



Picadita-Fritanga

## Description

### Picada o Fritanga – Plate to Share (English version below)

Este es un plato basado en la combinación de varias porciones de carne cocinada y sofrida y algunos vegetales. Cualquier combinación es posible y/o se puede omitir algunos de los ingredientes, de acuerdo al gusto de cada uno y a la cantidad de personas que comparten este plato.

### Ingredientes

- 1 porción de Rellena o Morcilla (Black pudding).
- 1 porción de Carne de cerdo y Tocino.
- 1 porción de Chorizos
- 1 porción de carne de res
- 1 porción de asaduras de cerdo y res
- 1 porción de yuca
- 1 porción de papas saladas
- 1 porción de papa criolla
- 1 porción de plátano

### Preparación

1. Se cocinan los ingredientes por separado y se sofríen en el mismo aceite.
2. Se cortan todos los ingredientes en pedazos del tamaño de un bocado y se sirve en una bandeja para compartir.
3. Se puede acompañar de ají o guacamole.

### Chopped or Fritanga- Plate to Share (English version)

This is a dish based on the combination of several portions of grilled meat and some cooked vegetables.

Any combination is possible and other ingredients may be added, or omitted, to this plate.

### Ingredients

- 1 serving of black pudding
- 1 serving of belly pork

- 1 serving of sausages or chorizos
- 1 serving of beef
- 1 serving of pork and beef
- 1 serving of cassava
- 1 serving of salty potatoes
- 1 serving of yellow potato
- 1 serving of plantain

### Preparation

1. The ingredients are cooked separately and fry in the same oil.
2. Cut all ingredients into bite-size pieces and served on a platter to share.
3. You may accompany with chili sauce or guacamole.

## Rellena – Morcilla or Black Pudding (English version below)

### Ingredientes

- 150 gramos de sangre de cerdo seca o 1 litro de sangre de cerdo fresca
- 1 litro de agua
- 100 gramos de ahuyama cocinada y en puré (opcional)
- 4 tallos de cebolla verde picadas
- ½ cucharada de ajo en polvo
- 2 cucharadas de perejil picado fino
- 4 cucharadas harina de maíz
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 cucharada de orégano en polvo
- 1 cucharadita de cominos
- 1 manojo pequeño de cilantro finamente picado
- 1 libra de arroz
- 100 gramos de arveja verde cocida
- 2 cucharadas de Sal
- Tripas de cerdo remojadas en agua-limón
- Hilo para amarrar

### Preparación

1. Prepare el arroz como de costumbre y déjelo reposar. Luego que esté frío colóquelo en un recipiente y revuelva hasta que esté bien suelto.
2. Mientras tanto, lentamente combinar la sangre seca de cerdo con el agua para hidratarla. Mezclarla muy bien hasta asegurarse de que se eliminan todos los grumos. Si se usa sangre fresca agregar una cucharada de sal y una 1 cucharadita de vinagre blanco para evitar que se cuaje.
3. Lave bien la tripa con abundante agua y amarre una de las puntas con el hilo.
4. En un recipiente no metálico agregue todos los demás ingredientes. Revuelva bien hasta que le quede una mezcla homogénea.
5. Empiece a rellenarla en forma manual ayudándose de un embudo de boca ancha o una botella plástica cortada por la mitad. Déjela la rellena un poco suelta ya que al cocinar se contrae la tripa.
6. Amarre muy bien las puntas con hilo para que no se desbarate.

- ~~7. Poner a cocinar las rellenas en una olla con suficiente agua, algunas especias (oregano, tomillo y laurel) y dos caldos de gallina, a fuego medio por 45 minutos.~~
8. Se escurren y se cuelgan en un lugar fresco. Luego se pueden refrigerar o congelar.
9. Se comen fritas o partidas en porciones.

## Black Pudding (English version)

### Ingredients

- 150 grams of dried pig's blood or 1 litre of fresh pig blood
- 1 litre of water
- 1 pound finely chopped pork belly o bacon
- 100 grams of cooked and pureed pumpkin or butternut squash (optional)
- 1 bunch of chopped green onion
- ½ teaspoon garlic powder
- 2 tablespoons finely chopped parsley
- 4 tablespoons corn meal flour
- 1 teaspoon black ground pepper
- 1 tablespoon oregano
- 1 teaspoon cumin
- 1 small bunch cilantro, finely chopped
- 1 pound rice
- 100 grams of cooked green peas
- 2 tablespoons salt
- Hog casings soaked in water and lemon
- Thread to tie

### Preparation

1. Prepare rice as usual and let stand. Then cool place in a container and stir until thoroughly dissolved.
2. Meanwhile, slowly combine dry pork blood with water to hydrate. Mix it well to make sure all lumps are removed. If using fresh blood, add a tablespoon of salt and 1 teaspoon white vinegar to prevent curdling.
3. Wash the tripe with water and tie one end with thread.
4. In a non-metallic bowl add all other ingredients. Stir well until you get a homogeneous mixture.
5. With the aid of a wide-mouth funnel or plastic bottle cut in half, manually fill the casing with the mixture. Leave a little loose because cooking causes the casings to contract.
6. Tie the ends with fine thread.
7. Cook in a pot with enough water to cover, some spices (oregano, thyme, bay leaves) and 2 chicken bouillons, over a medium heat for 45 minutes.
8. Drain and hang in a cool place. They eat fried or broken into portions.

## Chorizos Santorrasanos (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 nitro (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 Santarrosanos (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.