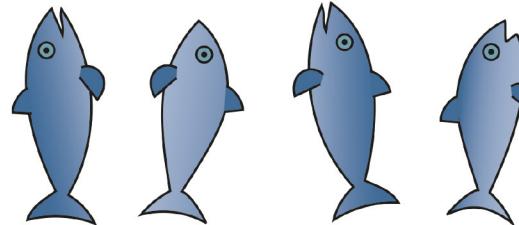
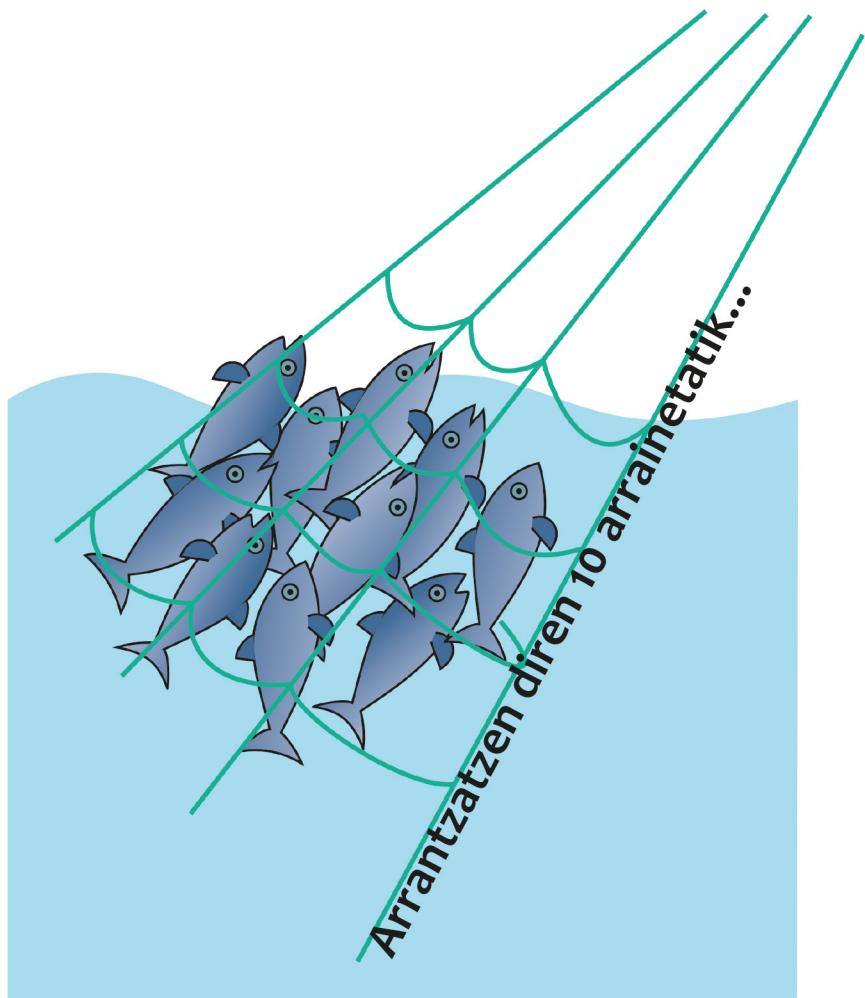
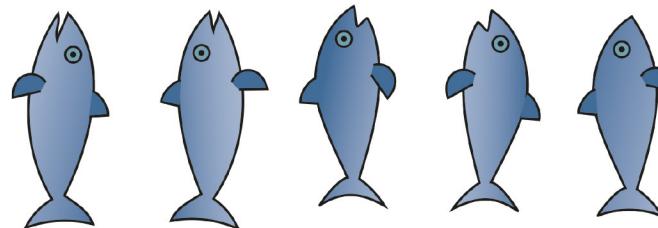


Mitoa: Elikagai gutxiegi ekoizten direlako dago gosea

Guk geuk egina, honako honetan oinarrituta:
FAOSTAT erakundearen webgunea (datuak 2013. urteari
dagozkio, hori baita eskuragarri dagoen azkena)



4, baztertu egiten dira



5, pertsonak elikatzeko erabiltzen dira



1, animalentzako pentsu gisa
erabiltzen da

Gehiago arrantzatu behar genuke?

Kalkulatu

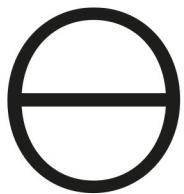


Ikertu



Hausnartu





aPOniente
āngel León



EMBUTIDO MARINO: CHORIZO

Ingredientes:

- 60 gr de especias de chorizo.
- 1 kg de albur limpio o lisa.
- 1 kg de tripa sintética.

Elaboración:

1. Cortar.

Picar la mitad de la carne de albur o lisa a cuchillo y triturar la otra mitad.

Mezclar ambas partes con las especias y dejar reposar un día.

2. Embutir.

Una vez reposado embuchar en la tripa sintética.

3. Curación.

Una vez embuchado, dejar cuatro días en cámara a una temperatura aproximada de 16 grados hasta conseguir la madurez de curación.

No todo es lo que parece.



No descartes ninguna opción.

MARTXOA