

Elabore su propio embutido



Saucisson de Morteau

INGREDIENTES

- 3 piezas de semicircular de cerdo con "cheville"
- 999 gramos de carne de cerdo (jamón, paleta, falda, tocino, chuletas y recortes) en una proporción de 15-35 % de grasa dura de cerdo y 65-85 % de carne magra de cerdo
- 18 gramos de sal de curado de nitrito
- 3 gramos de pimienta negra
- Serrín de madera blanda
- Bayas de enebro

RECETA

1. Ponga en remojo los semiculares en abundante agua.
2. Con un disco de 5-8 mm, triture la carne helada hasta obtener una masa de embutido.
3. Añada sal y pimienta y mezcle. Hágalo con menos fuerza de lo habitual con el embutido fresco: la masa debe quedar ligeramente esponjosa.
4. Embuta cuidadosamente los semiculares.
5. Deje secar toda la noche en el frigorífico.
6. Ahúme el embutido en frío durante al menos 24 horas (por ejemplo, con una espiral de ahumado en frío) sobre serrín de madera blanda y con bayas de enebro.
7. Guárdelo en el frigorífico.
8. Coma el embutido fresco o caliéntelo en agua casi hirviendo durante 10-15 minutos.