



# BUTIFARRA



ALIMENTACION Y CULTURA.

ANGEL GABRIEL OJEDA ALTUZAR

# BUTIFARRA.



Cuando hablamos de antojitos y botanas, sobresalen los embutidos. Desde la fundación de la ciudad, los españoles elaboraban perniles cocidos en vino; más tarde, se reciben influencias de inmigrantes franceses, alemanes e italianos. Este es el origen de los jamones ahumados y planchados, jamoncillos, mortadelas y salamis (...), así como de la longaniza, **la butifarra** y el chorizo elaborados en forma casera hasta la actualidad

(Sánchez de Pineda, 2003:12). **La butifarra es un embutido de carne de cerdo molido** y aderezado con anís, pimienta, nuez moscada rallada, limón, brandy. Es común encontrarlo servido en diversos festejos en **San Cristóbal de Las Casas** y Comitán.

<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>
Carne de cerdo molida	1.500	Kg.
Tripa de res	2	Metros
Aguardiente	0.250	Lt.
Pimienta chica	0.200	Kg.
Anís	0.015	Kg.
Sal	0.005	Kg.
Nuez Moscada	0.005	Kg.
Oregano	0.010	Kg.
Tomillo	0.010	Kg.
Laurel	0.003	Kg.
Agua	2.50	Lt.

Para lo cual se muele finamente la nuez moscada, se le agrega pimienta, orégano, anís, sal y semillas de cilantro, comenta María Elena Escobar. Todos esos ingredientes se revuelven con la carne, se le añade una copa de brandy y vinagre; a la tripa de puerco, que ha sido bien lavada, se le agrega unos mililitros de brandy y se deja en salmuera para que resbale la carne, la tripa se corta en pedazos de 30 centímetros y se rellena con la carne, se pica el trozo con una aguja para que al cocerse no le entre aire y así se evita

que reviente. El siguiente paso luego de que ha sido rellena la tripa de puerco, es amarrar los extremos y luego se pone en agua al fuego con hojas de laurel, preferentemente para darle mejor sazón y aroma, también se le agrega otra porción de brandy.

El hervor en olla de presión puede ser durante 15 minutos, en olla normal 45 minutos, al final ya ha quedado listo el embutido, algunos prefieren un consumo inmediato, es decir, tan pronto ha terminado la cocción, hay quienes lo conservan.

La tripa con la que se elabora tiene que ser de puerco y gruesa, su contenido debe quedar bien apretado en el interior. Se puede comer frita, asada o a la parrilla, aunque también se consume cruda.

Hay ciudades donde la butifarra tiene mayor demanda como la capital del estado, Chiapa de Corzo, San Cristóbal de las Casas y Comitán.





## BIBLIOGRAFIA:

1. <https://www.sinembargo.mx/01-06-2014/1010793>
2. <https://cookpad.com/mx/recetas/864742-butifarras-chiapanecas-%E0%A5%90>
3. <https://www.sinembargo.mx/01-06-2014/1010793>