Chorizo de cerdo con chimichurri y salsa criolla



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Nuez moscada molida: Una pizca
Pimienta negra molida: 1 cdita.
Tripa de cerdo: Cantidad necesaria
Almidón de Maíz: 2 cdas.
Tocino: 150 g
Ají molido: 1 cda.
Agua helada: 100 cc
Carne de jamón deshuesado: 500 g

Chimichurri

Vinagre de Alcohol: 1/2 Taza
Orégano: 1 cda.
Ralladura de limón: 1/2 cda.
Agua Caliente: 1/2 Taza
Perejil picado: 1 cda.
Ajo picado: 1/2 Cantidad necesaria
Ají molido: 1 cda.
Aceite de girasol: 2 cdas.
Tomillo picado: 1/2 cda.

Guarnición

Mezclum de hierbas: A gusto

Salsa criolla

Vinagre de Alcohol: 1/2 Taza
Tomate concasse: 1 Unidad
Cebolla: 1/2 Unidad
Aceite de girasol: 1 1/2 Taza
Morrón Rojo: 1/2 Unidad
Sal: A gusto
Perejil picado: 1 cdita.
Ajo: 1 Diente
Pimienta blanca molida: 1/2 cda.

Preparación de la Receta

- Corte la tripa de 2 metros aproximadamente y lave con agua fría varias veces.
- Corte la carne y el *tocino* en triángulos
- Coloque en la picadora intercalándolas y pique
- Coloque en un bowl la sal, la pimienta, la nuez moscada, el agua y el almidón de maíz
- Mezcle.
- Coloque la carne picada en un bowl y agregue la mezcla anterior.

Salsa criolla

- Corte la *cebolla*, el *morrón* y el *ajo brunoise*.
- Coloque en un bowl la *cebolla* junto con el *morrón*, el *ajo*, el *perejil*, el *tomate*, y la pimienta
- Mezcle.
- Vierta el aceite bien caliente, el *vinagre* y condimente con sal a último momento

Chimichurri

- Coloque en un bowl todos los ingredientes secos mezcle, agregue los ingredientes líquidos y mezcle nuevamente

Armado

- Coloque la tripa en la embutidora y rellene.
- Pinche las burbujas de aire.
- Ate con hilo los extremos y en porciones para formar los chorizos.
- Coloque en un gancho y cuelgue en la heladera 48 horas aproximadamente.
- Cocine en el horno a 180°C durante 20 minutos, corte en rodajas y grille en la *plancha*.
- Condimente el mezclum de hierbas con el chimichurri

Presentación

- Sirva en un plato sobre una tostada de baguette las rodajas e chorizo, acompañe con la salsa criolla y la *guarnición*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chorizo-de-cerdo-con-chimichurri-y-salsa-criolla