

ESCUELA DE CHACINADOS · RECETARIO DIGITAL DESCARGABLE

# Chacinados Caseros

*Chorizos, salames, bondiolas y pancetas en tu casa, paso a paso*

**30 recetas de Argentina, México y Colombia**

## QUÉ INCLUYE

- ✓ Foto a color de cada receta
- ✓ Gramos exactos por kilo
- ✓ Guía de seguridad y sal de cura
- ✓ Tiempos y conservación

**PROCESO COMPLETO EN 4 PASOS  
GRAMOS EXACTOS POR KILO**

**30  
RECETAS  
CON FOTOS**

**+ 3 HERRAMIENTAS DE REGALO:  
CALCULADORA, COMPRAS Y SECADO**

**DESCARGA INMEDIATA | PDF PARA CELULAR, TABLET O PC | ACCESO DE POR VIDA**



## NUESTRA HISTORIA

# Por qué nació este libro

Todo empezó en el patio de la casa de mi abuelo. Cada invierno, cuando llegaba el frío, la familia se juntaba a hacer chorizos y salames: él picaba la carne, mi abuela preparaba las especias y los más chicos ayudábamos a atar las tripas. Esos días olían a ajo, a pimentón y a leña.

Cuando él ya no estuvo, me di cuenta de que nadie había escrito sus recetas. Todo era «a ojo», de memoria. Así que empecé a probar, a equivocarme y a anotar cada gramo, hasta que el sabor volvió a ser el de aquel patio.

En el camino descubrí que muchas familias de Latinoamérica tenían la misma historia. Por eso reuní en este libro 30 recetas de Argentina, México y Colombia, con las cantidades exactas y los cuidados de seguridad que antes nadie explicaba.

Ojalá este recetario vuelva a juntar a tu familia alrededor de la mesa, como nos juntó a nosotros.

Prende el fuego, prepara tu mesa de trabajo y vamos a cocinar.

***¡Buen provecho!***

***Escuela de Chacinados Caseros***

BIENVENIDA

# ¡Qué bueno que estés aquí!

Este recetario está pensado para que hagas embutidos caseros de calidad desde la primera vez, aunque nunca hayas usado una embutidora. Cada receta trae las cantidades para 1 kg de carne, así que es fácil hacer el doble o la mitad.

Vas a encontrar 30 recetas: frescos para la parrilla, curados y piezas enteras, y los clásicos regionales de Argentina, México y Colombia.

## Cómo usar este recetario

- Lee primero la guía de seguridad: es la parte más importante del libro.
- Cada receta indica el tipo, cuánto rinde y cuánto tiempo lleva.
- La sal y la sal de cura están en gramos: pésalas siempre con balanza.
- En los recuadros tienes la tripa ideal, la conservación y un tip del charcutero.
- Al final tienes calculadora de sal, lista de compras y planilla de secado.

## Tres reglas de oro

**1 Todo frío, siempre.** Carne, grasa y máquina entre 0 y 4 °C, para que la grasa no se derrita.

**2 La sal de cura se pesa.** Nunca a ojo: usa balanza de precisión y respeta la dosis de cada receta.

**3 Higiene total.** Manos, tablas, picadora y embutidora limpias y frías antes de empezar.

### Importante

Este recetario tiene fines educativos. Respeta siempre las dosis de sal de cura, las temperaturas y los tiempos indicados. Los curados necesitan un lugar con temperatura y humedad controladas: si aún no lo tienes, empieza por los frescos y los cocidos.



# Lo que no se negocia

## La cadena de frío

Las bacterias crecen rápido entre 5 y 60 °C. Por eso, en cada receta:

- ✓ Compra la carne el mismo día y guárdala en el refrigerador a 0–4 °C.
- ✓ Congela 20 min la carne en cubos, la grasa y las piezas de la picadora.
- ✓ Trabaja en tandas cortas: lo que no estés usando vuelve al frío.
- ✓ Si la grasa se ve untuosa, enfría la mezcla 30 minutos antes de seguir.

## La sal de cura, bien usada

### CURA N.º 1 · frescos y cocidos

Tiene nitrito de sodio: previene el botulismo y da el color rosado. Dosis: 2,5 g por kg de carne. Para chorizos, salchichas, cocidos y ahumados.

### CURA N.º 2 · curados largos

Tiene nitrito y nitrato: protege durante las semanas de secado. Dosis: 2,5 g por kg de carne. Solo para salames, longanizas y piezas enteras.

**Guárdalas rotuladas, lejos de la sal común y de los niños. Nunca superes la dosis: más sal de cura no conserva mejor, es tóxica.**

## Cómo saber si está bien hecho

### Frescos y cocidos

Cocina siempre hasta 70 °C en el centro (68–71 °C en los cocidos). Usa termómetro de pinche: el color no sirve como prueba.

### Curados

Deben perder entre 30 y 35 % de su peso. Péсалos al colgar y cada semana. Moho blanco y seco: normal. Verde, negro o pegajoso: descártalo.



# Errores y equipo básico

## Errores comunes y cómo evitarlos

|                         |                                                                                        |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Grasa derretida</b>  | La mezcla queda arenosa y seca. Trabaja todo bien frío.                                |
| <b>Poca grasa</b>       | Con menos de 20 % quedan duros y secos. Lo ideal es 25–30 % de grasa.                  |
| <b>Amasar poco</b>      | Sin liga, el chorizo se desarma. Amasa hasta que la pasta se pegue a la mano.          |
| <b>Aire en la tripa</b> | Pincha las burbujas con una aguja limpia.                                              |
| <b>Secar muy rápido</b> | Se forma costra por fuera y queda crudo por dentro. Mantén la humedad entre 75 y 85 %. |
| <b>Sal a ojo</b>        | Usa balanza: entre 18 y 28 g de sal por kg, según la receta.                           |
| <b>Tripa mal lavada</b> | Remójala 30 min y enjuágala por dentro con agua tibia.                                 |

## Equipo básico para empezar

|                                |                                                                     |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>Picadora</b>                | Manual o eléctrica, con discos de 4–6 mm y 8–10 mm.                 |
| <b>Embutidora o embudo</b>     | La de pistón es la más cómoda; un embudo grande sirve para empezar. |
| <b>Balanza de precisión</b>    | De 0,1 g, para la sal de cura y las especias.                       |
| <b>Termómetro de pinche</b>    | Para la carne, el agua de cocción y el ahumado.                     |
| <b>Tripas</b>                  | De cerdo, cordero, res o fibrosas, según la receta.                 |
| <b>Hilo de algodón y aguja</b> | Para atar las piezas y pinchar las burbujas.                        |
| <b>Lugar de secado</b>         | Fresco, oscuro y ventilado, a 12–15 °C.                             |



# El método, en 4 pasos

Todos los embutidos de este libro, del chorizo más simple al jamón de nuez, siguen el mismo camino. Si dominas estos cuatro pasos, puedes hacer cualquier receta.

## Paso a paso

1. Picar: carne y grasa bien frías, con el disco que indica la receta.
2. Condimentar y amasar: sal, sal de cura, especias y agua helada, hasta lograr liga.
3. Embutir: tripa bien hidratada, sin aire, y atar en porciones parejas.
4. Cocinar, ahumar o secar: según el tipo, con termómetro y respetando los tiempos.

## Tabla de curado por tipo de embutido

| Tipo                 | Sal y sal de cura por kg · proceso · tiempo                  | Merma       |
|----------------------|--------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Frescos</b>       | 18 g (cura N.º 1 opcional) · refrigerador · 0 a 3 días       | <b>0 %</b>  |
| <b>Cocidos</b>       | 18 g + 2,5 g cura N.º 1 · cocción en agua a 75–80 °C         | <b>0 %</b>  |
| <b>Ahumados</b>      | 20 g + 2,5 g cura N.º 1 · humo a 60–70 °C · 3 a 4 h          | <b>10 %</b> |
| <b>Chorizo seco</b>  | 25 g + 2,5 g cura N.º 2 · 12–15 °C y 75–85 % HR · 3 a 4 sem. | <b>35 %</b> |
| <b>Salame</b>        | 27 g + 2,5 g cura N.º 2 · 12–15 °C y 75–85 % HR · 5 a 8 sem. | <b>35 %</b> |
| <b>Panceta</b>       | 30 g + 2,5 g cura N.º 2 · 7 a 10 días en sal + 3 a 4 sem.    | <b>30 %</b> |
| <b>Bondiola</b>      | 30 g + 2,5 g cura N.º 2 · 12 a 14 días en sal + 8 a 12 sem.  | <b>35 %</b> |
| <b>Jamón de nuez</b> | 30 g + 2,5 g cura N.º 2 · 14 a 18 días en sal + 3 a 5 meses  | <b>35 %</b> |

Valores orientativos. Sigue siempre las cantidades exactas de cada receta.



# Índice de recetas

## Frescos

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| 01 Chorizo parrillero criollo    | pág. 8  |
| 02 Chorizo mezcla de cerdo y res | pág. 9  |
| 03 Chorizo bombón                | pág. 10 |
| 04 Chorizo con queso y pimienta  | pág. 11 |
| 05 Salchicha parrillera          | pág. 12 |
| 06 Morcilla criolla              | pág. 13 |

## Curados

|                                         |         |
|-----------------------------------------|---------|
| 07 Salame criollo estilo Colonia Caroya | pág. 16 |
| 08 Salame fino tipo Milán               | pág. 17 |
| 09 Chorizo seco colorado                | pág. 18 |
| 10 Longaniza calabresa                  | pág. 19 |
| 11 Sopressata                           | pág. 20 |
| 12 Solomillo curado                     | pág. 21 |
| 13 Jamón crudo de nuez                  | pág. 22 |

## Argentina

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| 14 Bondiola curada               | pág. 25 |
| 15 Panceta curada                | pág. 26 |
| 16 Chorizo de cordero patagónico | pág. 27 |
| 17 Morcilla dulce                | pág. 28 |
| 18 Salame tipo Tandil            | pág. 29 |
| 19 Queso de cerdo                | pág. 30 |
| 20 Matambre de cerdo arrollado   | pág. 31 |

## México

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| 21 Chorizo rojo estilo Toluca | pág. 34 |
| 22 Chorizo verde              | pág. 35 |
| 23 Longaniza de Valladolid    | pág. 36 |
| 24 Chistorra                  | pág. 37 |
| 25 Cecina de res              | pág. 38 |

## Colombia

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| 26 Chorizo santarrosano | pág. 41 |
| 27 Chorizo antioqueño   | pág. 42 |
| 28 Butifarra soledaña   | pág. 43 |
| 29 Rellena              | pág. 44 |
| 30 Salchichón cocido    | pág. 45 |



---

CAPÍTULO 1 · 6 RECETAS

# Frescos

Chorizos, salchichas y morcilla para la parrilla: se hacen y se comen en el día.

# Chorizo parrillero criollo

**TIPO**  
Fresco

**RINDE**  
1 kg de mezcla

**TIEMPO**  
1 h + 12 h de reposo



## Ingredientes

- 700 g de bondiola de cerdo (cabeza de lomo) o paleta
- 300 g de tocino o grasa de cerdo
- 18 g de sal fina
- 3 g de pimienta negra molida
- 4 g de ajo machacado
- 5 g de pimentón dulce (paprika)
- 1 g de nuez moscada
- 1 g de orégano
- 30 ml de vino blanco seco frío

## Preparación

1. Pica la carne con disco de 8 mm y la grasa con disco de 6 mm, todo muy frío.
2. Mezcla las especias en seco y agrégalas a la carne con el vino.
3. Amasa 3–5 minutos hasta que la masa quede pegajosa (la liga).
4. Embute y retuerce cada 15 cm, pinchando el aire.
5. Reposa 12 h en refrigerador antes de cocinar.

## Seguridad

Cocina hasta 71 °C en el centro.

## Tripa

Cerdo 32–36 mm

## Conservación

Refrigerador 3 días. Congelador 3 meses.

## Tip del charcutero

Haz la prueba de sabor: fríe una cucharadita de la mezcla y corrige antes de embutir.

# Chorizo mezcla de cerdo y res

**TIPO**  
Fresco

**RINDE**  
1 kg de mezcla

**TIEMPO**  
1 h + 12 h de reposo



## Ingredientes

- 400 g de bondiola de cerdo
- 300 g de carne de res (aguja o cuadrada)
- 300 g de grasa de cerdo
- 18 g de sal fina
- 3 g de pimienta negra
- 4 g de ajo
- 6 g de pimentón dulce (paprika)
- 1 g de ají molido (chile seco)
- 25 ml de vino tinto

## Preparación

1. Pica la carne de cerdo y la grasa con disco de 8 mm.
2. Pica la carne de res con disco de 6 mm: es más dura.
3. Mezcla las especias en seco y agrégalas con el vino.
4. Amasa hasta que ligue, embute y retuerce cada 15 cm.
5. Reposo 12 h en refrigerador.

## Seguridad

Cocina hasta 71 °C en el centro.

## Tripa

Cerdo 32–36 mm

## Conservación

Refrigerador 3 días. Congelador 3 meses.

## Tip del charcutero

La res aporta sabor, pero no pases de 40 % o el chorizo queda seco.

# Chorizo bombón

**TIPO**  
Fresco

**RINDE**  
1 kg de mezcla

**TIEMPO**  
1 h



## Ingredientes

- 1 kg de mezcla del chorizo parrillero (receta 1)
- Tripa fina de cordero

## Preparación

1. Prepara la mezcla del chorizo parrillero.
2. Embute en tripa de cordero, sin llenar de más.
3. Retuerce cada 5–6 cm.
4. Cocina 10–12 minutos en parrilla o sartén.

## Seguridad

Cocina hasta 71 °C en el centro.

## Tripa

Cordero 22–24 mm

## Conservación

Refrigerador 3 días. Congelador 3 meses.

## Tip del charcutero

Sírvelos pinchados con palillos y un cuenco de chimichurri.

# Chorizo con queso y pimiento

**TIPO**  
Fresco

**RINDE**  
1 kg de mezcla

**TIEMPO**  
1 h + 12 h de reposo



## Ingredientes

- 1 kg de mezcla del chorizo parrillero (receta 1)
- 120 g de queso de máquina o provolone en cubitos de 0,5 cm, muy fríos
- 80 g de pimiento morrón asado y picado, bien escurrido

## Preparación

1. Prepara la mezcla del chorizo parrillero.
2. Agrega el queso y el pimiento al final del amasado.
3. Mezcla apenas, sin romper los cubitos.
4. Embute y retuerce cada 15 cm. Reposa 12 h.

## Seguridad

Cocina hasta 71 °C en el centro.

## Tripa

Cerdo 32–36 mm

## Conservación

Refrigerador 3 días. Congelador 2 meses.

## Tip del charcutero

Cocina a fuego medio: con fuego fuerte el queso se escapa por la tripa.

# Salchicha parrillera

**TIPO**  
Fresco

**RINDE**  
1 kg de mezcla

**TIEMPO**  
1 h



## Ingredientes

- 750 g de paleta de cerdo
- 250 g de grasa de cerdo
- 17 g de sal fina
- 2 g de pimienta blanca
- 3 g de ajo
- 1 g de nuez moscada
- 1 g de cilantro en semilla molido
- 50 ml de agua helada

## Preparación

1. Pica todo con disco de 4 mm, dos veces.
2. Amasa con las especias y el agua helada hasta tener una pasta pareja.
3. Embute en una sola tira larga.
4. Enróllala en espiral y fíjala con dos brochetas cruzadas.

## Seguridad

Cocina hasta 71 °C en el centro.

## Tripa

Cordero 22–24 mm

## Conservación

Refrigerador 3 días. Congelador 3 meses.

## Tip del charcutero

El agua helada mantiene la mezcla fría y la hace más jugosa.

# Morcilla criolla

**TIPO**  
Cocido

**RINDE**  
1 kg de mezcla

**TIEMPO**  
1 h 30 min



## Ingredientes

- 1 litro de sangre de cerdo de frigorífico habilitado, con anticoagulante
- 400 g de papada o grasa de cerdo en cubitos de 0,5 cm
- 500 g de cebolla y cebolla de verdeo rehogadas y frías
- 18 g de sal fina
- 3 g de pimienta negra
- 1 g de nuez moscada
- 5 g de pimentón dulce (paprika)
- 2 g de clavo de olor molido (opcional)

## Preparación

1. Cuela la sangre y mézclala con la grasa, la cebolla y las especias.
2. Embute con embudo sin llenar del todo: la morcilla se infla.
3. Amarra cada 15 cm.
4. Cuece en agua a 80–85 °C, sin hervir, 20–30 minutos.
5. Está lista cuando al pincharla sale líquido oscuro, no sangre roja. Enfría en agua con hielo.

## Seguridad

Solo sangre de frigorífico habilitado. Nunca dejes que hierva: se revienta.

## Tripa

Cerdo 32–36 mm

## Conservación

Refrigerador 4 días.

## Tip del charcutero

En la parrilla solo se dora: ya está cocida.

# Picar y embutir sin errores



El secreto de un buen chorizo fresco está en la temperatura y en la liga.

**Picado:** corta la carne y la grasa en cubos de 3 cm y llévalos al congelador 20 minutos, junto con la boca y las cuchillas de la picadora. Usa el disco grueso (8–10 mm) para chorizos rústicos y el fino (4–6 mm) para salchichas.

**Amasado:** suma la sal, la sal de cura, las especias y el líquido helado. Amasa 3 a 4 minutos, hasta que la pasta se pegue a los dedos y forme hilos. Esa es la liga: lo que evita que el chorizo se desarme.

**Embutido:** hidrata la tripa, colócala en el embudo dejando 10 cm libres y llena sin apurarte, sosteniéndola con la otra mano. No la llenes al máximo: necesita espacio para retorcer o atar.

**Porcionado:** gira cada chorizo en sentidos alternos o átalos con hilo. Pincha las burbujas de aire con una aguja limpia.

## Tip del charcutero

**Prueba de sabor:** antes de embutir, fríe una cucharadita de la mezcla y pruébala. Es el único momento en que todavía puedes corregir la sal o las especias.



---

CAPÍTULO 2 • 7 RECETAS

# Curados

Salames, longanizas y piezas enteras que se secan con paciencia.

# Salame criollo estilo Colonia Caroya

**TIPO**  
Curado seco

**RINDE**  
1 kg de mezcla

**TIEMPO**  
5–7 semanas



## Ingredientes

- 500 g de bondiola de cerdo
- 250 g de carne de res magra
- 250 g de tocino dorsal
- 27 g de sal fina
- 2,5 g de sal de cura N.º 2
- 4 g de azúcar o dextrosa
- 3 g de pimienta negra molida
- 2 g de pimienta en grano
- 3 g de ajo macerado en 20 ml de vino tinto
- Cultivo iniciador (dosis del fabricante)

## Preparación

1. Pica la carne con disco de 6 mm y el tocino a cuchillo en cubitos, muy congelado.
2. Mezcla en seco sal, sal de cura, azúcar y especias.
3. Agrega a la carne con el vino, el ajo y el cultivo. Amasa hasta que ligue.
4. Embute firme, pincha el aire, amarra, pesa y anota.
5. Fermenta 48 h a 20–24 °C y seca a 12–15 °C hasta perder 35 %.

## Seguridad

La sal de cura N.º 2 es obligatoria. Péssala con balanza de 0,1 g.

## Tripa

Vaca o fibrosa 50–60 mm

## Conservación

Al vacío en refrigerador, 3 meses.

## Tip del charcutero

Está listo cuando la balanza lo dice, no el calendario.

# Salame fino tipo Milán

**TIPO**  
Curado seco

**RINDE**  
1 kg de mezcla

**TIEMPO**  
6–8 semanas



## Ingredientes

- 750 g de bondiola de cerdo
- 250 g de tocino dorsal
- 27 g de sal fina
- 2,5 g de sal de cura N.º 2
- 4 g de dextrosa
- 2,5 g de pimienta blanca
- 0,5 g de nuez moscada
- 1 g de ajo en polvo
- 15 ml de vino blanco seco
- Cultivo iniciador

## Preparación

1. Pica carne y grasa con disco de 4 mm, la grasa muy congelada.
2. Mezcla en seco sal, sal de cura, dextrosa y especias.
3. Agrega con el vino y el cultivo y amasa hasta que ligue.
4. Embute firme, pincha el aire, pesa y anota.
5. Fermenta 48 h y seca hasta perder 35 %.

## Seguridad

Calibre grueso: controla la humedad para que no se forme costra.

## Tripa

Fibrosa 60–70 mm

## Conservación

Al vacío en refrigerador, 3 meses.

## Tip del charcutero

Corta en rodajas muy finas con cuchillo bien afilado o fiambreira.

# Chorizo seco colorado

**TIPO**  
Curado seco

**RINDE**  
1 kg de mezcla

**TIEMPO**  
3–4 semanas



## Ingredientes

- 700 g de bondiola de cerdo
- 300 g de tocino
- 25 g de sal fina
- 2,5 g de sal de cura N.º 2
- 3 g de azúcar
- 18 g de pimentón (paprika), mitad dulce y mitad picante
- 4 g de ajo machacado
- 1 g de orégano
- Cultivo iniciador

## Preparación

1. Pica con disco de 8 mm.
2. Mezcla en seco sal, sal de cura, azúcar y especias.
3. Agrega con el ajo y el cultivo y amasa.
4. Embute y amarra en herradura o en tiras de 20 cm. Pesa y anota.
5. Fermenta 24–48 h y seca hasta perder 35 %.

## Seguridad

La sal de cura N.º 2 es obligatoria.

## Tripa

Cerdo 32–36 mm

## Conservación

Al vacío en refrigerador, 3 meses.

## Tip del charcutero

Al ser más fino que un salame, está listo en la mitad del tiempo.

# Longaniza calabresa

**TIPO**  
Curado seco

**RINDE**  
1 kg de mezcla

**TIEMPO**  
3 semanas



## Ingredientes

- 700 g de bondiola de cerdo
- 300 g de tocino
- 26 g de sal fina
- 2,5 g de sal de cura N.º 2
- 3 g de dextrosa
- 3 g de ají molido (chile seco)
- 2 g de semillas de hinojo
- 2 g de pimienta negra
- 5 g de pimentón dulce (paprika)
- Cultivo iniciador

## Preparación

1. Pica con disco de 6 mm.
2. Mezcla en seco la sal, la sal de cura, la dextrosa y las especias.
3. Agrega a la carne con el cultivo y amasa.
4. Embute en tiras largas. Pesa y anota.
5. Fermenta 24 h y seca hasta perder 35 %.

## Seguridad

La sal de cura N.º 2 es obligatoria.

## Tripa

Cordero 24 mm o cerdo 28 mm

## Conservación

Al vacío en refrigerador, 3 meses.

## Tip del charcutero

Tuesta las semillas de hinojo 1 minuto en sartén: duplican el aroma.

# Sopressata

**TIPO**  
Curado seco

**RINDE**  
1 kg de mezcla

**TIEMPO**  
5–6 semanas



## Ingredientes

- 750 g de paleta de cerdo
- 250 g de tocino dorsal
- 27 g de sal fina
- 2,5 g de sal de cura N.º 2
- 4 g de dextrosa
- 3 g de pimienta en grano partida
- 2 g de ají molido (chile seco)
- 20 ml de vino tinto
- Cultivo iniciador

## Preparación

1. Pica con disco de 8 mm.
2. Mezcla, amasa y embute como el salame criollo (receta 7).
3. Después de 3 días de secado, prensa las piezas entre dos tablas con 2–3 kg encima, 2 días.
4. Vuelve a colgar y seca hasta perder 35 %.

## Seguridad

La sal de cura N.º 2 es obligatoria.

## Tripa

Vaca 50–60 mm

## Conservación

Al vacío en refrigerador, 3 meses.

## Tip del charcutero

El prensado le da la forma típica y una textura más compacta.

# Solomillo curado

**TIPO**  
Pieza curada

**RINDE**  
2 solomillos

**TIEMPO**  
4–5 semanas



## Ingredientes

- 2 solomillos de cerdo (400–600 g cada uno), sin la telita plateada
- Sal fina: 3 % del peso
- Sal de cura N.º 2: 0,25 % del peso
- Azúcar: 0,5 % del peso
- 10 g de pimentón dulce (paprika) por kg
- 2 g de orégano por kg
- 2 g de ajo en polvo por kg

## Preparación

1. Pesa y calcula la sal, la sal de cura y el azúcar.
2. Cura en bolsa 6–7 días en refrigerador, dándolos vuelta cada día.
3. Enjuaga, seca y cubre con las especias.
4. Embute o envuelve en red. Pesa y anota.
5. Seca 3–4 semanas, hasta perder 35 %.

## Seguridad

Saca bien la telita plateada: no deja que el curado penetre.

## Tripa

Colágeno 50 mm o red

## Conservación

Al vacío en refrigerador, 4 meses.

## Tip del charcutero

Es la mejor pieza para practicar el secado antes de una bondiola.

# Jamón crudo de nuez

**TIPO**  
Pieza curada

**RINDE**  
1 jamón de nuez

**TIEMPO**  
4–6 meses



## Ingredientes

- 1 nuez o bola de pernil de cerdo sin hueso (1,5–2,5 kg)
- Sal fina: 3 % del peso
- Sal de cura N.º 2: 0,25 % del peso
- Azúcar: 0,5 % del peso
- 3 g de pimienta negra por kg
- 2 g de ajo en polvo por kg
- Manteca de cerdo con pimienta para sellar

## Preparación

1. Pesa y calcula la sal, la sal de cura y el azúcar.
2. Cura en bolsa 14–18 días en refrigerador, dándolo vuelta cada día.
3. Enjuaga, seca y cubre la carne expuesta con manteca y pimienta.
4. Coloca la malla, amarra y pesa.
5. Seca 3–5 meses, hasta perder 35 %.

## Seguridad

El jamón entero con hueso necesita un año y cámara profesional: empieza por la nuez.

## Tripa

Malla elástica

## Conservación

Al vacío en refrigerador, 6 meses.

## Tip del charcutero

La manteca evita la costra en la parte sin grasa.

# Cómo armar tu cámara de secado



Los curados no se cocinan: se conservan gracias a la sal, la sal de cura y un secado lento y controlado. Para eso necesitas un lugar con tres condiciones.

Temperatura: entre 12 y 15 °C. Por encima de 18 °C crecen bacterias indeseadas; por debajo de 10 °C el proceso se frena.

Humedad: entre 75 y 85 %. Si es más baja, se forma una costra que atrapa la humedad adentro; si es más alta, aparece moho no deseado.

Aire: suave y constante. Un ventilador pequeño en velocidad mínima, cerca pero sin apuntar a las piezas, es suficiente.

Un refrigerador viejo con controlador de temperatura y un humidificador pequeño es la cámara casera más usada. Un sótano fresco o una despensa ventilada también sirven en invierno.

## Tip del charcutero

Pesa cada pieza al colgarla y anota el peso en la planilla de secado del final del libro. Está lista cuando perdió entre 30 y 35 % de su peso inicial.



---

CAPÍTULO 3 • 7 RECETAS

# Argentina

Piezas curadas y los clásicos criollos de la picada y el asado.

# Bondiola curada

**TIPO**  
Pieza curada

**RINDE**  
1 bondiola entera

**TIEMPO**  
10–14 semanas



## Ingredientes

- 1 bondiola entera de cerdo (1,5–2 kg)
- Sal fina: 3 % del peso
- Sal de cura N.º 2: 0,25 % del peso
- Azúcar: 0,5 % del peso
- 3 g de pimienta negra por kg
- 1 g de nuez moscada por kg
- 2 g de ajo en polvo por kg
- Vino tinto y pimentón (paprika) para cubrir

## Preparación

1. Pesa la pieza y calcula sal, sal de cura y azúcar.
2. Frota toda la pieza con la mezcla y las especias y métela en bolsa al vacío.
3. Cura 12–14 días en refrigerador, dándola vuelta cada día.
4. Enjuaga, seca, pinta con vino y cubre con pimentón.
5. Embute en tripa fibrosa o envuelve en malla, pesa y seca hasta perder 35 %.

## Seguridad

Método de equilibrio: nunca queda salada de más.

## Tripa

Fibrosa 90 mm o malla

## Conservación

Al vacío en refrigerador, 4 meses.

## Tip del charcutero

Córtala lo más fina posible: así se luce el marmolado.

# Panceta curada

**TIPO**  
Pieza curada

**RINDE**  
1 panceta entera

**TIEMPO**  
4–9 semanas



## Ingredientes

- 1 pechito o panceta de cerdo sin hueso, con cuero (1,5–2 kg)
- Sal fina: 3 % del peso
- Sal de cura N.º 2: 0,25 % del peso
- Azúcar: 0,5 % del peso
- 4 g de pimienta negra partida por kg
- 2 hojas de laurel trituradas
- 2 g de ajo en polvo y 1 g de romero por kg

## Preparación

1. Pesa y calcula la sal, la sal de cura y el azúcar.
2. Frota la pieza y cúrala en bolsa 7–10 días en refrigerador.
3. Enjuaga, seca y cubre la carne con pimienta partida.
4. Déjala plana o enróllala bien apretada y ácala.
5. Seca hasta perder 30 %: plana 3–4 semanas, enrollada 6–8.

## Seguridad

Si la enrollas, que no quede aire en el centro.

## Tripa

Sin tripa

## Conservación

Al vacío en refrigerador, 4 meses.

## Tip del charcutero

Enrollada se ve espectacular en la tabla.

# Chorizo de cordero patagónico

**TIPO**  
Fresco

**RINDE**  
1 kg de mezcla

**TIEMPO**  
1 h



## Ingredientes

- 600 g de paleta o pierna de cordero
- 400 g de grasa de cerdo
- 18 g de sal fina
- 3 g de pimienta negra
- 4 g de ajo machacado
- 2 g de romero seco picado
- 1 g de comino
- 30 ml de vino tinto

## Preparación

1. Pica el cordero con disco de 8 mm y la grasa con disco de 6 mm, muy frío.
2. Mezcla las especias en seco y agrégalas con el vino.
3. Amasa hasta que ligue.
4. Embute y retuerce cada 15 cm.

## Seguridad

Cocina hasta 71 °C en el centro.

## Tripa

Cerdo 32–36 mm

## Conservación

Refrigerador 3 días. Congelador 3 meses.

## Tip del charcutero

Usa grasa de cerdo: la de cordero tiene sabor fuerte y se endurece al enfriar.

# Morcilla dulce

**TIPO**  
Cocido

**RINDE**  
1 kg de mezcla

**TIEMPO**  
1 h 30 min



## Ingredientes

- 1 litro de sangre de cerdo de frigorífico habilitado
- 350 g de papada o grasa en cubitos
- 300 g de cebolla rehogada y fría
- 80 g de pasas de uva
- 60 g de nueces picadas
- 40 g de azúcar
- Ralladura de 1 naranja
- 15 g de sal fina
- 1 g de canela y 1 g de clavo molido

## Preparación

1. Cuela la sangre y mezcla con todos los ingredientes.
2. Embute sin llenar del todo y amarra cada 15 cm.
3. Cuece en agua a 80–85 °C, sin hervir, 20–30 minutos.
4. Lista cuando al pinchar sale líquido oscuro. Enfría en agua con hielo.

## Seguridad

Solo sangre de frigorífico habilitado.

## Tripa

Cerdo 32–36 mm

## Conservación

Refrigerador 4 días.

## Tip del charcutero

Se come fría en fetas o dorada en la plancha.

# Salame tipo Tandil

**TIPO**  
Curado seco

**RINDE**  
1 kg de mezcla

**TIEMPO**  
5–6 semanas



## Ingredientes

- 600 g de bondiola de cerdo
- 150 g de carne de res magra
- 250 g de tocino dorsal
- 27 g de sal fina
- 2,5 g de sal de cura N.º 2
- 4 g de dextrosa
- 3 g de pimienta blanca molida
- 3 g de pimienta negra en grano
- 2 g de ajo macerado en 15 ml de vino blanco
- Cultivo iniciador

## Preparación

1. Pica la carne con disco de 5–6 mm y el tocino con disco de 6 mm, muy congelado.
2. Mezcla en seco sal, sal de cura, dextrosa y especias.
3. Agrega con el vino y el cultivo y amasa.
4. Embute, pincha el aire, pesa y anota.
5. Fermenta 48 h y seca hasta perder 35 %.

## Seguridad

La sal de cura N.º 2 es obligatoria.

## Tripa

Vaca o fibrosa 50–55 mm

## Conservación

Al vacío en refrigerador, 3 meses.

## Tip del charcutero

La pimienta blanca da el picor; la negra en grano, el aroma.

# Queso de cerdo

**TIPO**  
Cocido

**RINDE**  
1 molde de 2 kg

**TIEMPO**  
5 h + 12 h de prensado



## Ingredientes

- 1 cabeza de cerdo partida y limpia (o 2 kg de carrillada, lengua y cuero)
- 1 cebolla, 1 zanahoria y 2 hojas de laurel
- Por kg de carne cocida: 15 g de sal, 3 g de pimienta, 3 g de ajo
- 1 g de nuez moscada, 2 g de ají molido, 20 g de perejil y 30 ml de vinagre por kg

## Preparación

1. Hierva la cabeza con las verduras 3–4 horas, hasta que la carne se suelte del hueso.
2. Retira todos los huesos y pica carne, cuero y lengua en trozos de 1 cm.
3. Pesa y agrega los condimentos por kilo, más 1 taza del caldo colado.
4. Embute bien apretado o presiona en un molde.
5. Enfía 12 h en refrigerador con un peso encima.

## Seguridad

Revisa dos veces que no queden huesitos.

## Tripa

Fibrosa 90 mm o molde

## Conservación

Refrigerador 7 días.

## Tip del charcutero

El caldo con el colágeno del cuero es lo que lo hace firme al enfriar.

# Matambre de cerdo arrollado

**TIPO**  
Cocido

**RINDE**  
1 matambre

**TIEMPO**  
3 h + 12 h de prensado



## Ingredientes

- 1 matambre de cerdo (1–1,5 kg)
- 3 huevos duros
- 1 zanahoria en tiras finas
- 1 pimiento morrón rojo en tiras
- Perejil y 3 dientes de ajo picados
- 15 g de sal fina por kg
- 2,5 g de sal de cura N.º 1 por kg (opcional, da color rosado)
- 3 g de pimienta y 2 g de orégano

## Preparación

1. Desgrasa el matambre y sálalo de los dos lados.
2. Distribuye el ajo, el perejil, el orégano, las verduras y los huevos en fila.
3. Enróllalo apretado a favor de la fibra y átalos cada 3 cm.
4. Cocínalo en agua apenas hirviendo 2 horas, hasta 71 °C en el centro.
5. Enfríalo prensado con 2 kg encima, 12 h en refrigerador.

## Seguridad

Cocina hasta 71 °C en el centro.

## Tripa

Hilo o film y aluminio

## Conservación

Refrigerador 5 días.

## Tip del charcutero

Córtalo bien frío y con cuchillo afilado: no se desarma.

# Ahumado casero, paso a paso



El humo aporta sabor, color y una capa protectora. Hay dos formas de hacerlo en casa.

Ahumado en caliente (60–80 °C): cocina y ahúma al mismo tiempo. Se usa en salchichas, chorizos cocidos y longanizas. Está listo cuando llega a 68–70 °C en el centro.

Ahumado en frío (menos de 30 °C): solo da sabor, no cocina. Se usa en piezas ya curadas, como panceta o bondiola. Requiere más experiencia y días frescos.

Equipo: un ahumador, una parrilla con tapa o una olla vieja con rejilla sirven. Lo importante es poder controlar la temperatura.

Maderas: usa maderas duras y sin resina, como algarrobo, roble, nogal o frutales. Nunca pino, eucalipto ni maderas pintadas o tratadas. Antes de ahumar, deja secar la superficie 1 hora: el humo se pega mejor a una tripa seca.

## Tip del charcutero

Busca un humo fino y azulado, nunca blanco y espeso. El humo denso deja sabor amargo y una capa negra sobre la tripa.



---

CAPÍTULO 4 · 5 RECETAS

# México

Chorizo rojo y verde, longaniza, chistorra y cecina con todo el sabor del chile.

# Chorizo rojo estilo Toluca

**TIPO**  
Fresco

**RINDE**  
1 kg de mezcla

**TIEMPO**  
1 h + 24 h de reposo



## Ingredientes

- 700 g de cabeza de lomo de cerdo o pierna
- 300 g de grasa de cerdo
- 18 g de sal fina
- 4 chiles guajillo y 2 chiles anchos, sin semillas
- 80 ml de vinagre de manzana
- 6 g de ajo
- 10 g de paprika
- 2 g de orégano mexicano y 1 g de comino
- 2 g de pimienta, 0,5 g de clavo y 0,5 g de canela

## Preparación

1. Tuesta los chiles 20 segundos por lado y remójalos 15 minutos en agua caliente.
2. Lícualos con el vinagre, el ajo y las especias hasta tener una pasta.
3. Pica carne y grasa con disco de 6 mm y mezcla con la pasta y la sal.
4. Reposa la mezcla 24 h en refrigerador.
5. Embute y amarra cada 10 cm.

## Seguridad

Se cocina siempre, bien dorado.

## Tripa

Cerdo 32–36 mm

## Conservación

Refrigerador 4 días. Congelador 3 meses.

## Tip del charcutero

Cocínalo sin tripa, desmoronado en el sartén.

# Chorizo verde

**TIPO**  
Fresco

**RINDE**  
1 kg de mezcla

**TIEMPO**  
1 h + 12 h de reposo



## Ingredientes

- 700 g de cabeza de lomo de cerdo o pierna
- 300 g de grasa de cerdo
- 18 g de sal fina
- 2 chiles poblanos asados y pelados
- 2 chiles serranos
- 1 manojo de cilantro y ½ de perejil
- 1 taza de espinaca
- 40 g de pepitas de calabaza tostadas
- 6 g de ajo y 60 ml de vinagre blanco
- 2 g de orégano, 1 g de comino y 2 g de pimienta

## Preparación

1. Licúa chiles, hierbas, espinaca, pepitas, ajo, vinagre y especias.
2. Pica carne y grasa con disco de 6 mm.
3. Mezcla con la pasta verde y la sal, y amasa.
4. Reposo 12 h en refrigerador.
5. Embute y amarra cada 10 cm.

## Seguridad

Se cocina siempre.

## Tripa

Cerdo 32–36 mm

## Conservación

Refrigerador 4 días. Congelador 3 meses.

## Tip del charcutero

La espinaca le da el verde intenso sin cambiar el sabor.

# Longaniza de Valladolid

**TIPO**  
Ahumado

**RINDE**  
1 kg de mezcla

**TIEMPO**  
4 h



## Ingredientes

- 750 g de pierna de cerdo
- 250 g de grasa de cerdo
- 20 g de sal fina
- 2,5 g de sal de cura N.º 1
- 60 g de recado rojo (pasta de achiote)
- 60 ml de jugo de naranja agria (o mitad naranja y mitad limón)
- 6 g de ajo
- 2 g de pimienta, 1 g de orégano y 0,5 g de comino

## Preparación

1. Disuelve el recado en el jugo con el ajo y las especias.
2. Pica con disco de 6 mm y mezcla con la sal, la sal de cura y el recado.
3. Embute en una tira larga y oréala 2 h colgada.
4. Ahuma en caliente a 70–80 °C hasta 68–71 °C en el centro (2–3 h).

## Seguridad

Todo lo ahumado lleva sal de cura N.º 1.

## Tripa

Cerdo 28–32 mm

## Conservación

Refrigerador 10 días.

## Tip del charcutero

Sírvela asada, con cebolla morada encurtida y tortillas.

# Chistorra

**TIPO**  
Fresco

**RINDE**  
1 kg de mezcla

**TIEMPO**  
45 min



## Ingredientes

- 700 g de cabeza de lomo de cerdo
- 300 g de grasa de cerdo
- 18 g de sal fina
- 15 g de paprika dulce
- 3 g de paprika picante o chile de árbol molido
- 5 g de ajo machacado
- 30 ml de agua helada

## Preparación

1. Pica todo con disco de 4–5 mm.
2. Amasa con las especias y el agua hasta que ligue.
3. Embute en una tira larga y fina, sin retorcer.

## Seguridad

Cocina 5–6 minutos, hasta que esté bien dorada.

## Tripa

Cordero 20–22 mm

## Conservación

Refrigerador 3 días. Congelador 3 meses.

## Tip del charcutero

Córtala en trozos de 10 cm para servir en tacos.

# Cecina de res

**TIPO**  
Salado y oreado

**RINDE**  
1 kg de carne

**TIEMPO**  
2-3 días



## Ingredientes

- 1 kg de bola o pierna de res en una sola pieza
- 25 g de sal fina
- 2 cucharadas de jugo de limón
- Aceite

## Preparación

1. Congela la pieza 1 h y córtala en láminas de 3-4 mm, lo más largas posible.
2. Pesa, espolvorea 25 g de sal por kg de los dos lados y unas gotas de limón.
3. Apila y reposa 12 h en refrigerador.
4. Oréala sobre rejilla dentro del refrigerador, sin tapar, 24-48 h.
5. Úntala con aceite. Ásala 1-2 minutos por lado.

## Seguridad

No la seques al sol: siempre dentro del refrigerador.

## Tripa

Sin tripa

## Conservación

Refrigerador 7 días.

## Tip del charcutero

Sírvela con frijoles, crema, queso fresco y nopales.

# Tripas: cuál usar y cómo prepararlas



Elegir bien la tripa cambia el resultado. Estas son las que usamos en el recetario:

Cerdo (32–36 mm): la clásica para chorizos frescos y salchichas parrilleras.

Cordero (20–24 mm): fina y tierna, para chorizo bombón y chistorra.

Res (40–60 mm): para salames, morcillas y embutidos gruesos.

Fibrosa o de colágeno (45–60 mm): parejas y fáciles de usar, para salchichón y salames.

Cómo preparar las tripas naturales:

1. Enjuégalas bien para quitar la sal de conservación.
2. Remójalas 30 minutos en agua tibia con un chorrito de vinagre.
3. Pasa agua por dentro desde el grifo para detectar agujeros.
4. Mantenlas en agua hasta el momento de embutir.

Las que sobren se guardan cubiertas de sal gruesa en el refrigerador, hasta un año.

## Tip del charcutero

Calcula unos 2 m de tripa de cerdo por cada kilo de mezcla, o unos 4 m si usas tripa de cordero.



---

CAPÍTULO 5 · 5 RECETAS

# Colombia

Chorizo santarrosano y antioqueño, butifarra, rellena y salchichón.

# Chorizo santarrosano

**TIPO**  
Fresco

**RINDE**  
1 kg de mezcla

**TIEMPO**  
1 h + 12 h de reposo



## Ingredientes

- 700 g de cabeza de lomo de cerdo o pernil
- 300 g de tocino de cerdo
- 18 g de sal fina
- 80 g de cebolla larga picada muy fina
- 5 g de ajo machacado
- 2 g de comino molido
- 2 g de pimienta negra
- 1 cucharada de cilantro picado

## Preparación

1. Pica con disco de 8 mm, o a cuchillo para un chorizo más rústico.
2. Mezcla con la sal, la cebolla, el ajo y las especias.
3. Amasa hasta que ligue.
4. Embute y amarra cada 8 cm, formando chorizos cortos.
5. Reposo 12 h en nevera.

## Seguridad

Cocina hasta 71 °C en el centro.

## Tripa

Cerdo 28–32 mm

## Conservación

Nevera 3 días. Congelador 3 meses.

## Tip del charcutero

Sírvelo con arepa y limón.

# Chorizo antioqueño

**TIPO**  
Fresco

**RINDE**  
1 kg de mezcla

**TIEMPO**  
1 h



## Ingredientes

- 700 g de pernil de cerdo
- 300 g de tocino de cerdo
- 18 g de sal fina
- 60 g de cebolla larga picada fina
- 5 g de ajo
- 3 g de color (achiote molido)
- 2 g de comino
- 2 g de pimienta negra
- 30 ml de agua helada

## Preparación

1. Pica con disco de 6 mm.
2. Mezcla todo con el agua helada y amasa.
3. Embute y retuerce cada 12 cm.

## Seguridad

Cocina hasta 71 °C en el centro.

## Tripa

Cerdo 32 mm

## Conservación

Nevera 3 días. Congelador 3 meses.

## Tip del charcutero

Ásalo a fuego medio para que quede dorado y jugoso.

# Butifarra soledaña

**TIPO**  
Cocido

**RINDE**  
1 kg de mezcla

**TIEMPO**  
1 h 30 min



## Ingredientes

- 600 g de carne de res (falda o murillo)
- 300 g de carne de cerdo
- 100 g de tocino
- 18 g de sal fina
- 4 g de pimienta negra molida
- 6 g de ajo machacado

## Preparación

1. Pica todo con disco de 4 mm, dos veces: la masa es fina.
2. Amasa solo con sal, pimienta y ajo: la auténtica no lleva más.
3. Embute y amarra cada 3–4 cm formando bolitas.
4. Cocina en agua a fuego bajo 25–30 minutos, hasta 71 °C en el centro.

## Seguridad

Cocina hasta 71 °C en el centro.

## Tripa

Cerdo 28–32 mm

## Conservación

Nevera 4 días.

## Tip del charcutero

Sírvelas calientes con limón y bollo limpio.

# Rellena

**TIPO**  
Cocido

**RINDE**  
1 kg de mezcla

**TIEMPO**  
2 h



## Ingredientes

- 1 litro de sangre de cerdo de planta de beneficio habilitada
- 500 g de arroz blanco cocido y frío
- 150 g de arveja cocida
- 250 g de tocino en cubitos
- 150 g de cebolla larga picada
- 1 manojo de hierbabuena picada
- 18 g de sal fina
- 3 g de comino, 2 g de pimienta y 2 g de color (achiote)

## Preparación

1. Cuela la sangre y mézclala con todos los ingredientes.
2. Embute con embudo sin llenar del todo y amarra cada 15 cm.
3. Cocina en agua a 80–85 °C, sin hervir, 30–40 minutos.
4. Lista cuando al pinchar no sale sangre roja. Enfría en agua con hielo.

## Seguridad

Solo sangre de planta de beneficio habilitada.

## Tripa

Cerdo 36–40 mm

## Conservación

Nevera 4 días.

## Tip del charcutero

Sírvela asada o frita, en rodajas, con arepa.

# Salchichón cocido

**TIPO**  
Cocido

**RINDE**  
1 kg de mezcla

**TIEMPO**  
3 h



## Ingredientes

- 600 g de pernil de cerdo
- 200 g de carne de res magra
- 200 g de tocino
- 18 g de sal fina
- 2,5 g de sal de cura N.º 1
- 3 g de azúcar
- 3 g de ajo en polvo y 1 g de nuez moscada
- 2 g de pimienta blanca molida
- 3 g de pimienta negra en grano
- 80 ml de agua con hielo

## Preparación

1. Pica todo con disco de 4 mm, dos veces, muy frío.
2. Amasa con sal, sal de cura, azúcar, especias y agua con hielo hasta tener una pasta.
3. Agrega al final la pimienta en grano.
4. Embute bien apretado y amarra.
5. Cocina en agua a 75–80 °C hasta 68–71 °C en el centro (60–90 min). Enfría en agua con hielo.

## Seguridad

La sal de cura N.º 1 es obligatoria en los cocidos embutidos.

## Tripa

Fibrosa 50–60 mm

## Conservación

Nevera 10 días.

## Tip del charcutero

Usa un termómetro de pinche: es la única forma de saber que está listo.

## HERRAMIENTAS

# Calculadora de sal

Las dosis van siempre por kilo de carne y grasa juntas. Busca la fila con tu cantidad y pesa con balanza de precisión: así no tienes que hacer cuentas.

|        | Sal (frescos)<br>18 g/kg | Sal (curados)<br>26 g/kg | Sal de cura<br>2,5 g/kg | Agua helada<br>50 ml/kg |
|--------|--------------------------|--------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 0,5 kg | 9 g                      | 13 g                     | 1,25 g                  | 25 ml                   |
| 1 kg   | 18 g                     | 26 g                     | 2,5 g                   | 50 ml                   |
| 1,5 kg | 27 g                     | 39 g                     | 3,75 g                  | 75 ml                   |
| 2 kg   | 36 g                     | 52 g                     | 5 g                     | 100 ml                  |
| 3 kg   | 54 g                     | 78 g                     | 7,5 g                   | 150 ml                  |
| 4 kg   | 72 g                     | 104 g                    | 10 g                    | 200 ml                  |
| 5 kg   | 90 g                     | 130 g                    | 12,5 g                  | 250 ml                  |

Para otra cantidad, multiplica los kilos por la dosis. Ejemplo: 2,5 kg × 2,5 g de sal de cura = 6,25 g. Ante la duda, sigue siempre la dosis de cada receta.



# Lista de compras

Todo lo que necesitas para las 30 recetas. Marca lo que ya tienes y lleva la lista a la carnicería.

## Carnes y frescos

- ☐ Paleta de cerdo
- ☐ Bondiola de cerdo entera
- ☐ Panceta fresca
- ☐ Solomillo de cerdo
- ☐ Nuez o pierna de cerdo
- ☐ Pernil de cerdo
- ☐ Tocino o grasa dorsal
- ☐ Carne de res magra
- ☐ Pierna de res (cecina)
- ☐ Matambre de cerdo
- ☐ Paleta de cordero
- ☐ Cabeza de cerdo
- ☐ Cuero de cerdo
- ☐ Sangre de cerdo
- ☐ Cebolla y cebolla larga
- ☐ Ajo fresco
- ☐ Chiles verdes y cilantro
- ☐ Pimiento rojo

## Tripas e hilo

- ☐ Tripa de cerdo 32–36 mm
- ☐ Tripa de cordero 20–24 mm
- ☐ Tripa de res 40–60 mm
- ☐ Tripa fibrosa 50–60 mm
- ☐ Hilo de algodón y red

## Especias y almacén

- ☐ Sal fina sin yodo
- ☐ Sal gruesa
- ☐ Pimentón dulce y picante
- ☐ Ají molido
- ☐ Pimienta negra en grano
- ☐ Pimienta blanca molida
- ☐ Ajo en polvo
- ☐ Nuez moscada y clavo
- ☐ Comino y orégano
- ☐ Chiles secos (guajillo, ancho)
- ☐ Achiote
- ☐ Semillas de hinojo
- ☐ Vino blanco y tinto
- ☐ Vinagre de manzana
- ☐ Arroz y arvejas (rellena)

## Curado y equipo

- ☐ Sal de cura N.º 1
- ☐ Sal de cura N.º 2
- ☐ Azúcar o dextrosa
- ☐ Balanza de 0,1 g
- ☐ Termómetro de pinche
- ☐ Agujas para pinchar
- ☐ Leña dura para ahumar



## Planilla de secado

$$\text{Merma \%} = (\text{peso inicial} - \text{peso actual}) \div \text{peso inicial} \times 100.$$

# ¡Ahora es tu turno!

Ya tienes las 30 recetas, la técnica y las herramientas. Empieza por un chorizo fresco este fin de semana, invita a la familia y disfruta el orgullo de servir algo hecho con tus propias manos.

## Escuela de Chacinados Caseros

© Escuela de Chacinados Caseros. Todos los derechos reservados. Material de uso personal. Prohibida su reproducción, reventa o distribución total o parcial sin autorización.

