

MANUAL PRÁCTICO DE ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS:

CHORIZOS Y SALCHICHAS

¡Les doy la más cordial bienvenida a este curso 100% práctico en CEPROART! Mi nombre es Piotr Budych y seré su guía en este apasionante mundo de la charcutería y la elaboración de embutidos.

Como bien saben, aquí nos enfocamos en que el aprendizaje sea haciendo, trabajando con las manos y dominando la técnica real. Hemos preparado este recetario paso a paso, de forma dialogada, clara y directa, para que no quede ninguna duda durante nuestra práctica de hoy. La idea es que este material sea su manual de cabecera cuando decidan emprender y preparar estas recetas por su cuenta en casa o en su negocio.

Recuerden un principio fundamental antes de comenzar: en la elaboración de embutidos, la limpieza, el pesaje exacto de los ingredientes y mantener la carne siempre fría son las claves del éxito. ¡Manos a la obra!

1. CHORIZO PARRILLERO

El chorizo parrillero es un clásico indiscutible y el favorito de los fines de semana. Es un embutido crudo, lo que significa que no lo cocinaremos en el taller; su cocción se realizará directamente en la parrilla o sartén al momento en que decidan consumirlo.

Ingredientes Base:

- Carne de cerdo: 700 gramos (0.7 Kg).
- Grasa de cerdo: 300 gramos (0.3 Kg).

Condimentos:

- Sal común: 20 gramos.
- Sal de cura: 2 gramos.
- Azúcar: 2 gramos.
- Polifosfato: 1 gramos.
- Pimienta negra: 3 gramos.
- Ajo picado: 3 gramos.
- Orégano: 1 gramo.
- Aji picante 4 gramos.
- Aji sin picante 4 gramos.
- Agua: 100 cc.

Proceso de Elaboración Paso a Paso:

1. **Corte inicial:** Comenzamos tomando nuestra tabla y picando la carne y la grasa de cerdo con un cuchillo. Esto facilita enormemente el trabajo de nuestra máquina de moler y cuida el equipo.
2. **Pesaje exacto:** Usamos la balanza para pesar exactamente los 700 gramos de carne y los 300 gramos de grasa. La precisión es vital. Una vez pesado todo, **refrigeramos las carnes.** ¡Nunca trabajen con la carne a temperatura ambiente!

3. **Preparación de condimentos:** Pesamos y medimos minuciosamente todos los condimentos mencionados en la lista, junto con los 100 cc de agua.
4. **Molienda:** Pasamos la carne y la grasa fría por la máquina moladora. Para este chorizo, utilizaremos un **disco de 8 mm**. Esto le dará esa textura rústica y con trocitos que tanto nos gusta en un buen parrillero.
5. **Amasado:** Tomamos nuestra mezcla de carne molida y la amasamos vigorosamente junto con los condimentos y el agua. El amasado es un paso crucial: necesitamos que la proteína de la carne se active y se mezcle con la grasa para formar una masa bien ligada y compacta.
6. **Embutido:** Colocamos nuestra masa lista en la embutidora y procedemos a rellenar la tripa natural de cerdo con cuidado de no dejar bolsas de aire.
7. **Atado y porcionado:** Formamos las piezas de chorizo girando la tripa a la medida que deseemos.

2. CHORIZO PRECOCIDO

Este embutido tiene una textura más firme y un tiempo de conservación mucho mayor gracias a su doble proceso térmico (estufado y escaldado). Además, incorpora un toque de ají que le aporta un color y un sabor local espectacular.

Ingredientes Base:

- Carne de cerdo: 700 gramos (0.7 Kg).
- Grasa de cerdo: 300 gramos (0.3 Kg).

Condimentos:

- Sal común: 20 gramos.
- Sal de cura: 2 gramos.
- Azúcar: 2 gramos.
- Polifosfato: 4 gramo.
- Pimienta negra: 3 gramos.
- Ajo picado: 3 gramos.
- Orégano: 1 gramo.
- Agua: 100 cc.

Proceso de Elaboración Paso a Paso:

1. **Corte inicial:** Al igual que en la receta anterior, troceamos la carne y la grasa de cerdo a cuchillo.
2. **Pesaje exacto:** Pesamos nuestros 700 gramos de carne y 300 gramos de grasa. Inmediatamente después, lo llevamos todo a **refrigerar**.
3. **Preparación de condimentos:** Alistamos con la balanza todos nuestros polvos, las sales, los ajíes y el agua.
4. **Molienda:** Pasamos las carnes frías por la moladora, utilizando nuevamente el **disco de 8 mm**.
5. **Amasado:** Integramos la carne y la grasa molida con todos los condimentos y el agua. Amasamos muy bien con las manos hasta obtener una pasta uniforme y pegajosa.
6. **Embutido:** Rellenamos la tripa natural de cerdo con esta masa y formamos nuestras piezas del tamaño deseado.

7. **Estufado en seco:** Colocamos nuestras piezas en la plancha o estufa a una temperatura constante de **90°C durante aproximadamente 40 minutos**. Es importante que revisemos el proceso cada 10 minutos. *(Un secreto de experto: si notan que el chorizo se está hinchando demasiado por el calor, retírenlo inmediatamente para evitar que la tripa reviente).*
8. **Pausa:** Hacemos una pausa de 20 minutos fuera del calor.
9. **Escaldado (Cocción en agua):** Sumergimos los chorizos en una olla con agua caliente. La temperatura del agua debe mantenerse entre **65°C y 70°C por un tiempo de 30 minutos**. Esto cocinará el interior de manera perfecta y uniforme.
10. **Choque térmico:** Pasados los 30 minutos, retiramos los chorizos del agua caliente y los sumergimos inmediatamente en un recipiente con **agua fría durante 3 minutos**. Este golpe de frío es obligatorio: corta la cocción de golpe y estabiliza el embutido. Finalmente, los sacamos y los dejamos reposar hasta que se enfríen totalmente.

3. SALCHICHA (TIPO VIENA)

A diferencia de los chorizos, la salchicha requiere una textura finísima, casi como un puré o una emulsión. Por eso, el proceso de molienda es mucho más exigente e incorporamos mandioca para lograr esa consistencia suave y elástica característica.

Ingredientes Base:

- Carne de cerdo: 700 gramos (0.7 Kg).
- Grasa de cerdo: 300 gramos (0.3 Kg).

Condimentos:

- Sal común: 25 gramos.
- Sal de cura: 2 gramos.
- Azúcar: 2 gramos.
- Polifosfato: 4 gramos.
- Condimento para salchicha (mezcla base): 3 gramos.
- Ajo en polvo: 3 gramos.
- Agua fría: 50 cc.
- Mandioca (almidón): 50 gramos.
- Colorante: 1 cc.
- Agua fría (adicional para la mezcla final): 50 cc.

Proceso de Elaboración Paso a Paso:

1. **Corte inicial:** Picamos la carne y la grasa a cuchillo para aliviar el trabajo del motor de nuestra máquina.
2. **Pesaje exacto:** Medimos con precisión nuestros 700 gramos de carne y 300 gramos de grasa.
3. **Refrigeración estricta:** Llevamos al frío inmediatamente. Este paso es más vital aquí que en cualquier otra receta, ya que, al moler la carne más fino, las cuchillas

generarán mucha fricción y calor, y no queremos que la grasa se derrita y arruine la emulsión.

4. **Preparación de condimentos:** Medimos con mucho cuidado todas las especias, las sales, la mandioca, el colorante y preparamos nuestra agua, asegurándonos de que esté **bien fría**.
5. **Molienda especial:** Para la salchicha, cambiamos nuestra máquina y utilizamos un disco muy fino, el **disco de 3 mm**. Vamos a pasar la carne y la grasa por la máquina **¡dos veces!**. Al terminar esta molienda doble, volvemos a llevar la pasta resultante al refrigerador unos minutos.
6. **Amasado:** Mezclamos y amasamos profundamente la pasta fría con todos sus condimentos, prestando especial atención a que la mandioca y las dos tandas de agua fría se integren perfectamente hasta formar una pasta homogénea y pegajosa.
7. **Embutido:** Embutimos la emulsión en la tripa natural de cerdo (idealmente de calibre más fino) y formamos nuestras piezas de salchicha.
8. **Estufado en seco:** Llevamos las salchichas a la estufa o plancha a **90°C durante 40 minutos**. Al igual que con el precocido, revisamos cada 10 minutos (recuerden: si la salchicha se hincha excesivamente, la retiramos del calor).
9. **Pausa:** Las dejamos reposar 20 minutos a temperatura ambiente.
10. **Escaldado (en agua colorada):** Sumergimos las salchichas en agua caliente, pero a esta agua le agregaremos nuestro colorante para darle ese tono rojizo/anaranjado característico de la salchicha de Viena. La temperatura del agua debe ser un poco más alta: entre **75°C y 78°C**, y las dejaremos por **20 minutos**.
11. **Choque térmico:** Inmediatamente después del tiempo de escaldado, pasamos las salchichas a un baño de **agua bien fría por 3 minutos** para frenar la cocción. Retiramos y dejamos enfriar por completo antes de envasar o consumir.

Ha sido un verdadero gusto compartir y detallar estos procesos con cada participante. Recuerden que la práctica hace al maestro. Respeten siempre las temperaturas de sus carnes, sean rigurosos con sus balanzas y disfruten del proceso creativo de transformar la materia prima en productos de excelente calidad. ¡Mucho éxito en sus producciones y gracias por ser parte de la comunidad práctica de CEPROART!