

Embutido

Se denomina embutido a una pieza, generalmente de carne picada y condimentada con hierbas aromáticas y diferentes especias (pimentón, pimienta, ajos, romero, tomillo, clavo de olor, jengibre, nuez moscada, etc.) que es introducida (embutida) en piel de tripas de cerdo. En la fabricación industrial moderna de estos productos se utiliza un tipo de tripa artificial, que resulta comestible. Su forma de curación ha hecho que sea fácil de conservar a lo largo de los años. Los embutidos se suelen vender en carnicerías y más específicamente en charcuterías.

Existen diferentes variedades dependiendo de:

Su material cárnico: carne de cerdo, carne de vacuno, carne de toro, carne de caballo, carne de pescado, etc.

Su forma de curado: secado, ahumado, salazón, etc.

Su procesado final: aspic, escaldado, crudo, seco, etc.

Su forma de embutido: cular, vela, etc.

Elaboración del embutido:

La elaboración del embutido, en general, pasa por dos fases diferenciadas:

1. Picado y Embuchado. Para la elaboración artesanal o casera de estos productos se utiliza una máquina específica, encargada de hacer carne picada y que mediante una cuchilla pica la carne y en una segunda operación embute en la piel de tripa de cerdo.

2. Curado. Esta fase es muy importante a la hora de tener una adecuada capacidad de conservación del producto final, vigilando la estabilidad del color y formación final del aroma. Dependiendo del tipo de embutido se realiza el curado de diferentes formas.

Composición:

Desde un punto de vista nutricional se puede decir que están compuestos de agua, proteínas y grasas. La proporción de agua dependerá del tipo de curado, pudiendo llegar desde un 70% en los productos frescos hasta un 10% en aquellos que han sido curados por secado. Tras estos ingredientes básicos se suele añadir diferentes especias, según la región y las tradiciones culinarias. En algunas ocasiones se emplea material de relleno, pero en estos casos se considera el producto de ínfima calidad, no obstante es común añadir: fécula, elalginato, musgo irlandés, la goma arábiga y la goma de tragacanto. El relleno suele hacerse en tripas que suelen ser de dos tipos: natural (intestino del animal) o artificial (tripas de plástico).

Gastronomía Española:

Los embutidos se sirven con en tostada o en bocadillo. Si se desea servir a varias personas en una presentación adecuada en lo que se denomina tabla de embutidos. En la mayoría de los casos se sirve frío y cortado en rodajas. Se trata de un aperitivo o tapa servida antes de una comida (en este caso se denomina entremés) o bien en una merienda o cena informales.

En España existen embutidos curados como el chorizo, el salchichón, la sobrasada Pueden ser cocidos, como la morcilla (elaborado con sangre), la longaniza y la androlla. Otros ejemplos más exóticos son el botillo elaborado con los huesos del cerdo. El jamón si bien no es un embutido, es el fiambre más popular, tan habitual que puede decirse que tiene rango de plato nacional. Aunque hay variedades de embutido en el sur, la variedad de los mismos crece a medida que se acerca al norte.