

Przepis na domowe Chorizo, czyli hiszpańską kielbasę.

Chorizo to tradycyjna kielbasa hiszpańska robiona z wieprzowiny. Jest to łatwo rozpoznawalny specjał kuchni hiszpańskiej dzięki swojemu mocnemu i charakterystycznemu zapachowi. Chorizo w Hiszpanii ma nieskończoną liczbę wersji. Jej podstawowy skład to mięso i tłuszcz wieprzowy, sól, papryka słodka i pikantna, której proporcje decydują o charakterze Chorizo. Kielbasę suszy się tygodniami, a proces dojrzewania nadaje jej charakterystyczny kwaśny smak. Uzupełnieniem jest czosnek, oregano, brandy, saletra albo sól peklowa. Kielbasę Chorizo zawsze kupowałem w sklepie i nigdy mi do głowy nie przyszło aby zrobić tę hiszpańską pikantną kielbasę samemu.



Składniki:

- chuda karkówka – 2 kg,
- słonina lub podgardle – 1/2 kg (u mnie boczek surowy),
- sól peklowa – 22-25g/kg masy,
- pieprz cayenne – 1, 5 łyżki
- pieprz czarny – 1 łyżka
- cukier – 1 łyżka,
- słodka papryka wędzona – 1/2 łyżki
- kminek – 1/2 łyżeczki (u mnie cała łyżeczka)
- oregano suszone – 1/2 łyżeczki
- brandy – 50ml,
- czerwony ocet winny – 50ml,
- czosnek posiekany – 6 ząbków.
- kompozycja przypraw Chorizo (dawkowanie wg etykiety).

Sposób przygotowania:

1. Pociąć mięso ręcznie lub zmielić na oczku 12 mm.
2. Czosnek zmiażdżyć, pociąć drobnie i zmieszać z niewielką ilością wody.
3. Zmieszać mięso z wszystkimi przyprawami i umieścić na 2 dni w lodówce.
4. Napchać masę w naturalne wieprzowe jelita (26/28) formując 15-20cm odcinki.
5. Powiesić w przewiewnym suchym i chłodnym miejscu na 2 miesiące a następnie można już Chorizo spożywać, idealne jako przekąska do browarka.

Uwagi własne: *Zwiększenie ilości soli do 22 - 25 g/ kg mięsa jest dobrym rozwiązaniem aby nasza kielbasa się nie zepsuła. W pierwszej fazie procesu sól, nitryt (peklosól) to jedyna linia naszej obrony. Z czasem, kiedy wilgoć z kielbasy odparuje, będzie ona bardziej trwała i bezpieczna.*