

Unidad No 8

Chorizo y Longaniza

UNIDAD No. 6

CHORIZO Y LONGANIZACHORIZO: OBJETIVO.

Al terminar la unidad presente, el Trabajador-alumno será capaz de elaborar chorizo a partir de carne y grasa de cerdo y carne de vacuno.

Materia prima: Para la preparación de chorizo se puede utilizar carne de primera de Porcino exclusivamente, mezclada con un porcentaje (según fórmula) de tocino duro de cerdo; con el fin de rebajar costos y obtener un diferente tipo, se puede adicionar, un porcentaje (según fórmula) de carne de primera de vacuno.

Si se desea rebajar costos se puede utilizar carne de 2a. ya sea de porcino o de vacuno adicionando tocino duro de cerdo.

La carne debe estar fría y libre de sangre.

Características: Este tipo de embutido se caracteriza por su color rojo subido debido a la alta utilización de pimentón o colorantes para alimentos, además por estar picado en trocitos suficientemente grandes en tal forma que quien lo consume puede apreciar que

está comiendo carne. Son de consistencia dura, deshidratados y pueden ser conservados mucho tiempo.

No existen diferencias muy marcadas entre las longanizas y los chorizos en cuanto a su presentación y formulación.

Quizá la diferencia estriba en que para la preparación de longaniza se utiliza carne de mejor calidad que para chorizo, preferiblemente se acostumbra a utilizar carne de lomo de cerdo. Otra diferencia está en el seleccionado del producto, teniendo en cuenta que el chorizo se hace en porciones pequeñas (10-15 cm) en tanto que la longaniza se subdivide en porciones más grandes (40-50 cm).

PROCESO

Según la fórmula que se desarrolle se toman las cantidades necesarias de carne y grasa de cerdo, así como la carne de vacunos.

Se pesa cada uno de estos elementos y se registra el peso.

Así mismo se pesan los ingredientes a utilizar en el desarrollo de la fórmula y se los mezcla convenientemente.

Picar: Las carnes de vacuno y de porcino se pican en la máquina (molino) utilizando para esto un disco de agujas grandes (más de 3 mm. de diámetro).

En caso de no tener molino se puede picar la carne por medio de cuchillo, haciendo cubos de aproximadamente 1/2 cm. de lado.

En cuanto al tocino se pica con cuchillo, formando cubos de 1/2 cm. de lado.

Mezclar: Se procede ahora a mezclar carnes, grasa, sal, color, condimentos en tal forma que haya una repartición bastante homogénea de todos los productos.

La pasta obtenida se coloca en un recipiente y se lleva a un lugar frío, sombreado con ventilación, donde permanece hasta el día siguiente. Lo anterior permite que la carne se impregne suficientemente de los aromas y color adecuados. No obstante el reposo se puede acortar en caso de urgencia en la preparación.

Embutir: Se llena el cilindro de la embutidora con la pasta, evitando en todo momento la formación de cámaras de aire, el embudo a utilizar para llenar la pasta es de aproximadamente 20 mms. de diámetro. Los intestinos a utilizar son los intestinos de cerdo, los que previamente han sido aseados cuidadosamente.

Se puede embutir igualmente en intestinos delgados de vacuno, pero que no sean demasiado grandes. El calibre de dichos intestinos varían de 25 a 33 mm.

Expulsar el aire: A pesar del cuidado en el embutido, quedan en el producto cámaras de aire lo cual da mala presentación y menor duración al mismo. Esto se evita mediante la punción del intestino por medio de una aguja.

Seccionar: Una vez terminadas las operaciones anteriores se procede a dividir el producto, en secciones, que van desde 10 cms. de largo a 50 cms. según el gusto de los consumidores y el producto en sí puesto que si se trata de chorizos las divisiones son más pequeñas que para longaniza. Este tipo de divisiones se logra mediante la utilización de hilo grueso (terlenka, piola, etc.).

Secar: Ahora se procede a secar el producto para lo cual se cuelga y si existe buen tiempo se sacan al sol.

Otra forma de secar es llevándolos a un sitio seco y donde se puedan ahumar con humo caliente de 35°C. a 45°C.

Conservación: Estos productos se pueden conservar en locales fríos, secos y con buena ventilación durante bastante tiempo (2-4 meses) según la calidad de materia prima utilizada.

Fórmula para la Longaniza:

Española Extra (1)

- Carne de Vacuno	550 grs
- Carne de cerdo	250 grs
- Grasa de cerdo	200 grs
- Sal	30 grs.
- Pimentón	25 grs.

(1) GRASSINC Carlos E. Elaboración de Embutidos y Fiambre pág. 82

- Sal Nitro	0 5 grs.
- Ajo molido	1 gr.
- Ají picante	1 gr
- Crégano	0.5 grs
- Vino	5 cc.
- Azúcar	5 grs.

Longaniza a la Española (2)

- Carne de Vacuno	350 grs.
- Carne de cerdo	150 grs.
- Grasa de cerdo	200 grs.
- Sal	30 grs.
- Pimentón dulce	20 grs.
- Ají picante	5 grs.

Fórmulas de chorizos

1. Chorizo puro de Cerdo (1)

- Carne magra de cerdo	750 grs.
- Tocino duro	250 grs.
- Sal común	24 grs.
- Sal de nitro	1 gr.
- Pimentón dulce	28 grs.

(2) DUBAIDE J. J. - Industrialización del Cerdo (xerocopia) pág. 372.

(1) SANZ - E. CASAFEC. Enciclopedia de la carne Madrid(1967 pág. 321)

- Pimentón picante 2 grs.
- Crégano 1 gr.
- Ajo mojado Un poco

2. Chorizo Español Especial (2)

- Carne de Cerdo 300 grs.
- Carne de Vacuno 550 grs.
- Grasa de cerdo 150 grs.
- Sal común 30 grs.
- Sal de Nitro 0.5 grs.
- Crégano 1 gr.
- Ajo en polvo 0,5 grs.
- Clavo de olor 0.3 grs.
- Nuez moscada 0.5 grs.
- Azúcar 5 grs.
- Pimentón dulce 35 grs.
- Vino 5 grs.