

tapas o bocadillos, lo normal es dejar que sequen bastante, entre tres o cinco meses cuando se trata de piezas grandes como los famosos culares. Un proceso distinto se sigue con los chorizos gallegos, cuyo picadillo se fríe antes de embucharlo.

Salchichón

Sea cual sea la raza del cerdo, el salchichón se prepara con los mejores cortes de magro, tocino y panceta. Se pican menudos y se aliñan con pimienta blanca molida, negra en grano y sal. Una vez bien amasada, la mezcla se deja reposar un par de días en frío. Después se embute en tripa cular o vela (natural los de más categoría) y se dejan dos días en una nave con un alto nivel de humedad y temperatura media para conseguir la textura óptima. Después se cuelga en los secaderos hasta que aparece la “flor”, el moho que cubre la tripa. La curación por medios naturales puede ser de hasta un año.

Morcilla

El ingrediente diferenciador de la morcilla es la sangre de cerdo, a la que se añade arroz, en el caso



de la de Burgos y de otras localidades castellanas, o cebolla, más habitual en el norte peninsular, por ejemplo, en Asturias y León. Otro rasgo que diferencia unas de otras es la forma de curación, en

chorizo.es



MIEMBROS:

