

Celíacos: chorizos caseros de cerdo!!!!

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 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 su propio jugo.

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, 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 ahora... a disfrutar!!!

(Para los que no saben: los chorizos que pueden consumir los celíacos son difficilísimos de conseguir y cuestan mucho)

[http://www.taringa.net/posts/recetas-y-cocina/2971148/Celíacos - chorizos-caseros-de-cerdo .html](http://www.taringa.net/posts/recetas-y-cocina/2971148/Celíacos-chorizos-caseros-de-cerdo.html)