

# Elaboración y conservación de Carnes y Embutidos

---

## *Trabajos prácticos*

Recetas - Hamburguesa de Carne - Milanesas de carne – Bondiola - Chorizos Criollos - Morcillas Dulces o Saladas - Salame Criollo - Chorizo Colorado - Longaniza Napolitana - Jamón Crudo Ahumado

---

*Instructora María del Carmen Bustos*

# RECETAS

---

## Hamburguesa de Carne

### Ingredientes

10 hamburguesas

1. 1 kg bola de lomo picada (dos veces)
2. 2 cebollas chicas
3. 2 dientes ajo
4. 2 huevos
5. 4 cucharas soperas de mostaza
6. C/N harina
7. C/N sal
8. C/N pimienta
9. C/N orégano
10. C/N Ají Molido

### Pasos

1. Picar la cebolla y el ajo bien chiquitos y saltear.
2. En un bowl mezclar la carne picada con los huevos, la mostaza y los condimentos e integrar bien
3. A la carne picada agregarle la cebolla y el ajo ya cocidos y seguir mezclando.
4. Una vez que están bien integrados los ingredientes, agregar un poco de harina y volver a mezclar (la harina se lo ponemos para que no se desarmen)... en este paso yo uso las manos para asegurarme de que quede todo bien unificado
5. Llevar la preparación a la heladera por aproximadamente 10 minutos para que se enfríe bien.
6. Pasado el tiempo de enfriado, con un molde para hamburguesas (o con las manos si les resulta fácil o no tienen molde) ir armando las hamburguesas, tratando de que todas tengan el mismo grosor.

## Milanesas de carne

### Ingredientes

5 raciones

1. 1/2 kilo carne de bola de lomo, cuadrada o nalga
2. 2 huevos ☑
3. 100 ml leche
4. c/ n perejil y ajo fresco para el marinado
5. 500 gramos pan rallado o rebosado
6. 1 cucharada harina
7. 1 cuchara orégano
8. C/ n de sal y pimienta
9. C/ n de aceite

### Pasos

1. Cortar la carne elegida lo más fino que puedan o pedir al carnicero corte para milanesa mezclar los huevos, junto con la leche agregar el ajo y perejil, salpimentar agregar la carne y dejar marinar por lo menos 20 minutos
2. Preparar en un recipiente el pan rallado la harina y el orégano, si quieren preparar el pan rallado le pueden agregar provenzal o mix de semillas les va a quedar con un sabor más acentuado, pasado los 20 min empanar las milanesas una por una presionando o dando suaves golpecitos a la carne para que se adhiera bien el pan rallado
3. Vamos colocando en una fuente o plato cada milanesa empanada mientras vamos calentó el aceite para freír, una vez bien caliente freír dando vueltas están en 3 min de cada lado o de acuerdo al grosor de la carne, tienen que estar bien dorado, acompañar con lo que más les guste

## **Bondiola**

### **Ingredientes**

1. cantidad necesaria Sal gruesa
2. Pimienta negra
3. Ají molido
4. Pimentón
5. Vino blanco

### **Pasos**

1. Cubrir la bondiola completamente y dejarla en sal 1 día por cada kilo de peso de la pieza.
2. Retirar la bondiola de la sal, lavarla y secar con repasador. Preparar en un recipiente el vino blanco con los condimentos, a gusto de cada uno.
3. Cubrir completamente la bondiola con los condimentos.
4. Envolver todo con papel manteca y “amasar” para dar una forma cilíndrica. Atar con hilo de algodón o conseguir la red para embutidos. Dejar de 10 a 15 días en heladera o 20 a 30 días en lugar fresco y oscuro.

## **Chorizos Criollos**

### **Ingredientes:**

Carne de Cerdo - 4 kgs.

Carne de Vaca - 4 kgs.

Tocino - 2 kgs.

Sal - 250 grs.

Azúcar - 50 grs.

Pimienta Negra Molida - 20 grs.

Ají Molido - 20 grs.

Nuez Moscada Molida - 5 grs.

Orégano - 5 grs.

Ajo Natural - 1 Cabeza.

Vino Blanco - 1 Litro.

### **Elaboración:**

- 1.-** Agregar a las carnes picadas junto al tocino, el jugo del ajo hervido con el vino enfriado y amasar un poco.
- 2.-** Agregar Sal - Azúcar - Pimienta Negra Molida - Ají Molido - Orégano y Nuez Moscada Molida mezclados entre sí y terminar de amasar.
- 3.-** Embutir, atar, dejar orear los chorizos un rato, guardar en la heladera y consumir preferentemente 24 horas después de su elaboración.

## Morcillas Dulces o Saladas

### Ingredientes:

- 1 kg de cuero de cerdo
- 400 gr de carne de cerdo
- 400 gr de cebolla de verdeo
- 250 gr de tocino
- 500 c.c de sangre
- 55 gr de sal
- 1 cucharada de orégano
- ½ cucharadita de comino
- ½ cucharadita de nuez moscada
- ¼ cucharadita de pimienta negra
- 125 gr de gluten de trigo
- 150 gr de harina
- 2 metros de tripa vacuna calibre 45
- Hilo para chorizo

### Preparación:

1. Hervir el cuero y la carne de cerdo. Blanquear la cebolla de verdeo. Enseguida picar los tres ingredientes, intercalándolos en la máquina equipada con un disco de 12mm.
2. Con un disco de 5 mm picar el tocino. Mezclar todo con la sangre, los condimentos, el gluten y la harina. Unir bien.
3. Lavar la tripa bajo el chorro de la canilla, haciendo circular el agua por su interior. Remojarla en agua tibia por 10 minutos. Escurrirla y colocarla en la máquina. Embutir la preparación tibia; atar.

4. Cruzar palos sobre la olla. Colgar de ellos las morcillas, con ayuda de ganchos; controlar que no toquen el fondo de la olla. Cocinar en agua a 88°C, aproximadamente 30 minutos, hasta que la temperatura interna llegue a 72°C, o hasta que al pinchar no salga sangre.
5. Escurrir, enfriar bajo el chorro de la canilla y llevar a heladera.
6. Para todas las recetas de morcilla, si se emplea sangre fresca, inmediatamente después de la faena enfriarla a -4° C. durante 30 hs, para favorecer la precipitación y coagulación de impurezas, y luego filtrarla. Si no, comprar sangre seca en polvo; para obtener 500 cc, disolver 50 gr en 400 cc de agua fría o respetar las proporciones que indique el proveedor.

## Salame Criollo

### Ingredientes

- Carne magra vacuna, 7 kilos
- Carne ovina, 1 y ½ kilos
- Tocino, 1 y ½ kilos

### Espicias

- Sal fina, 300 gramos
- Sal de cura, 30 gramos
- Azúcar, 100 gramos
- Pimienta en grano, 5 gramos
- Ajo en polvo, deshidratado, 4 gramos
- Estragón, a gusto
- Vino blanco, 300 cm<sup>3</sup>

### Preparación

Pre enfriar las carnes y la grasa hasta alcanzar temperaturas entre -1° C y 0° C en el núcleo.

Tomar el tocino pre enfriado y cortarlo a cuchillo en cubos pequeños. Luego reservar en el refrigerador. Picar en la máquina la carne ovina y la vacuna empleando un disco de tamaño mediano. Mezclar los tres elementos en un recipiente y, mientras se amasa, incorporar el vino y el resto de las especias. Dejar reposar durante 24 horas.

Embutir la preparación en tripas vacunas bien lavadas, de 45/50 milímetros de diámetro, tomando la precaución de llenarlas bien. Atar con



hilo choricero haciendo salames de 15 a 20 centímetros o del tamaño que se prefiera. El tamaño no tiene que ser excesivo, para evitar dejar piezas cortadas. Luego colgar cada ristra.

La totalidad de la carne preparada debe ser embutida en el día. Es mejor no dejar carne sin preparar para no entorpecer el pre secado. A medida que se hacen las ristras, se cuelgan y, al finalizar la preparación del día, los salames se llevan a una habitación donde se climatiza con una temperatura uniforme media que oscile entre 20° C y 25° C., con una humedad del 85-90%, al día siguiente llevar al sótano para que maduren, el tiempo estimado es de 45 días o hasta que pierdan el 35% de su peso original. Este tipo de salames tiene que estar bien seco ya que resulta más gustoso.

Nota importante: siempre deben verificar el estado de la carne, ya sea del proveedor, para corroborar que mantenga la temperatura y no pierda la cadena de frío, como la que se cárnea para consumo propio. Se debe siempre hacer el test de triquinosis para la carne de cerdo, si realiza la faena uno mismo, para evitar que el parásito pase al consumidor. Si se utiliza algún aditivo como la sal de cura o la sal nitro se deben respetar los máximos permitidos o en su defecto consultar al vendedor sobre el uso correcto del producto. Nunca comprar sin etiqueta ni sin número de aprobación por la autoridad competente. **Cuidemos la seguridad alimentaria entre todos!!!!**

## **Chorizo Colorado**

### **INGREDIENTES**

1. 1 kilo de carne de res (corte sin grasa, nervios ni tendones).
2. 600 g de carne de cerdo (jamón de preferencia).
3. 400 g de tocino
4. 55 g de sal
5. 2 g de salitre
6. 120 cc de vino tinto
7. 80 g de pimentón dulce
8. 10 g de azúcar
9. 1/2 Cda. de pimienta de Cayena
10. 1 g de nuez moscada
11. 1 g de orégano
12. 20 g de leche en polvo descremada
13. 2 metros de tripa de res calibre 40/45
14. Hilo para chorizo (cant. necesaria)

### **PREPARACIÓN**

- Emplear las carnes bien frías.
- Picarlas, intercalando ambos tipos, en la máquina equipada con un disco de 8 mm.
- Picar el tocino, también frío, con el mismo disco o cortarlo con cuchillo en cubos de 5 mm.
- Incorporar a las carnes la sal y sal de cura molidos; mezclar.
- Combinar el vino con el pimentón, añadirlo al tocino, junto con los condimentos y la leche en polvo.
- Agregar todo a las carnes y terminar de integrar.

- Lavar la tripa bajo el chorro del grifo, haciendo circular el agua por su interior.
- Darla vuelta para que el cordón de grasa quede hacia afuera.
- Remojarla en agua tibia durante 10 minutos.
- Escurrirla y colocarla en la máquina.
- Embutir la preparación, sin dejar aire.
- Atar formando unidades de 15 cm de largo, dejando espacio de por medio.
- Pinchar si quedara aire.
- Realizar en un extremo una asa (lazada para colgar).
- Orear fuera de la nevera durante 2 horas.
- Mantener por 48 horas a 22-26ª con 70% de humedad.
- Secar a 18-24ªC con 65% de humedad.

## Longaniza Napolitana

### Ingredientes para 10 kg

- Carne de cerdo: 4 kg.
- Carne vacuna: 4 kg.
- Tocino: 2 kg.

### Espicias:

- Sal: 220 grs
- Sal nitro: 20 grs
- Hinojo en granos: 20 grs
- Ají picante: 100 grs
- Pimentón: 50 grs
- Coriandro molido: 10 grs
- Ajo, 1 cabeza o en polvo: 20 grs
- Azúcar: 150 grs
- Vino tinto seco: 100 cm<sup>3</sup>

### Preparación:

1. Picar la carne de cerdo y vacuno con disco grueso. Y el tocino lo cortamos en daditos.
2. Se agregan todas las especias mezcladas entre si, y se amasa incorporando el vino.
3. Cuando la masa esté bien ligada se embute en tripas, que se han lavado previamente, sin dejar descansar la masa.
4. Una vez embutidas se llevan al secadero donde se deben colgar todas juntas durante 48 hs a una temperatura de 24 a 26 °C entre el 75 y 85% de humedad.
5. Luego se separan de a una en las cañas y se dejan durante 15 a 20 días a una temperatura de 15 a 20 grados y al 70% de humedad, hasta alcanzar una merma del 30%

## **Jamón Crudo Ahumado**

### **INGREDIENTES**

- Pata de Jamón de 10 a 12 kg
- Sal gruesa: 5 kg.
- Sal fina: 3 kg.
- Azúcar: 2 kg.
- Antioxidante: 100 grs.
- Sal cura: 100 grs.
- Ají cayena en polvo: 30 grs.
- Clavo: 10 grs.
- Nuez moscada: 10 grs.
- Coriandro molido: 30 grs.

Opcionalmente se puede dejar el hueso. En ese caso utilizar salmuera.

### **SIN HUESO (MEJOR OPCIÓN PARA EMPEZAR)**

- Retirar el hueso de la cadera y los colgajos.
- Elaborar la mezcla de secos.

### **EN CASO DE DEJAR EL HUESO.**

#### **Tratamiento del hueso:**

- Preparar una salmuera con 1000cc de agua destilada, 200 grs de sal fina y 20 grs sal cura.
- Inyectar en ambos lados entre hueso y la carne aproximadamente 150cc (solamente esa zona).
- Masajear para una correcta distribución.
- Desechar el excedente de salmuera.

### **PREPARACIÓN:**

1. Colocar una base de la mezcla en batea de plástico. (En este caso el juego resultante del proceso de ósmosis seguirá en contacto con el producto. No drenarlo).
2. Colocar la pata de jamón con la parte del cuero hacia abajo. 4 días.
3. Espolvorear mezcla donde se hallaba el hueso y en el resto de la carne que queda a la vista.
4. Cada día espolvorear más mezcla.
5. A los 4 días girar para que quede el cuero hacia arriba. Previamente rectificar la base con mezcla. Y si hay mucho líquido retirar un poco.
6. Reposar en salazón seca de 15 a 20 días. En lugar fresco. +5°C (heladera / cámara).
7. Retirar de la salazón y proceder al lavado con agua fría. Tomar registro del peso.
8. Colgar un día para secado en lugar fresco.
9. Descolgar y colocar prensa para afirmar y mantener en prensa 3 días.
10. Ahora es cuando se puede ahumar en frío y luego dejar madurar.
11. Elaborar aceite de oliva, pimentón extra y pincelar la pieza.
12. Colgar la pieza para madurar en lugar fresco 10 a 15°C y HRA 40%
13. Madurado hasta reducción de un 30% del peso registrado.
14. Utilizar papel microporoso y red o gasa estéril y red para dar forma.

## Contenido

Hamburguesa de Carne.....	2
Milanesas de carne.....	3
Bondiola .....	4
Chorizos Criollos .....	5
Morcillas Dulces o Saladas .....	6
Salame Criollo.....	8
Chorizo Colorado.....	10
Longaniza Napolitana .....	12
Jamón Crudo Ahumado.....	13