



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

CHARCUTERIA Y EMBUTIDOS

LONGANIZA

PROFESORA

ANDREA DEL ROSARIO HENNING FONSECA

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

13 DE JULIO DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

## LONGANIZA

La longaniza es un embutido largo originario de España, relleno de carne de cerdo picada. Se elabora en diversos países, como Argentina, Chile, Colombia, Ecuador, España, Paraguay, Panamá (donde se conoce como choriza), Perú y Uruguay, y también en el resto de América desde el sur de Estados Unidos, México, El Caribe y Centroamérica. También se elabora en Filipinas.

Está compuesto por el intestino de cerdo relleno de una mezcla de carne picada condimentada con especias. En muchos lugares se ha sustituido la tripa (intestino) natural de cerdo por una envoltura sintética. Se caracteriza por ser un embutido largo y angosto. En algunos lugares de España se le da el nombre de vuelta o choriza (Zamora). El nombre de "vuelta" deriva de la costumbre de doblar la longaniza 180 grados, de tal manera que dé la vuelta y se junten ambos extremos. Puede comerse cruda (una vez que se ha dejado curar, es decir, secar al aire durante varios meses), o bien frita si es fresca (recién hecha). En la provincia de Ávila está compuesta de magro de cerdo de primera, grasa de cerdo, pimentón, ajo, orégano, y sal. Por ello tiene un aspecto rojizo parecido al del chorizo más que al del salchichón.

Para su elaboración, la carne de cerdo se macera por lo menos una noche en un adobo. Las tripas de cerdo se lavan, se inflan, se tienden y se dejan secar al sol; después se remojan para hacerlas suaves y se rellenan con la carne. Por último, las longanizas ya embutidas se vuelven a colgar para secarlas y en ocasiones se ahúman. Las especias utilizadas, así como el proceso de elaboración pueden variar en función de la zona donde se elabora, en España o América Latina. Se consume fresca, recién elaborada, frita o asada o curada y seca. En México se asa o se fríe para comer en tacos, con huevo, frijoles, o como relleno de diversos antojitos.

En México se asa o se fríe para comer en tacos, con huevo, frijoles, o como relleno de diversos antojitos.

## RECETA

### INGREDIENTES

- 600 gr de carne de cerdo
- 2 cucharadas de sal
- 6 dientes de ajo
- 1 cucharada de orégano
- 1 cucharada de pimienta
- ½ taza de manteca de cerdo
- Tripa de cerdo

### PROCEDIMIENTO

- Moler la carne de cerdo junto con la manteca.
- Mezclar en un mismo recipiente con el ajo, la pimienta y la sal.
- Mezclar con los demás ingredientes, cuando se tenga una masa uniforme, estará listo para rellenar.
- Abrir el hueco de la tripa de cerdo, rellenarla.
- Refrigerarla por un rato para que compacte y después freirla, hervirla o asarla.

NOTA: Chef!! Disculpe que sólo le mande la receta, es la que pienso hacer, pero en estos momentos no me encuentro en mi casa y acá en donde estoy no puedo hacer mucho de recetas, cuando regrese, le mandaré las fotos por whats o por donde usted me diga.

GRACIAS POR SU COMPRENSIÓN