



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA ARGENTINA

CHORIZO ARGENTINO

PROFESORA

ANDREA DEL ROSARIO HENNING FONSECA

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

20 DE MARZO DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

CHORIZO ARGENTINO

INGREDIENTES

- 4 kilos de magro de cerdo
- 1 kilo de tocino
- 5 a 7 metros de tripa natural de 40 o 50 mm
- 110 g de sal fina
- 25 g de pimentón dulce
- 10 g de pimienta negra molida
- 10 g de orégano
- 10 g de ajo en polvo
- 5 g de nuez moscada molida
- 2 g de semilla de hinojo
- 50 ml de vino blanco



PROCEDIMIENTO

- Picar la carne y el tocino con el disco de orificio más grande.
- Poner en un cuenco grande y añadir todos los demás ingredientes.
- Amasar bien durante unos minutos hasta que quede una mezcla homogénea.
- Tapar con papel de plástico y guardar 24 horas en el refrigerador.
- Al día siguiente se puede embutir. Se desalan las tripas y se lavan por dentro.
- Se embute haciendo chorizos de unos 15 cm de largo.
- Se puede consumir inmediatamente o dejar curar en lugar fresco unas semanas. Se cocina a la parrilla sobre ascuas y no deben pincharse para que no queden secos.