

Los embutidos criollos Caseros

Chorizo criollo de puro cerdo Chorizo criollo mezcla Chorizos de cerdo (Receta de Pasqualino) Choripán Morcillas caseras Bondiola Panceta Jamón crudo Salame

En esta página se tratará únicamente sobre la manera de elaborar los embutidos caseros, sin la tenebrosa mano de la industria y la comercialización, de la tecnología y los controles que controlan la aprobación y confirman, homologan, certifican, la mistificación y la adulteración. Con relación a éstas, no perderé realmente mi tesoro tiempo, pero valdría la pena para que se entienda que del chorizo y otras yerbas han quedado solamente la forma y el nombre.

No quiero decir con eso que nuestros chorizos caseros o nuestra materia prima, el cerdo, no van a ser sometidos al control de un profesional matriculado que certifique la ausencia de triquinosis, por ejemplo, o de otras enfermedades. Para hacer buenos chorizos se necesita cariño para cuidar al cerdo que desde su primeros días de vida tenga, la mejor alimentación y control sanitario. Amén de la certificación oficial.

De aquí en adelante, interviene la tradición: esta síntesis de experiencias y sabiduría que se adquieren respirando aires libres del afán comercializador, orgullo de estar haciendo honradamente lo mejor, amor y el respeto hacia con uno mismo.

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 nitrato 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. También puede usarse ajo en polvo.

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,... ¡los 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 tritura 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 por los argentinos 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 molestarla 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 círculo 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.

El Choripán

El choripán en Argentina ha adquirido el símbolo y la categoría de comida rápida. Se asa y se vende en las condiciones más dispares en cuanto a higiene y calidad, siempre con una prerrogativa inconfundible: su aroma y sabor cautivante. Pero no se preocupe, incomprensiblemente, nadie se ha muerto comiendo un choripán. Solamente sugiero, una mínima evaluación a la hora de adquirirlo. Tradicionalmente el chorizo se asa en una parrilla a carbón, a gas o al horno y se introduce en un trozo de pan fresco. No necesita ningún corrector de sabor más, ni mayonesa, ni ketchup, ni mostaza; nada. En las imágenes de abajo presento unos choripanes de puro cerdo con huevos de campo fritos y figazas caseras, para deleitar chicos y grandes.

Las morcillas caseras

La receta que les presentaré es una formulación simple de una sencilla familia de nuestras chacras. Siento sugerir a los vegetarianos y a los que se impresionan por el tratamiento poco dulce que se le da a nuestro bien criado cerdo, de alejarse de esta página y pasar a una de vegetales.

Ingredientes y preparación - De un chanco de unos 120 kilos, una vez degollado, se recoge en un recipiente toda la sangre, alrededor de 5 litros, batiéndola con mano y brazo desnudo para que no cuaje. De cualquier manera es preferible, luego, colarla para eliminar coágulos que se hubieran formado. Aparte. Cocine la cabeza del chanco, los cueritos y otras parte cartilagíneas en abundante agua hirviendo y sal.

No estoy de acuerdo incluir hígado o corazón.

Mientras tanto prepare un kilo de cebolla de verdeo cortada y rehogada a media.

Cuando están tiernos los ingredientes puestos a hervir, pero 'al dente' apártelos del agua y deje enfriar. Luego córtelos en trocitos de unos 10/12 milímetros o páselos por la máquina trituradora que tenga estas medidas. Mezcle homogéneamente con la sangre, condimentando con sal (hasta 250 gramos), ají molido(100 gramos) y pimienta blanca molida(50 gramos). Resultará una masa de alrededor de quince kilos.

Para la operación de embutido, puede preparar usted mismo la tripa de cerdo, la más gruesa, o comprarla en cualquier frigorífico ya lista para lavarla y emplearla. El relleno debe hacerse con mucho cuidado: la presión con que se llena la tripa es de mucha importancia, si la presión es baja el producto una vez cocido se verá arrugado y si es demasiado alta las morcillas se reventarán durante la cocción.

Coloque las morcillas en una olla bien grande, colgadas de un palo con gancho sumergiéndolas en agua que no debe hervir, alrededor de 90° C, durante aproximadamente 45 minutos, y si el agua quisiera hervir, agregue agua fría. Las morcillas colgantes no deben tocar las paredes calientes de la olla, si no se abren. Para saber cuando están a punto, pinche una, y si no sale sangre, estarán listas.

Sáquelas del recipiente y extiéndelas sobre una mesa o colóquelas en agua natural con circulación unos 20 minutos. Una vez frías, cuélguelas en cámara frigorífica o heladera haciendo el oportuno espacio. Estas morcillas pueden enriquecerse con unos kilitos de tocinos cortados en cubitos. O disfrutarlas como morcillas vascas, con el agregado de una generosa cantidad de nueces en cuartos y buenas pasas de uva.

Si quisiera incursionar en la elaboración comercial de morcillas, remítase a fórmulas aptas para este menester, que implican la adicción menos genuina de ingredientes sólidos, un aglutinante especial para chacinados, un saborizante para morcillas (sic), un emulsionante para embutidos cocidos.

Bondiola

Ingredientes: 10 kilos de bondiola. Una salmuera a 16 °Bé compuesta de 10 litros de agua, 1,800 sal entrefina. A parte, 50 gramos salitre, 30 gramos canela molida, 25 gramos pimienta blanca. 20 gramos sal fina,.

Preparación espolvorear las bondiolas con el salitre, luego con la canela, la pimienta y la sal fina. Amasar cada pieza para concretar la penetración de los condimentos luego sumergir en la salmuera. Hacerlas permanecer de 8 a 10 días. Retirarlas para darle un baño de agua corriente y si es el caso ayudarse con un cepillo para dejarlas libre de sal. Secarlas una por una con un trapo rejilla y póngalas a orear. Embuchar en una tripa de cerdo o intestino grueso de vaca y atar con piolín para darle y mantener la forma. Poner a secar en un lugar de la casa con una temperatura de 15 °C y 75% de humedad durante 60 días. Probando...

Bondiola: Las bondiola que se van a preparar deben ser más bien magra, con poca grasa, si es necesario sacarla con un cuchillo filoso. Mantenerlas en frío intenso.

Salmuera: La salmuera es el resultado de la mezclar sal común, por lo menos pura a un 99%, con una cierta cantidad de sal hasta su saturación. El porcentaje de sal diluida por cantidad de agua se mide en grados Beaumé. El instrumento para medir es un salinómetro (aproximadamente el grado Bé es la cuarta parte del porcentaje que indica). No profundizaremos más y solamente daré valores agua-sal para ciertos grados Bé.

Para tener una buena salmuera libre de microbios e impureza debe se hervida y mientras lo hace espumarla para eliminar la mayoría de las impurezas y ayudar a la precipitación de los sales de calcio en especial. Luego se hace descansar y enfriar, posteriormente es conveniente filtrarla con un lienzo fino para apartar la borra que se haya depositado en el fondo del recipiente.

Una versión distinta de cientos de años, llegada al señor Darío Bernardo Bozzano de Córdoba por medio

de su papá, inmigrante italiano.

Se frota la bondiola con una mezcla de dos kilos de sal entrefina, una cucharadita de sal nitro y tres cucharaditas de sal de cura*, pimienta negra molida, clavos de olor y nuez moscada rallada. Luego se coloca en un cajón de madera con orificios en el fondo cubierta con sal y tapada con un paño. A los cuatro días se saca del cajón y se lava con agua fría. Se seca y se frota con aceite de oliva, se espolvorea con ají molido, pimentón y/o pimienta molida. En seguida se envuelve en película microporosa, luego se introduce en una malla, se ata y se cuelga en un lugar fresco y oscuro, por ejemplo un sótano. A los 20/25 días, asegura Darío, la bondiola está lista para comer con un buen vino tinto, por supuesto.

* Posiblemente Darío ha empleado una sal de cura compuesta que se emplea como formador y fijador de color en bondiolas, jamones crudos y pancetas. Se compone de una mezcla de nitrato de potasio, eritorbato de sodio (antioxidante en productos cárnicos) y azúcares.

La sal de cura simple, empleada para productos secos y emulsiones es una mezcla de cloruro de sodio, nitrato de potasio y nitrito de sodio. Se usa a razón de 4 gramos por kilo de producto elaborado.

Panceta

Ingredientes para 10 kilos de panceta: 300 gramos de sal fina, 30 gramos de salitre, 2 gramos de nitrito, 200 gramos de azúcar.

Preparación: Mezclar todo los componentes y refregar cada panceta y lo que resta sobre la parte con cuero. Apilar las pancetas sobre una tarima cuidando que estén trabadas. Dejarlas durante unos 20 días, luego, consumir o guardar en un lugar fresco y poca humedad.

En lugares fríos y secos puede prepararse de esta manera con el resultado de no sobresalarla.

Ingrediente para diez kilos de pancetas: una salmuera a 25 °Bé compuesta con 1,700 de sal fina, 900 gramos de sal gruesa, 175 gramos de salitre, 10 litros de agua.

Preparación: Colocar las pancetas en un recipiente inoxidable y cubrir con la salmuera. Dejar unos 20 días. Retirar de la salmuera y orear hasta que pierdan la humedad. Cubrir con sal gruesa y dejarlas 15 días más, luego cepillar el exceso de sal y consumir o colgar en un lugar fresco con poca humedad.

El jamón crudo casero

Desde West Bloomfield, Michigan, USA. ciudad que se encuentra a 30 minutos de auto a norte de Detroit en la región de los "Grandes Lagos", el señor Carlos González, argentino, me hace llegar su invaluable aporte para la realización de un jamón crudo al mejor estilo casero. Lo aprendió hace dos años viendo como una familia italiana amiga hacía su famoso "prosciutto" y con algunas pequeñas diferencias aquí le muestro toda la descripción de la preparación hecha por Carlos.

Jamón ideal: peso crudo de 11 a 13 kilos.

Cantidad de sal a emplear: 2,5 a 3 kilos por pieza.

Curado con sal: de 1 a 1,1 días por cada medio kilo de carne.

Girado del jamón: cada 2 días, máximo 4 días de cada lado.

Período de estacionado al aire fresco: 22 a 23 x kilo de jamón fresco (Ejemplo, un jamón de 13,5 kilo x

22 = 297 a 310 días).

Presentación al primer corte: Rojo rubí a rosado con carne firme pero suave al corte; perfume, aroma, olor... ¡una maravilla!

Peso después curado: 8,300 kilos.

Preparación:

Comprar una pata trasera de cerdo de unos 11 a 13,5 kilos, con buena grasa, pues se obtendrá un mejor sabor.

Hacerla cortar unos 5 centímetros abajo del hueso de la pata dándole forma redondeada, como en foto. Limpiar el jamón sacándole la grasa sobrante y los cartílagos cerca del hueso. Sacar también en lo posible nervios y venas cerca del hueso mismo.

Hacer presión sobre el primer hueso de la pata, forzando y girando sobre el otro hueso donde se encuentra la coyuntura de los mismos. Esto es para evitar cualquier sangre acumulada, fundamental para que el jamón no se pudra.

Secarlo con papel de cocina o un trapo limpio, cualquier traza de sangre a la vista o penetrante hace que se pudre dentro de las carnes.

Ponerlo con el hueso para abajo en una caja de madera o plástico que no tenga o suelte olor. Yo prefiero usar de plástico grueso transparente. Previamente hacer una cama de sal gruesa y después apoyar el jamón sin que toque en los lados de la caja, para que respire bien.

Cubrirlo bien todas las partes con sal. Ponerle una redcilla de gasa para pretejerlo de cualquier insecto, para que no toque la carne.

Depositar el contenedor con el jamón en un lugar fresco, de preferencia que no supere los 10 °C y que no tenga olores de algún otro producto depositado en el mismo lugar, (gasolina, flores, pintura, madera, etc.)

Prensar el jamón apoyándole un pedazo de madera limpia que no suelte olor sobre el jamón. Puede ser una madera de cortar carne, y ponerle un peso arriba para que le dé forma “chata” y principalmente para que ayude a drenar la sangre. Dejarlo con el peso las dos o tres primeras giradas. Yo usé 20 kilos de peso para prensarlo bien.

Dar vuelta el jamón cada 2-3 días siempre poniéndole sal donde sea necesario. Sacarle el agua que va largando y usar la misma sal que tiene el recipiente, si es necesario ir agregando más sal.

Después del tiempo de cura con sal (ver tabla arriba), lavar bien el jamón con agua fría, secarlo bien con un trapo limpio y dejarlo por 3-4 horas a temperatura ambiente para que se termine de secar bien.

Untarlo con manteca de cerdo todo el jamón (sin exceso, inclusive el cuero) o algún tipo de manteca vegetal sin aroma o sabor. Yo prefiero manteca vegetal pues la manteca de cerdo lo puede dejar un poco rancio.

Después espolvorearlo con pimienta negra o colorada, yo particularmente uso el páprika semi-dulce (Hungarian Paprika), en todo lo que sea carne, no ponerle al cuero. Esto no le da sabor mas lo preteje y cierra los poros.

Hacerle un agujero entre los cartílagos de la pata y pasarle un cordón de hilo grueso para poder colgarlo.

Estacionarlo colgado en lugar (sótano / cantina/ basement) bien fresco de 2 a 10 °C en invierno y no superior a 15 °C en verano. Hacer entrar y circular aire fresco en días secos y sin humedad (en invierno), abriendo una ventana o con aire forzado desde el exterior. Fijarse que donde entra el aire no haya malos

olores, como gases, autos estacionados, etc.

Abrir el jamón cortándolo en sentido paralelo al hueso en el tiempo indicado en tabla arriba.

Cortar en pedazos y envasarlo al vacío para parar con la cura (añejamiento del jamón), así se mantendrá con la frescura del día que fue cortado. Después de envasarlo al vacío, conservarlo en la heladera.

Caso se desee que el jamón quede más curado, dejarlo colgado hasta el tiempo deseado, según el gusto de cada consumidor. Si ya cortó en pedazos, envuélvalo en plástico de cocina y déjelo en la heladera (no por mucho tiempo) para consumo diario. En mi caso, invitando los amigos a disfrutarlo, el jamón duró solo 3-4 semanas, y no precisé colocarlo en la heladera, en este periodo lo deje colgado.

Antes de rebanarlo a cuchillo “cortado bien fino” para servir, haga el corte de las partes amarillentas causadas por la sal en la parte externa del mismo, pues éste le da un sabor rancio a la carne. No le saque la grasa. esto es lo que le da el sabor intenso y no se preocupe por el colesterol la sal lo drenó totalmente (sic).

A título de curiosidad, Carlos compró la pieza del jamón fresca en un Market, a un costo de 2,50 dólares el kilo promedio.

Algo hecho de nuestra tierra con receta originaria de la península italiana.

Comprometido en hacernos conocer un bagaje de recetas heredada del papá, Darío Bozzano de Córdoba describe cómo hace un jamón crudo.

Si bien la pieza con el hueso es más sabrosa, prefiero deshuesarla para evitar riesgos de putrefacción, tan común en piezas enteras. También para que se extraigan con más facilidad sangre y líquidos de su interior. Froto un jamón de 7 a 8 kilos con aproximadamente 2 kilos de sal entrefina, una cucharada sopera de sal nitro y dos de sal de cura, pimienta molida y media nuez moscada rallada. Coloco la pieza en un cajón de madera con agujeros en el fondo y una cama de sal de cinco centímetros de espesor y cubierta con otra capa igual. Aprieto bien todo con las manos, tapo con un lienzo y guardo en un lugar fresco y seco por un lapso de 22 a 25 días. Es conveniente poner una bandeja debajo el cajón para recoger el líquido que se desprende a medida que la sal va curando el jamón.

Luego retiro, se lavo con mucha agua fría, seco, froto con aceite de oliva y refriego con una preparación de pimentón, ají molido, nuez moscada rallada, clavos de olor molidos, orégano. Envuelvo luego con una película microporosa (que sea realmente microporosa y no común, pues ésta no respira y se corre el riesgo que todo entre en estado de putrefacción). Ato bien con piolín y cuelgo en un lugar fresco, seco y oscurito por unos 6 meses, tiempo necesario para empezar a consumir el jamón.

Darío Bernardo Bozzano

Salame

Siguiendo con el aporte de Darío, su receta de salame casero.

lo preparo con un 60% de carne vacuna bien magra, 20% de carne de cerdo y 20% de tocino de lomo. Muelo las carnes con un disco con perforaciones grandes; con chicas la masa queda muy pastosa. Coloco la mezcla de carnes en una batea con el tocino siempre arriba para que quede bien salado, contrariamente la grasa se pone amarillenta o transparente con gusto fuerte, se rancia.

La sal de sodio se relaciona en un 3% con el peso del pastón (cada 10 kilos de éste, 300 gramos de sal entrefina), 5 gramos por kilo de pimienta negra, la mitad partida y el resto entera, ají molido y nuez moscada a gusto.

Para 10 kilo de carnes: en una jarra coloco 3/4 de litro de vino blanco, 5/6 dientes de ajo sin el brote verde, una cucharadita de café al ras de sal nitro, 10 clavos de olor machacados y 2 vainas de canela. Lleva al fuego y apago cuando hierve; tapo la jarra y dejo reposar medio día. Luego cuelo el líquido y lo incorporo al pastón.

Es muy importante, ahora, trabajar la mezcla a mano por los menos durante diez minutos, ya que cuanto más integrado esté, más compacto queda el salame. El punto exacto es cuando la masa queda pegada a las manos.

Se embute en tripa del calibre 50/55 y de aproximadamente 25 centímetros de largo. Se ata firmemente y se cuelga para el secado. A los 10/12 días aparece la 'mufa' y los llevo al sótano. A los 20/25 días están listo para el consumo.

Si algún salame queda con globitos de aire es conveniente perforarlo con una aguja para extraerlos. Durante el secado los salames no deben apretarse nunca, ya que se desintegra la carne dentro del embutido y puede ponerse negra o endurecerse.

FUENTES Y RECETAS:

Darío Bernardo Bozzano