



Chorizos Colombianos

Description

Chorizos are popular all around Colombia. We eat them normally with corn dumplings or we include them into other dishes. They are not spicy hot, but they need a least 4 or 5 days of preparation before consuming them.

Chorizos Colombianos or Colombian Chorizos (English version below)

Estos chorizos necesitan como minimo 4 o 5 dias preparacion antes de consumirlos.

Ingredientes.

- 200 gramos de carne de cerdo
- 200 gramos de carne de res molida
- 150 gramos de tocino
- 1/2 cucharadita de comino
- 1/2 cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharada de achiote o curcuma (**opcional**)
- 1 diente de ajo o una cucharadita de pasta de ajo
- 1/2 cucharada de sal
- 1 cucharada de vinagre
- 1 metro aproximadamente de tripa seca de cerdo o cordero
- 1/4 taza de cebolla verde finamente picada.
- 1/4 taza de cilantro finamente picado
- Hilo o cabuya para amarrar.

Preparacion

1. Se le quita la piel al tocino y se pica finamente.
2. En una procesadora de alimentos se tritura la carne de cerdo, carne de res y el ajo
3. Hacer el guiso con dos cucharadas de aceite cebolla verde y cilantro.
4. En otro recipiente se mezclan los demas ingredientes y se mezcla bien hasta que formen una masa uniforme.
5. Luego se dejan en la nevera por una noche.
6. Para rellenar la tripa de cerdo use una manga pastelera o jeringa procurando quitarle el aire.
7. Se amarra un extremo y se introduce la masa lentamente.
8. Amarre cada 5 o 10 centimetros, hasta formar una cadena de chorizos.
9. Dejelos en la nevera sin tapparlos por 4 o 5 dias antes de consumir.
10. Para consumirlos, freirlos en unas cucharadas de aceite o ponerlos en la barbacoa.
11. Se pueden servir con arepa o papa

Colombian Chorizos (English version)

This Chorizos need a least 4 or 5 days of preparation before consuming them.

Ingredients

- 200 grams of pork
- 200 grams of mince beef
- 150 grams of belly pork
- 1 metre of pork casings
- 1/2 teaspoon cumin
- 1/2 teaspoon ground black pepper
- 1 teaspoon turmeric or paprika **(optional)**
- 1 clove of garlic or tsp of garlic paste.
- 1/2 teaspoon salt
- 1 teaspoon vinegar.
- 1/4 cup of spring onions finely chopped
- 1/4 cup of coriander finely chopped.
- Thread to tie

Preparation

1. Skin the belly pork and chop finely.
2. In a food processor grind the meat, mince beef, and garlic.
3. Saute the onions, coriander into few spoons of oil.
4. In a bowl add the other ingredients and mix well to form a uniform mass.
5. Leave the mass into the fridge overnight
6. For filling the casings use a lcing syringe
7. Clamp the end and fill slowly
8. Clamp every 5 or 10 cm to form a chain of chorizos
9. Leave them into the fridge for 4 or 5 days without cover before use.
10. To eat them. Fry them into few spoons of oil or put them in the BBQ.
11. They can be served with bread or cassava rolls.