el tocino, lo corto en pedacito a cuchillo y lo mezclo a la carne. De esta manera, en el caso de secar estos chorizos en un lugar fresco, seco y algo ventilado, y comerlos como salamines, el corte resulta más vistoso y se puede percibir también el sabor del tocino.



En cuanto a la manera de asarlos, también tengo mi devoción muy particular: me gustan ponerlos en una negra sartén de hierro engrasada con tocino, en espiral, sobre fuego muy suave, teniendo la paciencia pero disfrutando del aroma que van soltando, para darlos vuelta cuando la parte inferior está dorada y esperar ansiosamente el dorado final de la parte de arriba. Y comerlo sobre plato de madera o tabla de madera,... ilos chorizos que se deslizan sobre un plato tradicional me ponen nervioso, además de no tener el mismo gusto!



Chorizo criollo mezcla

Ingredientes para 10 kilos de chorizos.

- * 4 kilos de carne de cerdo.
- * 2 kilos de tocino de cerdo.
- * 4 kilos de carne de vaca.
- * 220 gramos de sal.
- * 50 gramos de ají molido.
- * 20 gramos de pimienta negra molida.
- * 10 gramos de nuez moscada molida.
- * Una cabeza de ajo chica. 1 vaso de vino blanco o tinto.
- * Semillas de hinojo salvaje. Se puede remplazar con kummel.
- * 15/17 metros de tripa salada para embutir.
- * 5 gramos de nitrato de sodio.





Preparación:

* Con una máquina trituradora carne y disco grueso, pique la carne hecha trozos, luego el tocino. Vierta todo en un recipiente y agregue todos los condimentos. Mezcle y amase.



* Caliente el vino y agréguele los dientes de ajo bien picados y sin hervir cocine tres minutos. Cuele, deseche el líquido e incorpórelos a la preparación volviendo a amasar. Conserve en la heladera no tan fría hasta el día siguiente.

* La preparación de la tripa se hace desalándola con abundante agua corriente, luego se sumerge en agua con el nitrito disuelto para evitar una indeseada putrefacción. Previo el rellenado cuélguela para que se escurra bien.

* El rellenado puede hacerlo con un simple embudo, bastante grande, juntando la tripa en el pico del mismo, haciendo que se desfile durante el llenado que no debe ser muy apretado.

* La distancia de la atadura de cada chorizo es a gusto del consumidor, generalmente de 13 a 15 centímetros para que no se diga que se está sirviendo una miseria... Hágalos descansar un día al gancho y en la heladera.



* Es preferible asarlos a la parrilla con brasas de madera dura, generalmente durante 15 minutos de cada lado, sin pincharlos, para que se cocinen con sus propio jugo.

Estos chorizos son preferidos aca en Argentina a los de puro cerdo para ser secados durante al menos 40 días, en un lugar seco, fresco y poco ventilado. En el día 41 pueden recibir el primer corte, oblicuamente, para comprobar la consistencia, el aroma, y el sabor.

Chorizos de cerdo (Receta de Pasqualino)



Ingredientes para 5 kilos de chorizos.

- * 5 kilos de carne de cerdo (partes trasera, flancos, y tocino del mismo) importante que sea fresca y de buena calidad. 400 cc. de vino blanco seco, 130 gramos de sal fina, semillas de hinojo salvaje (importantísimo para darle un gusto especial y aroma inconfundible), dientes de ajo picadísimos a gusto (no muchos y si es nada mejor, para no matar el hinojo).
- * Pimienta abundante molida gruesa con molinillo.
- * Tripa cantidad necesaria, con 3/4 de kilo alcanza y sobra. 1 vaso de vinagre blanco de alcohol o una pizca de nitrato de sodio.

Preparación:

* Recorte y aparte la grasa y el tocino de la carne y ésta pásela por una máquina de picar pero con agujeros grandes. Es mejor molestarse y cortarla a cuchillo, en trocitos, así también el tocino.

* En un recipiente esmaltado o de acero, ponga solamente la carne troceada, con la sal, el hinojo, los dientes de ajo bien picados y el vino blanco. Empaste con las manos y haga reposar en un lugar refrigerado. Recuerda que no le hemos mezclado la grasa. Ésta cortada también a cuchillo, la espolvoreamos con abundante pimienta molida gruesa y la mezclamos con la carne sin amasar demasiado. Guardamos todo otra vez en heladera toda una noche.

* Antes de embutir, trate la tripa con un baño de agua fría y después con agua tibia con un vaso de vinagre blanco o con un poquito de nitrato. Escúrrela bien y séquela con un paño de cocina. Introduzca un largo conveniente en el pico del embudo aplicado a la maquina de embutir. Ate la extremidad de la tripa. Empiece a llenar la boca de la máquina con el amasado, y con un poco de práctica, suelte la tripa para llenarlas. Puede emplear solamente el embudo, llenarlo con carne y con un pilón empujar para llenar la tripa. Con un piolín choricero ate los chorizos a la medida que le conviene.

No solamente estos chorizos pueden asarse a la parrilla; pruebe de ponerlos en circulo sobre el fondo de una sartén de hierro untada con la misma grasa de cerdo y cocinarlos bien dorados de los dos lados, suavemente y sin pinchar. Complete con pan de campo y vino tinto de acertada elaboración.

Desde Córdoba, Darío Bozzano con sus recetas caseras de chorizos frescos: Lo preparo de mezcla y de puro cerdo. Para diez kilos las cantidades son éstas:

Los de mezcla llevan 40% de carne de cerdo, 40% de carne vacuna, 20% de tocino, todo picado a cuchillo. En medio litro de vino blanco o vermú, 2 dientes de ajo, 1 vaina de canela, 10 clavos de olor, media nuez moscada, una pizca de pimentón dulce, pimienta negra molida, ají molido. 2,8% de sal entrefina. Se amasa por unos 15 minutos y se embute en tripa del calibre 40/43.

Para los chorizos de puro cerdo, el pastón lleva el 80% de carne de cerdo, 20% de tocino, preferentemente tocino del lomo, todo picado a cuchillo. El resto es igual que los chorizos mezcla con un agregado muy personal consistente en dos pimientos morrones por kilo de masa previamente asados, pelado y puesto en aceite un día antes.

<http://www.taringa.net/posts/recetas-y-cocina/2729884/Chorizo-Criollo-y-de-Cerdo-Casero-receta-y-preparacion.html>