

LAS FÓRMULAS DE

FAMILIA GIANNONI

SECOS- CHORIZO SABOR CRIOLLO

Ingredientes para 100 kilos de pastón

Carne de cerdo.....	50 Kg.
Carne de vaca.....	30 Kg.
Tocino.....	20 Kg.
Sal.....	2,5 Kg.
Vino blanco seco.....	4 Lts.
Sabor criollo.....	4 Kg.

Elaboración:

Picar la carne de cerdo, la carne de vaca y el tocino con disco mediano. Agregar la sal y mezclar. Incorporar el sabor criollo y amasar hasta que comience a ponerse pesado, ir agregando el vino y seguir con el amasado hasta lograr una masa totalmente homogénea.

Luego embutir sin dejar descansar, bien firmes y se los ata a gusto. Se cuelgan durante 48 horas encimados, unos sobre otros en ganchos de 4 a 5 Kg. y transcurrido ese tiempo se separan de a uno en la caña sin que se toquen entre sí. A partir de los 12 días se pueden comenzar a consumir.

SECO- LONGANIZA TIPO CANTINERA

Ingredientes para 100 kilos de pastón

Carne de cerdo.....	60 Kg.
Carne de vaca.....	20 Kg.
Tocino.....	20 Kg.
Sal.....	2,5 Kg.
Vino blanco seco.....	4 Lts.
Sabor longaniza cantinera.....	500grs.
Pradiseco.....	3 Kg.

PARA HACER SUS MEJORES EMBUTIDOS Y SALAZONES

Cabildo – Tel: (0291)
154640445

Elaboración:

Picar la carne de vaca con disco fino y la carne de cerdo y el tocino con disco mediano. Agregar la sal y el sabor longaniza cantinera y mezclar, incorporar el pradiseco y amasar hasta que comience a ponerse pesado, ir agregando el vino y seguir con el amasado hasta lograr una masa totalmente homogénea.

Luego embutir sin dejar descansar, bien firmes y se los ata a gusto. Se cuelgan durante 48 horas encimados, unos sobre otros en ganchos de 4 a 5

Kg. y transcurrido ese tiempo se separan de a uno en la caña sin que se toquen entre sí. A partir de los 12 días se pueden comenzar a consumir.

SECO- SALAME Y SALAMIN TIPO MILAN

Ingredientes para 100 kilos de pastón

Carne de cerdo.....	40 Kg.
Carne de vaca.....	40 Kg.
Tocino.....	20 Kg.
Sal.....	2,5 Kg.
Vino blanco seco.....	4 Lts.
Sabor milán.....	500grs.
Pradiseco.....	3 Kg.

(se pueden agregar 100 grs. de pimienta negra partida)

Elaboración:

Picar la carne de vaca y la carne de cerdo con disco fino y el tocino con disco mediano. Agregar la sal y el sabor milán y mezclar, incorporar el pradiseco y amasar hasta que comience a ponerse pesado, ir agregando el vino y seguir con el amasado hasta lograr una masa totalmente homogénea.

Luego embutir sin dejar descansar, bien firmes y se los ata a gusto. Se cuelgan durante 48 horas encimados, unos sobre otros en ganchos de 4 a 5 Kg. y transcurrido ese tiempo se separan de uno en la caña sin que se toquen entre sí. A partir de los 12 días se pueden comenzar a consumir.

SECO- SALAME TIPO ITALIANO

Ingredientes para 100 kilos de pastón:

Carne de cerdo.....60 Kg.
Carne de vaca.....20 Kg.
Tocino.....20 Kg.
Sal.....2,5 Kg.
Azucar.....250grs.
Pimienta negra molida.....300 grs.
Nuez moscada molida.....150 grs.
Ajo en polvo.....100 grs.
Clavo de olor.....20 grs.
Vino blanco seco.....4 Lts.
Pradiseco.....3 Kg.

Elaboración:

Picar la carne de vaca y la carne de cerdo con disco grueso y agregar el tocino cortado en dados y mezclar un poco. Agregar la sal y especias mezcladas entre sí y comenzar a amasar, incorporar el pradiseco y amasar hasta que comience a ponerse pesado, ir agregando el vino y seguir con el amasado hasta lograr una masa totalmente homogénea.

Luego embutir sin dejar descansar, bien firmes y se los ata a gusto. Se cuelgan durante 48 horas encimados, unos sobre otros en ganchos de 4 a 5 Kg. y transcurrido ese tiempo se separan de uno en la caña sin que se toquen entre sí. A partir de los 12 días se pueden comenzar a consumir.

LONGANIZA NAPOLITANA

Este es un producto que se caracteriza por su inconfundible sabor picante.

Ingredientes para 10 Kg.

Carne de cerdo.....4 kg.
Carne vacuna.....4 kg.
Tocino.....2 kg.
Sal.....320 grs.
Sal nitro.....3 grs.
Hinojo en granos.....20grs.
Ají picante.....100grs.
Pimentón.....10 grs.
Coreandro molido.....5 grs.
Ajo 1 cabeza o en polvo20 grs.
Azúcar.....150grs.
Vino tinto seco.....100cm3.

Elaboración:

Picar la carne de cerdo y vacuno con disco grueso, 12 mm. Y el tocino lo cortamos en daditos.

Se agregan todas las especias mezcladas entre sí, y se amasa incorporando el vino. Cuando la masa esté bien ligada se embute en tripas, que se han lavado previamente, sin dejar descansar la masa.

Una vez embutidas se llevarán al secadero donde se deben colgar todas juntas durante 48 hs. a una temperatura de 24 a 27 grados y entre el 68 y el 75 % de humedad. Luego se separan de una en las cañas y se dejan durante 15 a 20 días a una temperatura de 15 a 20 grados y al 75 % de humedad.

SECO CHORIZO TIPO ESPAÑOL

Ingredientes para 100 kilos de pastón

Carne de cerdo.....80 Kg.
Tocino.....20 Kg.
Sal2,5 Kg.
Pimentón dulce.....1 Kg.
Pimentón picante.....1 Kg.
Pradiseco.....3 Kg.
Vino blanco seco.....4 Lts.

Elaboración:

Picar la carne de cerdo y el tocino con disco mediano y mezclar un poco. Agregar la sal y las especias mezcladas

entre sí, incorporar el pradiseco y amasar hasta que comience a ponerse pesado, ir agregando el vino y seguir con el amasado hasta lograr una masa totalmente homogénea.

Luego embutir sin dejar descansar, bien firmes y se los ata a gusto. Se cuelgan durante 48 horas encimados, unos sobre otros en ganchos de 4 a 5 Kg. y transcurrido ese tiempo se separan de a uno en la caña sin que se toquen entre sí. A partir de los 12 días se pueden comenzar a consumir.

SECO- LONGANIZA TIPO ESPAÑOLA

Ingredientes para 100 kilos de pastón

Carne de cerdo.....60 Kg.
Carne de vaca.....20 Kg.
Tocino.....20 Kg.
Sal.....2,5 Kg.
Pimentón dulce.....2Kg.
Pimienta blanca molida.....300 grs.
Ají molido.....100 grs.
Orégano.....100 grs.
Pradiseco.....3 Kg.
Vino blanco seco.....4 Lts

Elaboración:

Picar la carne de cerdo, de vaca y el tocino con disco grueso y mezclar un poco. Agregar la sal y las especias mezcladas entre sí, incorporar el pradiseco y amasar hasta que comience a ponerse pesado, ir agregando el vino y seguir con el amasado hasta lograr una masa totalmente homogénea.

Luego embutir sin dejar descansar, bien firmes y se los ata a gusto. Se cuelgan durante 48 horas encimados, unos sobre otros en ganchos de 4 a 5 Kg. y transcurrido ese tiempo se separan de a uno en la caña sin que se toquen entre sí. A partir de los 12 días se pueden comenzar a consumir.

SOBRESADA MALLORQUINA

Ingredientes para 10 kg. :

Carne de cerdo..... 8 kg.
Carne de vaca magra (opcional).... 1 kg.
Tocino.....1 kg.
Pimentón.....500 grs.
Pimentón picante (o a gusto).....10 grs.

Pimienta negra.....20 a 25 grs.
Sal 250 grs.

Elaboración:

Picar todo con disco muy fino se condimenta y se amasa muy bien. Se deja en reposo durante 4 hs. Y se vuelve a amasar, se prueba el pastón en la plancha para ver si está bien a gusto, de así ser, se embute en tripas bien anchas, que pueden ser rectos de salame vacuno o culatas de cerdo.

Se cuelgan para su secado y se pueden empezar a consumir al mes y medio o dos meses, el estacionamiento ideal es de 5 a 6 meses.

Es un fiambre que no se seca totalmente y sirve también para untar, la misma pasta se puede embutir también en tripas vacunas comunes para comerlos frescos a la parrilla o secos más pronto.

SECO - CHORIZO SIMPLE CHACARERO PICADO GRUESO

Ingredientes para 10 kg.:

Carne de cerdo.....60 kg.
Carne de vaca.....20 kg.
Tocino.....20 kg.
Sal.....2,5 kg.
Vino Blanco Seco.....4 Lts.
Pimienta negra molida.....500 Grs.
Ajo en polvo.....100 Grs.
Pradiseco.....3 Kg.

Elaboración:

Picar la carne de cerdo, carne de vaca y tocino con disco grueso. Agregar la sal y las especias previamente mezcladas entre sí y amasar un poco. Agregar el Pradiseco y continuar amasando hasta que el pastón se ponga pesado y comenzar a incorporar el vino mientras se sigue amasando hasta lograr una pasta totalmente homogénea.

Luego embutir sin dejar descansar, bien firme atándolo a gusto.

Se cuelgan durante 48 hs.todos encimados, unos sobre otros, en ganchos de 4 a 5 kg. y transcurrido ese tiempo se separan de a uno en la caña, sin que se toquen entre sí.

A partir de los 12 días se pueden comenzar a consumir.

QUESO DE CERDO

Ingredientes para 10 kg.:

Cueros y carne de cabeza cocidos...8 kg.
Tocino (cortado en dados).....2 Kg.
Sal.....200 Grs.
Sabor queso de cerdo.....50 Grs.

Elaboración:

Picar los cueros y la carne de la cabeza con disco grueso y mezclar un poco. Agregar el tocino cortado en dados y amasar otro poco. Agregar la sal y el sabor queso de cerdo y mezclar nuevamente. Embutir en bolsas de cocción y atar bien. Cocinar durante 15 a 20 minutos a una temperatura de 95 grados, luego sacar los quesos, prensar durante 24 hs. y posteriormente conservar en heladera.

RECETA DE LEBERWURST

Ingredientes para 3 kg.

Carne de cerdo magra.....1kg.
Hígado de cerdo (pelado y sin nervios).....1 kg.
Tocino fresco.....1 kg.
Cebolla.....250 grs.
Pimienta blanca.....7 grs.
Clavo de olor.....3 grs.
Canela.....1,5 grs
Laurel molido.....1,5 grs.
Orégano.....1,5 grs.
Nuez moscada.....3 grs.
Salitre.....3 grs.
Fécula de maíz.....20 grs.
Sal.....35 grs.

Elaboración:

Picar la cebolla con disco N.8 (grueso); sacar al hígado el pellejo y los nervios y sancocharlo en agua a 80 grados durante 20 minutos (hasta que se pone grisáceo) y dejar enfriar. Luego picar el hígado , la carne y el tocino con disco bien fino. Comenzar el amasado agregándole la cebolla picada, las especias y la fécula de maíz hasta lograr una pasta homogénea.

Embutir en culatas o triperos de salame anchos , las primeras dan mejor presentación. Atar con 2 o 3 lazos para tener seguridad.

Proceder a cocinar en un recipiente con agua a 80 grados de temperatura durante 40 minutos y luego dejar enfriar .y preparar el DIENTE ¡¡¡¡

OTRA RECETA LEBERWURST

Ingredientes para 3 kg.:

Carne de vaca magra.....1 kg.
Hígado de cerdo (pelado y sin hervir).....1 kg.
Tocino.....1 kg.
Cebolla picada y saltada.....1/4 kg.
Sal.....35 grs.
Sabor Leberwurst.....25 grs.
Salitre.....10 grs

Elaboración:

Picar la carne, el hígado y el tocino con disco muy fino, mezclar con la sal, agregar el sabor Leberwurst y el salitre. Mezclar nuevamente y embutir en tripas anchas; cocinar en agua caliente durante 45 minutos con ligero hervor final. Dejar enfriar y luego conservar en la heladera.

BONDIOLAS – PANCETAS – JAMONES

Para la cura de bondiolas, pancetas y jamones, aconsejamos el uso de sal de cura.

Proporción de la salazón: 1 kg. de sal de cura en 15 kg de sal común (entrefina o gruesa).

BONDIOLAS – CURA Y PREPARACIÓN

Las piezas deben frotarse con la mezcla y luego colocarse totalmente tapadas por la misma mezcla de sales.

Dejarlas a razón de 1 día por kg de peso de la pieza.

Luego de este tiempo sacar y lavar bien las mismas, dejar orear un rato y adobarlas a gusto, con pimentón, ají molido o pimienta partida. Envolverlas en papel micro poroso y colocarlas en la

red elástica, que tiene la ventaja de prensar las mismas a medida que las bondiolas se van secando. Luego colgarlas en un lugar seco para su maduración, estando listas para su consumo a partir de 2 o 3 semanas, depende del tamaño de las bondiolas.

Aconsejamos no poner grasa ni aceite cuando se adoba, pues esto produce un sabor rancio.

En el caso de no usar sal de cura en bondiolas, se dejará en la salazón el doble de tiempo.

PANCETAS – CURA Y PREPARACIÓN

Frotar con la mezcla de sales y luego colocar en la salazón durante 3 días. Luego sacar, lavar bien para su secado. Se pueden condimentar como las bondiolas, arrolladas y colocarles el papel micro poroso y la red. A partir de los 10 días ya están listas para su consumo.

Aconsejamos no poner grasa ni aceite cuando se adoba, pues esto produce un sabor rancio.

En el caso de no usar sal de cura en pancetas, se dejará en la salazón el doble de tiempo.

JAMONES – CURA Y PREPARACIÓN

Frotar con la mezcla de sales y luego poner en la salazón totalmente cubiertos y dejar a razón de 1 ½ días por cada kilo de peso (es decir, un jamón de 10 kg se dejará durante 15 días).

Luego de este tiempo se saca el jamón de la salazón y se lava y cepilla para sacar bien la sal, y se deja orear 1 o 2 días.

Después se lo adoba a gusto, con pimentón, ají molido o pimienta partida, se envuelve en papel micro poroso y se coloca la red. Se cuelgan para su maduración, el ideal de tiempo para la misma es de 8 a 10 meses.

Aconsejamos no poner grasa ni aceite cuando se adoba, pues esto produce un sabor rancio.

En el caso de no usar sal de cura en jamones, se dejará en la salazón el doble de tiempo.

RECETA DE BONDIOLA, EN AZUCAR NEGRA

Se debe hacer una sal muera, que contiene los siguientes elementos:

Agua.....10 lts.
Sal.....3 kg.
Azúcar negra.....1kg.
Pimienta negra en granos.....100 grs.
Hojas de laurel.....10 grs
Salnitro.....50 grs.

Una vez mezclados todos los ingredientes poner a hervir durante dos horas. Al enfriarse esta sal muera, se introducen las bondiolas en ella sumergiéndolas totalmente y si fuera necesario se las traba con algunas maderitas para que no floten. Se las dejará a razón de 1 día por kg. de peso. Ejemplo una bondiola de 2 kg. se dejará durante dos días..

Cumplido este tiempo se sacan, se las enjuaga y se dejan orear durante uno o dos días, para recién en ese momento frotarlas con pimentón, pimienta o ambos a la vez y luego se las envuelven en láminas de papel micro poroso o en fasoletos de fibra colágena animal, y se colocan en la red elástica.

A los dos meses estarán lista para comer. También se pueden consumir antes si lo desea.

Usando la misma fórmula se pueden hacer lomitos o jamones despostados o cortados en trozos (respetando siempre la proporción peso-tiempo).

CHORIZOS PARRILLEROS

Ingredientes para 10 kg.

Tocino.....2kg.
Carne de cerdo.....3 kg
Carne vecuna.....5 kg.
Sabor chorizo fresco.....50 grs.
Antioxidante (Opcional).....25 grs.
Sal fina.....200 gr.
Vino blanco seco.....200 c.c.

Elaboración:

Picar el tocino y la carne de cerdo en disco grueso y la carne vacuna en disco fino. Agregar la sal y el sabor chorizo, amasar y colocar el vino a último momento.

Embutir no muy firme. Atando en el tamaño deseado

OTRO CHORIZO PARRILLERO**Ingredientes para 10 kg.:**

Tocino.....2 kg.
Carne de cerdo.....3 kg.
Carne vacuna.....5 kg.
Integral chorizo fresco.....400 grs.
Vino blanco seco.....600 c.c.

Elaboración:

Picar el tocino y la carne de cerdo en disco grueso y la carne vacuna en disco fino. Agregar el producto integral, amasar y colocar el vino a último momento. Embutir en tripas 38-40, flojas, y atar en pecheras

MORCILLAS CHACARERA**Ingredientes para 10 kg.:**

Carne vacuna.....2 kg.
Carne de cerdo, orejas, trompa,
cueros, etc.....7 kg.
Tocino.....1 kg.
Sangre.....3 lt
Sal.....200 grs.
Sabor morcilla.....50 grs.
Cebolla natural.....1.500 kg.
Arroz cocido.....1 taza

Elaboración:

Cocinar muy bien los cueros, trompas y orejas (80°). Picar la carne y el tocino y cortar los cocidos. Agregar mezclando la sal, sabor morcilla, cebolla y arroz. Después la sangre. Mezclar y embutir dejando libre 1 cm en cada morcilla, cocinar en agua caliente (75/80°), estarán cocidas cuando al pincharlas no fluya sangre.

Se le puede adicionar a esta receta, nueces, piñones, pasas de uva, chocolate, etc. A gusto del artesano.

SI EN ALGUNA OPORTUNIDAD NO SE TIENE SANGRE FRESCA, SE PUEDE USAR SANGRE DESHIDRATADA – EN PROPORCIÓN: 300GRS DE SANGRE EN POLVO EN 3 LTS DE AGUA -

MORCILLA CRIOLLA**Ingredientes para 10 kg.:**

Carne vacuna.....2 kg.
Cuero de cerdo.....1 kg
Papada de cerdo..... 3 kg
Tocino.....1 kg.
Sangre.....3 lt.
Sal.....200 grs.
Pimienta negra.....30 grs.
Nuez moscada.....5 grs.
Orégano.....5 grs.
Ají molido.....10 grs.

Elaboración

Cocinar la papada, el cuero y la carne hasta que esté tierno. Picar la carne, el tocino y los cueros cocidos con disco grande de 12 mm. Agregar los condimentos y la sangre. Picar la cebolla de verdeo y las nueces o piñones de tamaño regular y agregar a la preparación. Mezclar, embutir en tripas vacunas a gusto y cocinar en agua (75/80°).

SALCHICHAS FRESCAS**Ingredientes para 10 kg**

Tocino.....1 k.
Grasa vacuna.....2 kg.
Carne vacuna.....7 kg.
Sabor salchicha.....50 grs.
Antioxidante (opcional).....25 grs.
Queso rallado.....10 grs.
Vino blanco seco.....200 cc

Elaboración

Picar el tocino en disco grueso y la grasa y la carne vacuna en disco fino. Agregar la sal, el sabor salchicha y amasar, luego agregar el queso y el vino. Se embute en tripas especiales de ovino o colágeno.

OTRA SALCHICHA

Ingredientes para 10 kg.

Carne vacuna magra.....	9 kg.
Tocino.....	1 kg.
Salitre.....	10 grs.
Canela en polvo.....	15 grs
Pimienta blanca molida.....	20 grs.
Queso parmesano.....	30 grs.
Sal fina.....	200 grs
Vino oporto.....	100 cc.

Elaboración

Picar el tocino y la carne en disco fino, Agregar la sal, salitre y condimentos. Amasar y luego incorporar el queso con el vino. Embutir en tripas frescas de ovino o colágeno.

HAMBURGUESAS DE CARNE VACUNA

Ingredientes para 10 kg.

Grasa vacuna.....	1 kg.
Carne vacuna.....	9 kg.
Producto hamburguesa.....	100 grs.
Antioxidante (opcional).....	25 grs.
Sal fina.....	170 grs.

Elaboración

Picar la carne y la grasa con disco muy fino. Agregar la sal y mezclar, luego ir incorporando el producto hamburguesa. Amasar hasta que quede una masa muy pegajosa, una vez formadas en hamburguesa, pueden cocinarse o guardarse en freezer.

MATAMBRES VACUNOS

Desgrasar los matambres o azotillos y recortarlos. Listos para la cura que deberá efectuarse 12 hs. antes de su cocción, hasta lograr un color rosado estable y uniforme.

Mezcla para la cura

Sal.....	270 grs.
Azúcar molida.....	75 grs.
Farmesal.....	75 grs,
Jet color.....	15 grs.

Esta mezcla alcanza para curar aproximadamente 10 kg. de carne. Se frotan los matambres con la preparación uno a uno, colocándolos en bandejas superpuestos y se dejan de 8 a 12 hs. en heladera o cámara fría. Preparar los matambres con las especias, huevo duro y demás elementos; luego se espolvorea formando una capa con la mezcla ligante.

Mezcla ligante

Ligasol con un 10% de *Rendiplus*, (es decir que por cada kilo de *Ligasol*, 100 grs. de *Rendiplus*). Esta mezcla contribuirá convenientemente al ligado de los matambres evitando que se desarmen al momento de cortarlos en fetas. Una vez arrollados y atados se cocinan en bolsas, papel manteca u otro papel para cocción, cuidando que el agua esté en punto de ebullición al momento de introducirlos. El tiempo de cocción será de 1 hora por kilo de peso (la cocción para un matambre de 2 kg. será de 2 hs de cocción). Luego se retiran las piezas del agua, se las deja descansar durante 1 hora 30 minutos y después de prensar se llevan al frío.

Otra forma de cura

Se prepara en un balde una solución con los siguientes ingredientes:

- 10 litros de agua
- 1 kilo de Bach

Se sumergen en la solución los matambres, azotillos o tapa de asado charqueada y se dejan de 12 a 8 horas. Luego se retiran y se procede al armado y cocción con las mismas indicaciones anteriores.

DE UTILIDAD PARA TENER EN CUENTA

Lave siempre las tripas con agua fría o tibia, nunca con agua caliente porque se rompen al usarlas y dan olor al calentarse el cebo que contienen las mismas.

Cuando use tripas de colágeno póngalas en remojo en agua fría con sal, durante media hora.

No ponga a la carne los pedazos de ajo hervido.

Mojar el hilo para atar los chorizos, facilita la tarea.

En las longanizas españolas, sobrezada y chorizo tipo español es conveniente sumergir los chorizos durante 10 segundos en agua hirviendo y luego se cuelgan a secar. Este procedimiento fija el color y sabor del pimentón.

No deje nunca el pastón de un día para otro, pierde sabor y color.

Use pradiseco en la proporción de 3 kg. cada 100 de carne y se asegurará un buen color, excelente liga, evitará que le queden huecos y logrará una mejor terminación de sus productos.

No pinche los embutidos cuando ha usado pradiseco.

El tocino cortado en dados da mejor sabor y presentación. Pasado por la picadora se desarma.

Un amasado intenso mejora la liga y asegura un buen resultado final.

Cuando no use Pradiseco reduzca el vino de 4 lts. a 1 lt cada 100 kg. de pastón.

El secadero ideal oscila entre 20° y 25° de temperatura y 75° de humedad no debiendo producirse corrientes de aire.

Controle que no haya hongos negros en el emplume. Son contraproducentes a la conservación.

Para conservar sus chorizos una vez que estén secos a su gusto, elija cualquiera de estas formas:

- Pasar por parafina*
- Derretir grasa con sal gruesa, en proporción de 10 kg .de grasa a 1 kg. de sal, y cuando ésta esté casi fría, cubrir los chorizos formando capas.*
- Guardar en el freezer envueltos en papel madera.*

