



INTEGRAL PARA CHORIZO COLORADO

La bolsa de 1kg rinde para elaborar, 12,5 kg de chorizo colorado.
Contiene todo lo necesario, es decir, especias, fijador de color, sal de cura, ligante, carga y sal.

FORMULA IDEAL: 8 kilos de carne vacuna y 4,5 kilos de tocino para fabricar 12,5 kilos.

FORMA DE USO: Picar la carne casi congelada, por separado del tocino, luego agregar el contenido de la bolsa de integral, mezclar bien, agregar el tocino y mezclar nuevamente, por ultimo embutir en **SECO** (sin agregar agua). Colgarlos sin que se toquen entre si, después mantenerlos durante 14 a 15 dias en ambiente ventilado entre 18 a 20 grados.

RECOMENDACIONES

1. Primero mezclar la carne bien fría, con el integral de chorizo colorado.
2. Cuando la pasta esta casi lista, agregar el tocino cortado en dados y terminar de mezclar. Esto es importante para evitar que la carne se empaste con el tocino y así quitarle vista y brillo al producto.
3. Luego, se debe embutir en tripa vacuna calibre 40/42 o 42/44 (la cual en el momento del lavado es conveniente darla vuelta para que el hilo de grasa quede hacia afuera, esto le brinda un aspecto más casero o tripa sintética). Tratar de embutir lo más apretado posible, y antes de empezar a atar es conveniente pinchar la tripa para que la persona que se ocupe de dicha función pueda sacarle todo el aire que queda dentro del embutido y de esta forma evitar que al secarse queden burbujas, brindando un aspecto desagradable al corte.
4. Al tener el chorizo colorado listo, se deben colgar en una habitación con ventilación evitando que los embutidos se toque entre sí. El lugar del secado **NO** debe estar azulejado o pintado con pintura al aceite. Si es posible pintar a la cal, color blanco.
5. Después, el lugar debe ser mantenido a una temperatura de 18°/20°C durante 5 a 7 dias. Luego de este proceso los mismos comienzan a tomar el típico color rojo.

