

RECETARIO CASA PAJUELO

CHORIZO CASERO (EXTREMEÑO)

Ingredientes:

- 70% carne de cerdo (jamón o paletilla)
- 30% carne de cerdo (panceta o papada)

Espicias:

- 25 gr. de pimentón por kilo de carne
- 18 gr. de sal por kilo de carne
- 2 dientes de ajo por kilo de carne

Añádase orégano al gusto y medio litro de vino tinto bueno por cada 10 Kilos de carne.

Preparación:

Amasar bien la carne hasta conseguir una pasta bien compacta.

Dejar la pasta en un recipiente tapado con un paño blanco durante 12 horas. Pasado ese tiempo, embutir en tripa de cerdo o ternera pinchando con un alfiler la tripa de manera uniforme a lo largo de toda ella.

Atar el chorizo apretándolo bien y procurando no dejar huecos de aire. Colgar el chorizo en lugar fresco y seco (evitar la excesiva humedad y el calor). Dejar orear durante un mínimo de 15 días antes de su consumo.

SALCHICHÓN CASERO

Ingredientes:

- Carne de cerdo de jamón o paletilla
- Especias(para hacer 10 Kilos de masa)

180 gr de sal

50gr de nuez moscada

20 dientes de ajo

50 gr de pimienta negra

¼ litro de buen vino blanco

Preparación:

Seguir los pasos indicados en la receta del chorizo casero.

MORCILLA DE ARROZ (ESTILO EXTREMADURA)

Ingredientes:

- 5 kilos de arroz cocido
- 10 kilos de cebolla cruda
- 5 kilos de tocino gordo de cerdo
- 1 litro de sangre de cerdo
- 50 gr de orégano
- 30 dientes de ajo
- 500gr de pimentón
- 360 gr de sal
- 50 gr de perejil

Preparación:

Cocer el arroz y dejarlo enfriar. Separar la cebolla de su cascara y picarla con un cuchillo, añadir una pizca de sal . Introducir la cebolla así preparada en un saco de arpillera, poner un peso encima para que el agua escurra bien. Envolver la cebolla junto con el arroz , las especias y el tocino gordo. Embutir en su tripa.

CHORIZO DE PATATA (ESTILO EXTREMADURA)

Ingredientes:

- 10 kilos de patata cocida
- 5 kilos de panceta de cerdo
- 500 gr de pimentón
- 270 gr de sal

- 50 gr de orégano
- 100 gr de cilantro
- 30 dientes de ajo crudo

Preparación:

Se recomienda cocer la patata con su piel. Después pelarlas y triturarlas. Picar la panceta con la máquina en la placa más fina, de forma que quede lo más triturada y fina posible.

Embutir en tripa de cerdo o ternera. Procurar que la masa quede bien prieta pinchando la tripa con un alfiler al tiempo que se embute.

LOMO EMBUCHADO (ESTILO EXTREMADURA)

Ingredientes:

Para un lomo preparar el adobo con:

- 200 gr de pimentón
- 30 gr de orégano
- 90 gr de sal
- 5 dientes de ajo
- Agua hasta cubrir el lomo.

Preparación:

Dejar el lomo en salmuera 48 horas antes de ir a adobarlo.

Sacar la salmuera y proceder a adobarlo, dejar el lomo en el adobo 48 horas. Se recomienda que el adobo esté mas bien espeso. Sacar del asobo y frotar con la mano para escurrirlo bien.

Embutir en tripa ancha de vaca de forma que quede bien apretado. Colgar y orear.

MORCILLA DE LUSTRE (ESTILO EXTREMADURA)

Ingredientes:

- 10 kilos de cebolla cruda
- 3 kilos de gordo o entresijos de cerdo
- 1 litro de sangre de cerdo
- 120 gr de sal
- 200 gr de pimentón
- 50 gr de hierbabuena
- 15 dientes de ajo
- un vaso de vino tinto

Preparación:

Picar previamente la cebolla con cuchillo. picar el tocino gordo o los entresijos y majar los ajos.

Preparar la masa de forma que todos los ingredientes queden muy bien mezclados. Embutir en tripa de vaca. Cocer después en la cladera.

Muy importante: Se recomienda la tripa de vaca por ser más resistente a la cocción. No apretar mucho la masa al embutir para prevenir que al cocer se reviente la tripa.

