

Unidad No 9

Morcilla

UNIDAD No. 9

MORCILLA

OBJETIVO: Al terminar la presente Unidad el Trabajador-Alumno estará en capacidad de elaborar morcillas utilizando sangre, de cerdo, vacuno, ovino y otros elementos según la región.

Materia prima: Se caracteriza este producto por contener sangre que bien puede ser de cerdo, de vacuno, ovino, tomando en cuenta que éste es el orden de importancia en la preparación.

Según las Regiones, se puede utilizar otro tipo de materias primas como son: - Visceras(corazón, pulmones, hígado, riñones, estómago).

- Carnes: producto de recortes de otros productos.

- Grasa: blanda o dura.

- Piel de cerdo.

- Arroz, calabaza, pan, repollo, etc.

Se caracterizan igualmente por su alto contenido de cebolla.

PROCESO

Como la base para la elaboración de morcillas es la sangre, se debe tener mucho cuidado en su higiene y conservación. Tan pronto se desangra el animal, se recogerá la sangre en un recipiente muy aseado en el cual se ha colocado previamente un poco de sal, cebolla y 10 cc. de vinagre todo esto para prevenir su descomposición. Se agita constantemente para evitar la coagulación.

Si no se trabaja la sangre rápidamente se recomienda colocarla en un sitio frío y mejor aún si se somete a congelación, lo cual permite un período de conservación más largo.

Los pasos a seguir para la fabricación son:

Cocción: Todas las materias primas a utilizarse deben someterse a cocción con excepción de la sangre que se utilizará cruda y en forma líquida.

El tiempo de cocción está dado por la materia prima.

Ficar: Las materias primas ya cocidas se someterán a un proceso de enfriamiento y las que por su tamaño deben ser picadas (carnes, vísceras, pieles, etc.) se hará en tal forma que queden trozos que faciliten el molido posterior.

Moler: Las carnes y los demás elementos picados se pasarán por el molino utilizando una placa de orificios medianos (12-14 mm. de diámetro).

Mezclar: Se procede ahora a realizar la mezcla de todos los elementos que según la fórmula intervengan en la elaboración del producto (sangre, arroz, carne, vísceras, pieles, cebolla, repollo, sal, condimentos en general).

Respecto a la cantidad de sangre a utilizar se debe tener en cuenta que la pasta final debe quedar suelta y escurridiza pero no excesivamente.

Además se observará que tenga suficiente cantidad de sangre hasta el punto en que la pasta quede de un color a sangre. Todo ésto influirá más tarde en la presentación y liga del producto final.

Embutir: Por medio de una máquina embutidora o con un embudo grande se llenará la masa en intestino delgado de cerdo o de vacuno. La consistencia debe ser un tanto blanda para evitar que los intestinos se revienten.

Ligar: Embutida la masa en el intestino se procederá a seccionarlo, lo cual se hará en porciones de 10 a 15 cm. de largo lo que permitirá una fácil manipulación.

Cocción: Se tendrá listo un recipiente con agua a temperatura de 70°C.

En éste se meterán las morcillas y se irá subiendo la temperatura del agua hasta 75°C. donde se estabilizará.

El control para esta segunda cocción está dado por el grosor del intestino utilizado. Entre más grueso, mayor será el tiempo de cocción.

Una buena forma de conocer cuando el producto está listo pinchando las tripas, si se observa que por el orificio practicado sale sangre, le falta tiempo, en caso contrario ya están listas para el siguiente paso.

Enfriar: El producto cocinado se llevará inmediatamente a un recipiente que contiene agua fría. Este paso es importante por cuanto el producto contiene grasa que en el momento de la cocción está más o menos lí-

cuida. Al cambiar bruscamente de temperatura la grasa tiende a solidificarse y quedarse donde está dando como resultado una mejor calidad al producto.

El tiempo de permanencia en agua fría es de aproximadamente 10 minutos.

Conservación: Se retiran las morcillas del agua fría, se llevan a una mesa limpia, se desatan, se arreglan (quitar pedazos de piola, morcillas reventadas etc. se limpian (de la grasa exterior) y se llevan a la nevera, donde el producto terminará por enfriar aún más y se endurecerá un poco.

Este producto debe ser consumido rápidamente puesto que se puede descomponer. El tiempo máximo de conservación en nevera es de una semana.

Determinar costos: Al igual que en otros productos de salsamentaria se recomienda llevar registros de pesos y de precios de los elementos que intervienen en el procesamiento para determinar cuáles son los costos de producción.

Fórmula de morcilla:

- Víceras (cerdo, vacuno, ovino) 35%
- Sangre (cerdo, vacuno, ovino) 30%
- Carne y grasa (cerdo, vacuno, ovino) 35%
- Sal 20 grs. por kilo de masa cocida.

- Pimienta 3 grs. por kilo de masa cocida
- Nuez moscada 0.5 grs. por kilo de masa cocida.
- Crégano 1 gr. por kilo de masa cocida.
- Cebolla 50 a 100 grs. por kilo de masa cocida.
- Perejil (hojas) 20 a 50 grs. por kilo de masa cocida.
- Comino molido 3 grs. por kilo de masa cocida.
- Ajo molido 1 gr. por kilo de masa cocida.
- Repollo 50 a 100 grs. por kilo de masa cocida.