

Receta para preparar chorizo mexicano

Fuente: elportaldelchacinado.com



Receta para preparar Chorizo Mexicano, que en realidad es un embutido crudo que se cocina antes de comerlo, a diferencia de chorizo español, que es un embutido curado similar a un salami o pepperoni.

INGREDIENTES

- 1 kilo de carne de cerdo finamente molidas.
- 4 cucharadas de chile rojo en polvo.
- 2 cucharadas de pimentón.
- 2 cucharadas de orégano seco.
- 1 pizca de canela molida.
- 1 pizca de clavo molido.
- 1 cucharadita de comino molido.
- 1 cucharadita de sal.
- 2 dientes de ajo, machacados.
- Vinagre de manzana 1/2 taza.

PREPARACIÓN

En un tazón grande colocar la carne y rociarla con el vinagre de manzana, mezclar bien para que se impregne toda carne y dejar reposar varias horas.



Para preparar la mezcla que le dará sabor a nuestros chorizos, colocar todas las especias junto con los dientes de ajos machacados formando una mezcla homogénea, luego agregar la sal a gusto y verter esta preparación sobre la carne; amasar para unir bien todo.

Se puede guardar en bolsas plásticas o embutir en tripas de plástico o de cerdo, dejando descansar por 48 hrs en la heladera antes de utilizar.