



Artesanía alimentaria y recetas

Saber de:

**Grupo de mujeres de la Asociación
"Colambremos".**

Aldeanueva de la Sierra
Reserva de la Biosfera
Sierras de Béjar y Francia
Salamanca

Recogido por:
Josefa Martín Gómez
(ASAM)

Mayo de 2015

Chorizo

FICHA DE CONOCIMIENTOS
Y SABERES



INGREDIENTES

Para 10 kg. de carne:

- ✓ 10 kg. de carne de cerdo.
- ✓ 230 gr. de sal (23 gr. de sal por cada kilo de carne).
- ✓ 230 gr. de pimentón (23 gr. por kilo de carne)
- ✓ Ajo (dos dientes por cada kilo de carne).
- ✓ Cominos.
- ✓ Laurel seco molido.
- ✓ Aceite de oliva.
- ✓ Vino tinto.
- ✓ Orégano.

MATERIALES

- ✓ Artesa o barreño.
- ✓ Máquina de picar.
- ✓ Un mortero.
- ✓ Máquina de embutir.
- ✓ Tripas de cerdo.
- ✓ Cuerdas.

ELABORACIÓN

1. Picamos 10 kg. de carne de cerdo en la máquina picadora y la echamos en una artesa o barreño.
2. Le echamos 230 gr. de sal (10 kg. de carne x 23 gr. de sal = 230 gr.)
3. Le echamos 230 gr. de pimentón (10 kg. de carne x 23 gr. de pimentón = 230 gr.)
4. Machamos en el mortero 2 dientes de ajo por cada kilo de carne y también los echamos.
5. Añadimos un buen puñado de cominos.
6. Echamos un puñadito de laurel seco molido.
7. Echamos un buen chorro de aceite de oliva.
8. Echamos un buen chorro de vino tinto.
9. Amasamos todos los ingredientes en la artesa integrándolos en la carne. Esta tarea se denomina "adobar".
10. Dejamos la carne adobada en la artesa, al menos una noche, para que tome sabor de los ingredientes.
11. Al día siguiente la embutimos en las tripas de cerdo (atadas en los bordes con cuerdas choriceras).

CURIOSIDADES

La matanza en los pueblos de la comarca de la Sierra de Béjar y Francia se hace en los meses de diciembre y enero.

La tarea de picar la carne, para posteriormente adobarla y elaborar los chorizos, la suelen hacer los hombres.

Echar los ingredientes en la carne y amasarlos todo se denomina "echar en adobo". Esta tarea habitualmente la hacen las mujeres.

En la tarea de embutir los chorizos algunas veces colaboran los hombres (dando a la máquina para que salga la carne y/o atando los chorizos).

Hasta los años 80, en los pueblos de la Sierra, la matanza (incluido el chorizo) era la base de la alimentación.

Lo más complicado para obtener un excelente chorizo es su curación y conservación en el tiempo.



FOTOGRAFÍAS



1. Picamos la carne.



2. Echamos la sal a la carne.



3. Echamos el pimentón.



4. Amasamos todos los ingredientes.



5. Amasamos todos los ingredientes.



6. Dejamos la carne adobada una noche.