



ELABORACION DE MORCILLAS CRIOLLAS (Formulación tradicional)

FORMULA PARA 25 KILOS.

SANGRE 2KG.
AGUA 10 LTRS.
CUERO COCIDO 12 KG
CEBOLLA DE VERDEO O COMUN (Frita) 3 a 4 KG.
INTEGRAL DE MORCILLA 1 K.

1. Cocinar el cuero en la mínima cantidad de agua posible. Una forma de saber si el mismo esta cocido es traspasarlo con un cuchillo, sin que ofrezca resistencia.
 2. Una vez cocido el cuero en caliente pasarlo por la picadora, junto con la cebolla por el disco de 8 -10 -12 mm. (Es a gusto)
 3. Mezclar la sangre (Si es posible con la mezcladora ó batidora para que no produzca grumos), 1kg de sangre en polvo con 5 litros de agua fría. Agregar el integral de morcilla por espolvoreo al la masa y mezclar todo. La sangre, los cueros y la cebolla.
 4. Espesar con harina, harina aglutinada, o fécula de maíz/trigo.
 5. Embutir en una tripa vacuna 42/44, previamente remojada en agua tibia durante al menos 5 horas.
 6. Cocinar la morcilla a una temperatura constante de 80 a 90 C° sin que hierva. El tiempo de cocción puede ser entre 15 a 35 Minutos.
 7. Pinchar la morcilla para saber si esta cocida, si no sale mas sangre esta Lista.
 8. Una vez cocida lavarla con agua fría, dejar enfriar y colocarla en la cámara.
- * Si se desea que la morcilla quede negra, al retirarlas del agua de cocción, pasarlas por agua fría, y colgarlas a escurrir hasta que estén tibias. Recién en ese momento pasarlas a la cámara.
- * Si se desea que queden grises, deja entibiar dentro del agua fría, y luego se cuelga para escurrir y se manda a la cámara.

USO DE CARGAS (AGLUTINANTE PARA EMBUTIDOS) PARA LA REDUCCION DE COSTOS: (HARINAS, HARINAS AGLUTINADAS Y FECULAS)

La principal función del uso de cargas es la de aglutinar y estabilizar las pastas obteniendo, una importante reducción del costo, ya que su peso en seco absorbe como mínimo dos veces su peso en agua y aumenta el rendimiento de cocción por la retención del liquido de los cueros del producto terminado. Además de absorber el exceso de líquidos presentes, mejora la calidad, textura y sabor del producto final.



011 4667 0459 / 15 5292 3618



SAN LORENZO 1925 - SAN MIGUEL - BS. AS.



aj51especias@yahoo.com.ar