

ELABORACIÓN DE MORCILLA CURADA

PREPARADOS A EMPLEAR: MORCILLA-350

Método de elaboración de Morcilla de Cebolla para dejarla secar con ahumado opcional. Con el preparado para MORCILLA-350 no tenemos necesidad de emplear sangre fresca ya que el preparado incluye en su composición sangre en polvo, también podemos utilizar la cebolla deshidratada o precocida, con lo que podemos solucionar problemas de almacenamiento y disponibilidad de estos ingredientes, junto a una notable mejora de las calidades microbiológicas.

MORCILLA-350 - COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Especies, Sangre en polvo, Proteína de soja, Almidón de patata, Dextrosa, Estabilizador: Fosfatos (E-451), Antioxidante: Ascorbato sódico (E-301).

MORCILLA-350 - ALÉRGENOS: Productos de Soja.
"SIN GLUTEN"

MORCILLA-350 - DOSIS MAX.: 85 GRAMOS POR KG. DE MASA.

DOSIS CEBOLLA DESHIDRATADA: 1 CEB.DESH. + 3-4 AGUA = 4 (aprox.) CEBOLLA HIDRATADA.
(Para conseguir un mejor sabor final es recomendable emplear cebolla cocida en lata o cualquier otra presentación)

COMPOSICIÓN DE LA MASA: Como una orientación puede ser:

	Para 1 Kg. MASA	Para 5 Kg. MASA	Para 1 Kg. MASA TOTAL	PORCENTAJE
MAGRO 2ª	400 gr.	2.000 gr.	352,5 gr.	35,2 %
PAPADAS	400 gr.	2.000 gr.	352,5 gr.	35,2 %
TOCINO LOMO	50 gr.	250 gr.	44 gr.	4,4 %
CEBOLLA COCIDA/HIDRATADA	150 gr.	750 gr.	132 gr.	13,2 %
AGUA FRIA	50 gr.	250 gr.	44 gr.	4,4 %
Prep. MORCILLA-350	85 gr.	425 gr.	75 gr.	7,5 %
TOTAL	1.135 gr.	5.675 gr.	1.000 gr.	100 %

MODO DE EMPLEO:

La cebolla se rehidrata con aproximadamente 3-4 partes de agua y se deja en hidratación 8 o 12 horas. Aunque es preferible emplear cebolla cocida envasada o cebolla fresca cocida.

AMASADO Y EMBUTIDO: La carne se pica con placa de 8 mm y la cebolla, se pica con placa de 6/7 mm., se pone en la amasadora y se le añade el preparado de MORCILLA-350, el agua y se hace una papilla, a continuación se añaden el resto de componentes y se amasa. Seguidamente se embute en tripa roscal de vacuno o semicircular de cerdo, o el equivalente en tripa artificial 36-38 mm curvada. Finalmente se cuelgan las morcillas en carros, se dejan así durante un breve periodo de oreo (2-4 horas Tª ambiente) para permitir que suelten el agua sobrante de la superficie de la tripa.

AHUMADO (OPCIONAL): Con humo natural de haya o roble durante 3-4 días a 20-25 °C.

ESTUFAJE (OPCIONAL): Si no se realiza el ahumado y deseamos conseguir una morcilla de sabor intenso, para emplear en callos u otro tipo de elaborados, se realiza un estufaje durante 3-4 días a 20-25 °C y en atmósfera húmeda con aprox. 90% Humedad Relativa.

SECADO: Se introducen en secaderos a 7-9 °C y 75-80% Humedad Relativa, durante aproximadamente unos 15-20 días.

CONSERVACIÓN: En refrigeración a temperatura inferior a 7 °C.

PRESENTACION: En ristras, con atados entre 8 y 10 cm.

CONSUMO: Normalmente fritas, asadas o cocidas en elaborados de callos, fabada, cocido...

OBSERVACIONES: Es de suma importancia efectuar una escrupulosa limpieza de cuantos elementos intervienen en la fabricación, así como un perfecto estado de las placas y cuchillas para efectuar un buen picado, evitando magullados y recalentados.

*Producto fabricado por JUAN MARTINEZ PEREZ, S.L. "Sta. Catalina del Monte ®"
con números de Registro de Sanidad 31.254/MU y 24.52/MU.*