



Butifarras

## Description

This Sausages are perfect for party food. This recipe is very popular in the Caribbean coast of Colombia. I used to see them in the windows of the small family restaurants which we call “Piqueteaderos”. Or sometimes in the middle of the Colombian’s streets, you can see somebody selling them.

## Butifarras or Colombian Sausages (English version below)

### Ingredientes

- 500 gramos de carne de res
- 200 gramos de tocino
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 1/2 cucharadita de comino
- 1/2 cucharadita de pimienta negra
- 1 diente de ajo o una cucharadita de pasta de ajo
- 1/2 cucharada de sal
- 1 copita de vino seco
- 1 cucharadita de vinagre
- 2 caldos de gallina
- Tripas de cerdo remojadas en agua-limón o plástico vinilo (ver técnica 2)
- Hilo o cabuya para amarrar

### Preparación

#### Técnica 1: Para usar tripa de cerdo como envoltura

1. Se le quita la piel al tocino y se pica finamente.
2. En una procesadora de alimento se tritura la carne, la carne del tocino sin piel y el ajo.
3. Se añade los demás ingredientes y se mezcla bien hasta que formen una masa uniforme.
4. Lave bien la tripa con abundante agua y amarre una de las puntas con el hilo
5. En un recipiente no metálico agregue todos los demás ingredientes.
6. Empiece a rellenarla en forma manual ayudándose de un embudo de boca ancha o una botella plástica cortada por la mitad. Deje las butifarras un poco sueltas ya que al cocinar se contrae la tripa.
7. Amarre muy bien las puntas con hilo para que no se desbarate.

- ~~8. Poner a cocinar las butifarras en una olla con suficiente agua con dos caldos de gallina, a fuego medio por 30 minutos.~~
9. Cuando ya hayan cocinado unos 20 minutos, pínchelos suavemente con un palillo para quitarles el aire y deje cocinar por otros 5 o 10 minutos más.
10. Se pueden servir con pan o bollos de yuca.

**Técnica 2: Si no consigues la tripa puedes usar plástico o vinilo de cocina** (or food wrap non PVC este no se funde con el agua).

[widgetkit id=112]

1. Se le quita la piel al tocino y se pica finamente.
2. En una procesadora de alimento se tritura la carne, la carne del tocino sin piel y el ajo.
3. Se añade los demás ingredientes y se mezcla bien hasta que formen una masa uniforme.
4. Engrase las palmas de las manos con aceite y tome un poco de la masa.
5. Haga una tira larga con ella y colóquela dentro del plástico, procurando quitarle el aire.
6. Se amarra el extremo y luego cada 3 centímetros, hasta formar una cadena de butifarras o salchichas.
7. En una olla con agua hirviendo, se cocinan por unos 20 a 30 minutos.
8. Cuando ya hayan cocinado unos 30 minutos, pínchelos suavemente con un palillo para quitarles el aire y deje cocinar por otros 5 o 10 minutos más.
9. Luego se sacan del agua, y se les quita los nudos y el plástico.
10. Se pueden servir con pan o bollos de yuca.

#### Nota:

- El plástico que cubre las butifarras se bota después de cocinadas
- Se pueden freír en aceite luego de ser cocinadas en agua.
- Se pueden hacer de diferente tamaño y grosor.
- Se pueden congelar antes o después de cocinadas en el mismo plástico.

## Colombian Sausages (English version)

### Ingredients

- 500 grams beef
- 200 grams pork belly
- 1/2 teaspoon ground cinnamon
- 1/2 teaspoon cumin
- 1/2 teaspoon ground black pepper
- 1 clove garlic or teaspoon of garlic paste
- 1/2 teaspoon salt
- 1 shot dry wine
- 1 teaspoon vinegar
- 2 chicken bouillons
- Hog casings soaked in water and lemon or Food wrap or non PVC (**see method 2**)
- Thread to tie

### Preparation

### Method 1:

1. Skin the belly pork and chop finely.
2. In a food processor grind the meat, skin the bacon and garlic.
3. Add the other ingredients and mix well to form a uniform mass
4. Wash the tripe with water and tie one end with thread.  
In a non-metallic bowl add all other ingredients except the chicken bouillons.
5. With the aid of a wide-mouth funnel or plastic bottle cut in half, manually fill the casing with the mixture.
6. Leave a little loose because cooking causes the casings to contract.
7. Tie the ends with fine thread.
8. Cook in a pot with enough water to cover and 2 chicken bouillons, over a medium heat for 30 minutes.
9. When they have cooked about 20 minutes, pinch them gently with a toothpick to remove the air and let cook for another 5 or 10 minutes more.
10. They can be served with bread, corn or cassava rolls .

### Method 2

1. Skin the belly pork and chop finely.  
In a food processor grind the meat, skin the bacon and garlic.
2. Add the other ingredients and mix well to form a uniform mass.
3. Grease palms with oil and take a bit of dough.
4. Take a long strip with of it and place it inside the plastic, trying to remove the air.
5. Clamp the end and every 3 cm to form a chain of sausages or sausage.
6. In a pot of boiling water, cook for 20 to 30 minutes.
7. When they have cooked about 30 minutes, pinch them gently with a toothpick to remove the air and let cook for another 5 or 10 minutes more.
8. Water is then removed and the plastic is removed.

### Note:

You can make into many different sizes and thicknesses.  
Can be frozen before or after cooked in the same plastic.