

Todos los pasos para hacer un chorizo rojo casero

05/02/2024



El chorizo rojo es un embutido español popular hecho de carne de cerdo picada y condimentada con pimentón, ajo y otras especias. Su color rojo característico proviene del pimentón, que le da un sabor ahumado y picante. Se utiliza en una variedad de platos españoles, como la paella y la fabada.

Ingredientes:

- 1 kilogramo de carne de cerdo magra (como lomo o paleta), cortada en trozos pequeños
- 200 gramos de panceta o tocino, cortado en trozos
- 30 gramos de pimentón rojo dulce en polvo
- 15 gramos de pimentón rojo picante en polvo (ajuste la cantidad según su preferencia de picante)
- 15 gramos de sal
- 5 gramos de pimienta negra molida

- 5 gramos de comino en polvo
- 3 dientes de ajo, picados finamente
- Tripas de cerdo (para embutir, si es necesario)
- Aceite de oliva (opcional)

Preparación:

1. Comienza cortando la carne de cerdo y la panceta en trozos pequeños y colócalos en un tazón grande.
2. En un tazón pequeño, mezcla el pimentón dulce, el pimentón picante, la sal, la pimienta negra molida, el comino en polvo y los dientes de ajo picados finamente. Esta mezcla de especias será la sazón para tu chorizo.
3. Agrega la mezcla de especias a la carne y la panceta en el tazón grande. Mezcla bien para que todas las piezas estén cubiertas uniformemente con las especias. Puedes usar tus manos para hacerlo, pero asegúrate de lavarlas bien antes y después de manipular la carne.
4. Cubre el tazón con papel film y refrigéralo durante al menos 24 horas para que los sabores se mezclen y desarrollen.
5. Si vas a embutir el chorizo en tripas de cerdo, asegúrate de enjuagar bien las tripas y remojarlas en agua durante unas horas antes de usarlas.
6. Lava y enjuaga las tripas después de remojarlas y enjuaga nuevamente con agua tibia.
7. Embute la mezcla de carne y especias en las tripas de cerdo, asegurándote de no dejar aire atrapado. Ata los extremos con hilo de cocina.
8. Corta el chorizo en longitudes de tu elección.
9. Puedes cocinar el chorizo rojo a la parrilla, a la plancha o en una sartén con un poco de aceite de oliva hasta que esté

completamente cocido y dorado por fuera. El tiempo de cocción puede variar según el grosor de los chorizos.

10. Sirve el chorizo rojo caliente y disfruta.

Asegúrate de ajustar el nivel de picante según tu preferencia personal.

Observaciones: Antes de preparar chorizo rojo casero, asegúrate de tener ingredientes frescos y de calidad, y sigue las medidas de seguridad alimentaria para evitar contaminación.

Fuente: www.culinaryrecipes.top