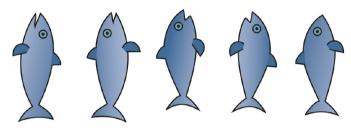


4 descártanse



5 utilízanse para alimentar ás persoas



1 utilízase como penso para animais

Debemos pescar máis?











āngelleen



EMBUTIDO MARIÑO: CHOURIZO

Ingredientes:

- 60 gr de especias de chourizo.
- 1 kg de muxe limpo ou lisa.
- 1 kg de tripa sintética.

Elaboración:

1. Cortar.

Picar a metade da carne de muxe ou lisa a coitelo e triturar a outra metade.

Mesturar ambas as partes coas especias e deixar repousar un día.

2. Embutir.

Unha vez repousado embuchar na tripa sintética.

3. Curación.

Unha vez embuchado, deixar catro días en cámara a una temperatura aproximada de 16 graos ata conseguir a madurez de curación.

Non todo é o que parece.

Calcula Investiga Cuestiona







Non descartes ningunha opción.

