



HOJA INFORMATIVA N° 42

Abril 2024

Recetario local en la elaboración de chacinados y embutidos de cabras



Estación Experimental Agropecuaria La Rioja
Centro Regional Catamarca-La Rioja
Agencia de Extensión Rural El Portezuelo

Recetario local en la elaboración de chacinados y embutidos de cabras

Ing. Agroind. Carolina Cerezo - AER El Portezuelo

La presente hoja informativa está destinada a los productores que se dedican a la faena y elaboración de productos a base de carne para consumo propio y/o venta en los mercados de cercanía para **aprovechar aquellas cabras viejas o de descarte** de la majada y darle **valor agregado**. Se presenta una serie de recetas locales de productos cárnicos, con los ingredientes para cada uno de los productos y su proceso de elaboración.

Ingredientes para preparar 10 Kg de salame casero (embutido seco)

▪ Carne de cabra	8 Kg.
▪ Tocino	2 Kg.
▪ Tripa natural vacuna	c/n
▪ Sal común	200 gr.
▪ Ajo molido	10 gr.
▪ Azúcar	50 gr.
▪ Pimienta negra molida	10 gr.
▪ Nuez moscada	1o gr.
▪ Ají	20 gr.
▪ Vino tinto	200 CC

Preparación

Picar la carne de acuerdo al tipo de embutido que se quiere elaborar, es decir si será picado grueso o fino, de acuerdo a esto se determina el tamaño de los trozos de la carne y del tocino.

Los trozos de tocino deben escaldarse por 5 minutos aproximadamente antes de ser mezclados al resto de los ingredientes.

Mezclar la carne y el tocino y formar una pasta que sea adherente a la palma de la mano y dejar reposar por una hora a 4°C (temperatura de heladera).

Luego de dejar reposar la mezcla, se comienza con el proceso de embutido. En el caso de usar tripas naturales se recomienda humedecer el hilo y las tripas con un leve rociado para lograr una rehidratación.

Estacionar el producto en un lugar oscuro y fresco donde se evite en lo posible el ingreso de la luz. Este proceso debe durar aproximadamente unos 15 días a temperaturas entre 15°C Y 20°C.

Ingredientes para preparar 10 Kg de salame tipo colonia (embutido seco)



▪ Carne de cabra	6 Kg.
▪ Tocino	4 Kg
▪ Tripa colágeno	c/n.
▪ Sal	200 gr.
▪ Sal nitro	30 gr.
▪ Ajo	20 gr.
▪ Azúcar blanca	50 gr.
▪ Pimienta negra molida	20 gr.
▪ Pimienta negra entera	10 gr.
▪ Ají cayena	20 gr.
▪ Nuez moscada	10 gr.
▪ Vino tinto	200 CC.
▪ Agua	c/n

Preparación

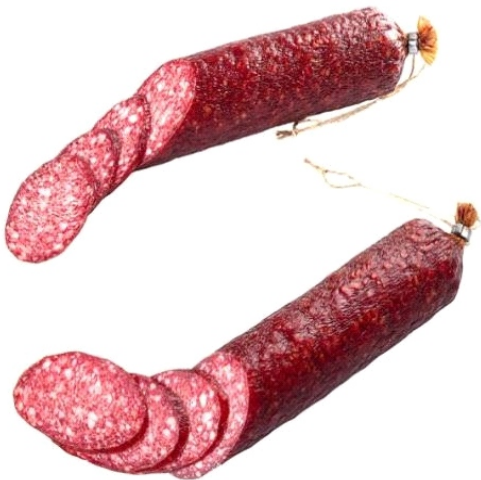
- Picar la carne de cabra en máquina.
- Cortar el tocino a mano y escaldar de la misma forma que para el salame casero.
- Amasar la carne de cabra hasta formar una especie de masa.
- Agregar los condimentos y los aditivos y mezclar.
- Agregar el tocino escaldado y continuar amasando hasta homogeneizar la mezcla.
- Estacionar el producto en un lugar oscuro y fresco donde se evite en lo posible el ingreso de la luz. Este proceso debe durar aproximadamente unos 15 días a temperaturas entre 15°C y 20°C.

Ingredientes para preparar 10 Kg de **chorizo mixto** (embutido fresco)



- Carne de cerdo 2 Kg
- Carne de cabra 6 Kg.
- Tocino 2 Kg.
- Tripa vacuna c/n.
- Sal nitro 30 gr.
- Sal común 200 gr.
- Ajo molido 10 gr.
- Pimienta negra entera 10 gr.
- Pimienta negra molida 10 gr.

Preparación



Picar la carne de cabra y de cerdo en máquina.

Picar el tocino a mano y escaldar.

Mezclar los dos tipos de carnes hasta formar una paste adherente, agregar condimentos y aditivos y amasar hasta lograr una pasta homogénea.

Agregar el tocino escaldado y mezclar.

Dejar reposar durante 24 horas en heladera.

Embutir.

Ingredientes para preparar 10 Kg de **chorizo colorado español**



- arne de cabra 5 Kg.
- Carne de cerdo 3 Kg.
- Tocino 2 Kg.
- Tripa vacuna c/n.
- Sal nitro 30 gr.
- Sal común 200 gr.
- Pimienta molida 30 gr.
- Pimentón 150 gr.
- Ajo 20 gr.
- Nuez moscada 30 gr.
- Orégano 20 gr.

Preparación



Picar las carnes de cabra y cerdo con la mitad del tocino en máquina.

Picar la otra mitad de tocino a mano.

Mezclar las carnes, el tocino, aditivos y condimentos y amasar hasta homogeneizar.

Dejar reposar la mezcla durante 2 horas en heladera a temperatura de 4°C.

Embutir en tripa natural y estufar durante 2 horas a 40°C.

Estacionar 20 días a 20°C.

Ingredientes para preparar 10 Kg de morcilla vazca



- Carne de cabra 3 Kg
- Cuero de cerdo 2 Kg
- Tocino 2 Kg
- Sangre 2 lts
- Tripa vacuna c/n
- Cebolla de verdeo 300 gr
- Sal común 200 gr
- Pimienta negra entera 30 gr
- Pimienta negra molida 30 gr
- Nuez moscada 30 gr

Preparación

- Hervir el cuero de cerdo hasta que se ablanden por completo en agua a temperatura de 80°C – 100°C durante 2 – 3 horas en ollas de acero inoxidable. Enfriar a temperatura ambiente y picar en máquina.
- Hervir la carne a temperatura de 50°C – 70°C hasta lograr la cocción deseada. Enfriar a temperatura ambiente y picar en máquina.
- Escaldar el tocino en agua hirviendo durante 20 minutos, enfriar y picar en máquina.
- Blanquear la cebolla de verdeo 2 – 3 minutos en agua hirviendo.
- Mezclar la carne picada, el cuero y el tocino y homogeneizar la mezcla.
- Agregar la sal y los condimentos y homogeneizar la mezcla.
- Embutir.
- Hervir las morcillas en ollas de acero inoxidable durante 20 minutos a partir del momento en que el agua comience a hervir.



Ingredientes para preparar 10 Kg de hamburguesas caseras

Por kilogramo de carne, se obtienen 10 unidades aproximadamente.

- Carne de cabra 10 Kg
- Sal nitro 30 gr
- Sal de mesa 200 gr



Preparación

Picar la carne en máquina.

Agregar sal de cura, sal de mesa y mezclar.

Extender la mezcla en una superficie limpia y realizar el marcado y cortado de las hamburguesas con moldes de plástico o de acero inoxidable. Cada unidad debe tener 1 cm de altura aproximadamente.

Pesar cada unidad a modo de uniformizar el peso de cada una (100 gr c/u)

Separar las unidades con separadores para hamburguesas y refrigerar hasta su consumo.

Ingredientes para preparar 10 Kg de paté fino



- Carne de cabra 3 Kg
- Hígado 3 Kg
- Papada de cerdo 4 Kg
- Manga plástica c/n
- Sal común 200 gr
- Sal nitro 30 gr
- Pimienta Jamaica 10 gr
- Pimienta negra molida 20 gr
- Cebolla 200 gr
- Coñac 200 cc

Preparación

Procesar la carne de cabra, el hígado y la papada de cerdo hasta obtener una especie de pasta.

Mezclar la pasta con los condimentos y amasar para homogeneizar.

Embutir en la manga plástica y cocinar a 80°C durante una hora.

Envasar en frascos de vidrio y esterilizar a baño maría durante 30 minutos.

NOTA: Para el caso en que se desee que el producto tenga la presentación de embutido, se omite el proceso de baño maría a modo que solo se hervirá el producto embutido en tripa.

Contacto: INTA Agencia de Extensión Rural El Portezuelo - Ruta provincial N° 28, salida a Malanzan.

Contenidos: Ing. Agroindustrial Carolina Cerezo - INTA Agencia de Extensión Rural El Portezuelo-

Colaboradora: Ing. Rebeca Méndez- INTA.AER Chepes