



Chorizos Santarrosa

Description

Chorizos Santarrosa (English version below)

Ingredientes

- 2 libras de carne de cerdo picado en trocitos pequeños (no molida)
- ½ de libra de tocino de cerdo sin el cuero, picado en trocitos pequeños (no molida)
- 1 cucharada de sal de nitrógeno (salami nitrite curing salt)
- 2 cucharadas de pasta de ajo o ajo en polvo
- 4 tallos de cebolla verde finamente picada
- 1 cucharadita de comino en polvo
- 1 cucharadita de pimienta negra en polvo
- 1 cucharada de achiote o cúrcuma (turmeric)
- 3 cucharadas de aceite
- Tripas de cerdo remojadas en agua-limón
- Hilo para amarrar
- 5 cucharadas de comino en semilla para ahumar los chorizos (opcional)

Preparación

1. Lave bien la tripa con abundante agua y amarre una de las puntas con el hilo.
2. En un recipiente no metálico agregue todos los ingredientes (excepto el comino en semilla).
3. Revuelva bien hasta que le quede una mezcla homogénea.
4. Empiece a rellenar en forma manual ayudándose de un embudo de boca ancha o una botella plástica cortada por la mitad. Deje los chorizos un poco sueltos ya que al cocinar se contrae la tripa.
5. Amarre cada 10 o 12 centímetros y además las puntas con hilo para que no se desbarate.
6. Luego déjelos colgados al aire libre para que sequen un poco.

Para ahumarlos (opcional):

1. En una bandeja cubierta con papel aluminio colocar las semillas de comino y encima poner una parrilla dejando espacio entre el fondo y la parrilla. Colocar los chorizos encima de la parrilla y colocar al fogón para que doren los cominos por 3 a 5 minutos y les dé un sabor de ahumado a los chorizos.
2. Se retira del fuego la bandeja y se tapan con más papel aluminio y se dejan allí por 30 minutos. Luego se cuelgan al aire libre o se colocan en un recipiente no metálico dentro de la nevera sin taparlos.

Nota: Cocinar los chorizos en agua o cerveza por 15 a 20 minutos y/o colóquelos en parrilla del asador directamente y acompañelos con arepa, papa o pan.

Chorizos Santarrosa (English version)

Ingredients

- 2 pounds pork chopped into small pieces (not ground)
- ½ pound of pork belly fat (not skin), chopped into small pieces (not ground)
- 1 tablespoon salt nitro or salami nitrite curing salt
- 2 tablespoons garlic paste or garlic powder
- 4 stalks green onion, finely chopped
- 1 teaspoon ground cumin
- 1 teaspoon ground black pepper
- 1 tablespoon achiote or turmeric
- 3 tablespoons oil
- Hog casings soaked in water-lemon
- Thread to tie
- 5 tablespoons cumin seed to smoke the sausages (optional)

Preparation

1. Wash the tripe with water and tie one end with thread.
2. In a non-metallic bowl add all ingredients (except the cumin seed).
3. Stir well until you can get a homogeneous mixture.
4. Start to fill in with the aid of a wide-mouth funnel and a plastic bottle cut in half. Loosen the chorizos because cooking causes the casings to contract.
5. Tie every 10 or 12 inches and also the ends with wire so as not to disrupt.
6. Then hang them to dry a little.

To smoke them (optional)

1. On a tray covered with foil place the cumin seeds and put a grill over leaving space between the bottom and grill. Place the sausages on the grill and place the stove to brown the cumin for 3-5 minutes to give a smoky flavour to the chorizos.
2. Remove from heat the tray and cover with more aluminium foil and leave there for 30 minutes. Then hang outdoors or are place in a non-metallic container in the refrigerator without recapping.

Note: Cook the sausages in water or beer for 15-20 minutes and / or place them directly on grill grate and accompany with corn bread, potatoes or bread.