

CHORIZO CASERO

(1300gr)

INGREDIENTES:

- 1kg de carne molida de cerdo (res, pavo o pollo)
- 250g de tocino
- 30g de chile guajillo sin semillas
- 1 chile ancho sin semillas (10g)
- 2 chiles de árbol seco (opcional si quieres picante)
- 4 clavos de olor
- 40g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 10 pimientas negras
- 1cdita de concentrado de pollo
- 1cdita de sal de grano
- 1/2cdita de orégano
- 1/2cdita de mejorana
- 1/4cdita de tomillo
- 1/4cdita de comino
- 1/2cdita de paprika
- 1/8cdita de jengibre en polvo
- 120g de vinagre blanco
- 1000g de agua



PROCEDIMIENTO:

- 1 Ingresas 1000g de agua al vaso y calientas en modo tetera a 95° o 7min 95° vel 1.
En un recipiente agregas los chiles sin semillas y viertes el agua caliente. Déjalos reposar al menos 5min.
- 2 Ingresas el tocino al vaso y pizas 10seg vel 5. Bajas los restos de las paredes y repites 10seg vel 5. Reserva.
- 3 Ingresas al vaso la cebolla, el ajo, los chiles suavizados (sin el agua), los clavos, pimientas, concentrado de pollo, sal de grano, orégano, mejorana, tomillo, comino, paprika, jengibre y vinagre blanco.
Trituras 1min vel 10 o 1min en modo licuar a máxima intensidad.
- 4 Ingresas la carne y el tocino y mezclas 10seg vel 5 con ayuda de la espátula a travez del bocal de la tapa.
Terminas de integrar con la espátula o a mano con guante y reservas en refrigeración de preferencia toda la noche.
Porcionas y cierras con ayuda de plástico film o en bolsas ziplock.

Duración: 1 semana en refrigeración / 6 meses en congelación.

Enjoy!

Gaby Bernal
En tu cocina