cuenta conmigo

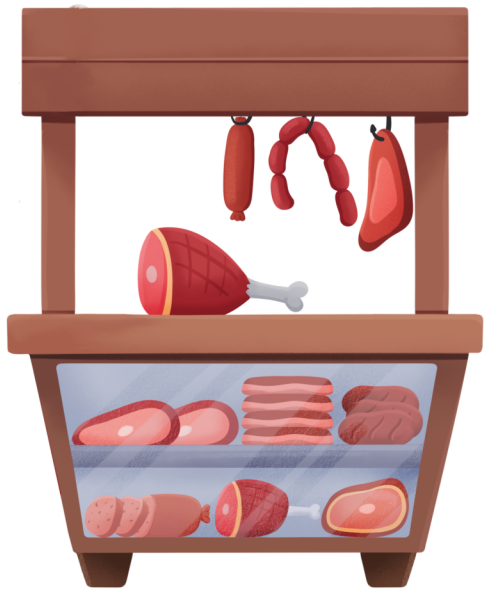
MÁS CHIHUAHUA más de lo bueno GOBIERNO DEL ESTADO | SECRETARÍA DE DESARROLLO RURAL

FUNDACION PRODUCE CHIHUAHUA

Cuenta Conmigo en el Campo

Agregación de Valor y Procesos de Transformación Básica de la Carne

Difusión y/o promoción de innovaciones para el sector rural del Estado de Chihuahua.



cuenta conmigo

MÁS CHIHUAHUA más de lo bueno GOBIERNO DEL ESTADO

FUNDACION PRODUCE CHIHUAHUA

Fuente de información:

Estracto tomado del Manual: Sacrificio, Manejo y procesado artesanal de carne de ganado bovino. CIAD-Fundacion Produce

Fundación Produce Chihuahua A.C.
producechihuahua.org

Material gratuito

Edición 2026

cuenta conmigo

MÁS CHIHUAHUA
más de lo bueno
GOBIERNO DEL ESTADO

SECRETARÍA DE DESARROLLO RURAL

Procedimiento:

1. Preparación de ingredientes
- Pesar todos los ingredientes.
- Limpiar el hígado, retirar grasa y cortar en cubos pequeños.
- Picar la cebolla.

2. Sofrito
- Derretir 50 g de mantequilla en una sartén.
- Sofreír la cebolla hasta que esté transparente.
- Agregar el hígado junto con el laurel y el tomillo.
- Cocinar hasta que el hígado esté dorado por fuera y ligeramente rosado por dentro.
- Sazonar con sal y pimienta.

3. Licuado inicial
- Colocar el hígado cocido y la cebolla en la licuadora.
- Licuar hasta obtener una mezcla homogénea.

4. Incorporación de ingredientes
- Dejar enfriar ligeramente la mezcla.
- Agregar el jerez y la crema de leche.
- Licuar nuevamente.

5. Emulsión final
- Añadir poco a poco el resto de la mantequilla mientras se licua.
- Continuar hasta obtener una textura suave y cremosa.

Envasado y almacenamiento
- Colocar el paté en un recipiente de vidrio hermético.
- Refrigerar al menos 2 horas antes de consumir.
- Conservar siempre en refrigeración.

Recomendaciones
- Evitar sobrecocinar el hígado para conservar su textura suave.
- Mantener higiene estricta durante la preparación.
- Consumir preferentemente en pocos días después de su elaboración.

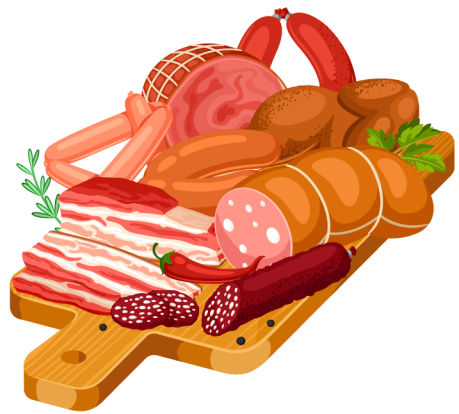
Introducción

La elaboración de productos cárnicos tiene un origen muy antiguo y surgió como una forma de conservar la carne mediante el uso de la sal. A lo largo de la historia, los embutidos fueron apreciados por diversas culturas y hoy representan una alternativa para aprovechar mejor la carne y ofrecer alimentos nutritivos y accesibles.

Los productos cárnicos aportan proteínas, vitaminas y minerales esenciales, además de que algunos pueden conservarse por más tiempo y transportarse fácilmente. Su elaboración también permite agregar valor a la carne mediante distintos sabores, aromas y presentaciones.

La producción artesanal ofrece la posibilidad de elaborar alimentos de alta calidad, con ingredientes naturales y un estilo propio, lo que es muy apreciado por consumidores que buscan productos más saludables y tradicionales.

Es fundamental garantizar la inocuidad de los alimentos mediante la aplicación de Buenas Prácticas Pecuarias y Buenas Prácticas de Manufactura, manteniendo condiciones adecuadas de higiene en equipos, utensilios y personal.



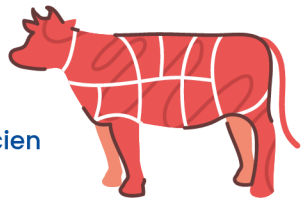
Producto cárnico artesanal

Aunque tradicionalmente los embutidos se elaboran con carne de cerdo, también pueden prepararse con carne de res para darle un valor agregado.

Las recetas pueden modificarse según las necesidades y preferencias del productor, siempre respetando los límites establecidos para aditivos como nitritos, fosfatos y conservadores.

Un producto artesanal se caracteriza por:

- Elaborarse con métodos tradicionales.
- Producirse en pequeñas cantidades.
- Utilizar ingredientes naturales y de calidad.
- Tener características propias que lo diferencien de otros productos.
- Poseer un sabor y presentación distintivos.



Elaboración de embutidos

Los embutidos son productos elaborados a partir de una mezcla de carne, grasa y condimentos, que se introduce en tripas naturales o artificiales para darles forma y consistencia.

Clasificación de los embutidos

- Crudos
- Escaldados
- Cocidos
- Curados



Embutidos cocidos

Se elaboran con carne, grasa, vísceras y otros tejidos. Entre ellos se encuentran:

- Morcilla y moronga (embutidos de sangre).
- Paté (embutidos de hígado).
- Queso de puerco (embutidos de gelatina).

Estos productos tienen una vida útil corta, por lo que deben elaborarse con materias primas frescas.

Elaboración de paté de hígado de res



Equipos y materiales necesarios:

- Sartén.
- Licuadora o procesadora de alimentos.
- Estufa.
- Mesa de trabajo.
- Balanza.
- Cuchillos.
- Tabla para picar.
- Recipiente de vidrio hermético.
- Cucharas medidoras.

Ingredientes por kilogramo de carne

Ingrediente	Cantidad
Hígado de res	300 g
Mantequilla	125 g
Cebolla	30 g
Crema de leche	2 cucharadas
Jerez	3 cucharadas
Hojas de laurel	3 hojas
Tomillo	1 ramita
Sal	1 cucharadita
Pimienta negra	1 cucharadita

Control de calidad

Para verificar el punto de secado:

- Si se rompe al doblarla → está demasiado seca.
- Si se dobla y cruje → punto ideal.
- Si se dobla sin crujir → aún tiene humedad.

Almacenamiento

- Envasar en bolsas herméticas.
- Refrigerar hasta 4 semanas.
- Congelar hasta 6 meses.
- Envasado al vacío: hasta 1 año de vida útil.

Rotular siempre con fecha de elaboración y tipo de producto.

Importante: Este producto no contiene conservadores artificiales; su conservación depende únicamente de la sal y el proceso de deshidratación.

Salsa tipo "steak sauce" (opcional)

Ingrediente	Cantidad
Cátsup	300 g
Mostaza	30 g
Salsa inglesa	30 g
Vinagre de sidra de manzana	22 ml
Salsa picante	1 cucharadita
Sal	2.5 g
Pimienta negra molida	2.5 g
Cátsup	300 g

Preparación

- Mezclar todos los ingredientes en un recipiente.
- Refrigerar hasta su uso.
- Utilizar en la proporción indicada en la marinada.

Materias primas

Los principales ingredientes utilizados en la elaboración de embutidos son:

- Carne.
- Grasa (lardo).
- Sal común.
- Sales de curado (nitratos y nitritos).
- Especias y condimentos.
- Fosfatos.
- Agua y hielo.
- Tripas naturales o artificiales.
- Vísceras y despojos.
- Otros aditivos (vinagre, azúcar, leche en polvo, soya, colorantes, etc.).
- Aserrín o madera para el ahumado.

Principales materias primas:

Carne
Debe provenir de animales sanos y ser de excelente calidad, manejada bajo normas de higiene y bienestar animal.

Grasa
Generalmente se utiliza grasa de cerdo. Debe mantenerse refrigerada entre 0 y 2 °C para evitar su deterioro.

Sal común
Se emplea para mejorar el sabor y contribuir a la conservación del producto.

Sales de curado (nitratos y nitritos)
Favorecen el color rosado característico, ayudan a conservar el producto y previenen el crecimiento de bacterias como Clostridium botulinum.

Fosfatos
Mejoran la unión entre los ingredientes y la textura del producto.

Especias y condimentos

Proporcionan aroma, sabor y color. Entre las más utilizadas se encuentran:

- Ajo.
- Cebolla.
- Orégano.
- Comino.
- Pimienta.
- Laurel.
- Pimentón.
- Mostaza.
- Jengibre.
- Canela.



Agua y hielo

Deben ser potables y cumplir con las normas de calidad e inocuidad.

Tripas o fundas

Pueden ser naturales o sintéticas y sirven para dar forma y proteger el embutido.

Otros ingredientes

- Vinagre.
- Azúcar.
- Soya.
- Leche en polvo.
- Eritorbato de sodio.
- Aserrín de maderas duras o frutales para el ahumado.

Procedimiento:

1. Preparación de la carne

- Cortar la carne en tiras de 3 a 6 mm de grosor.
- Se recomienda congelar ligeramente la carne (2 a 3 horas) para facilitar el corte uniforme.
- Retirar grasa visible.

2. Pesado

- Pesar la carne para calcular correctamente los ingredientes de la marinada.

3. Preparación de la marinada

- Mezclar todos los ingredientes en una bolsa o recipiente hermético.

4. Marinado

- Sumergir la carne asegurando contacto total con la solución.
- Refrigerar de 10 a 12 horas.
- Agitar o mezclar cada hora durante las primeras 3–4 horas para una absorción uniforme.

La miel ayuda a ablandar la carne y mejora el color y textura del producto.

5. Escurrido

- Retirar la carne de la marinada.
- Escurrir en colador.
- Eliminar exceso de líquido con papel absorbente.

6. Secado

- Colocar la carne en el secador a 65 °C.
- Distribuir las tiras sin encimarlas para permitir circulación de aire.
- Medir constantemente la temperatura durante el proceso.
- Voltear la carne después de 20 minutos.
- Cambiar la posición de las parrillas cada 30 minutos para asegurar un secado uniforme.

Elaboración de carne seca marinada tipo jerky



Descripción del producto

El jerky es un producto elaborado a base de carne de res cortada en tiras, marinada en una salmuera con sal, especias y condimentos, y posteriormente deshidratada para su conservación.

Equipos y materiales necesarios:

- Secador de carne.
- Mesa de acero inoxidable.
- Refrigerador.
- Balanza.
- Cuchillos.
- Tabla para picar.
- Termómetro de punción.
- Coladores de acero inoxidable o plástico.
- Recipientes o bolsas con cierre hermético.
- Cucharas y cucharones.
- Papel toalla.
- Parrillas de acero inoxidable.
- Bolsas para almacenamiento.

Materia prima

Se recomienda utilizar carne de res magra. Es importante retirar el exceso de grasa para evitar el enranciamiento y mejorar la vida útil del producto.

Ingredientes por kilogramo de carne

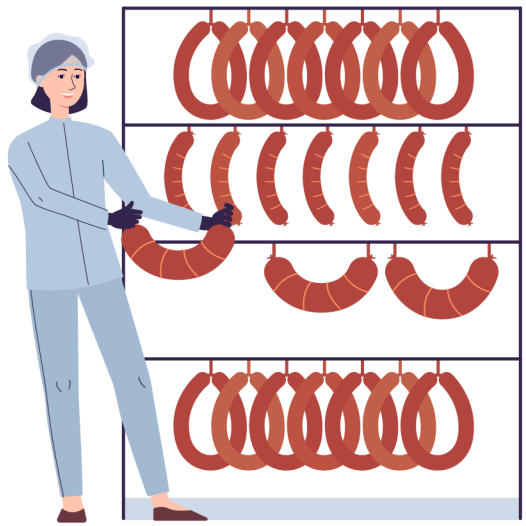
Ingrediente	Cantidad
Sal	3.5 g
Cebolla en polvo	1.5 g
Ajo en polvo	2.5 g
Pimienta negra molida	0.50 g

Ingrediente	Cantidad
Salsa steak sauce	2.5 g
Miel de abeja	15.5 g
Salsa de soya	158.5 g
Salsa inglesa	151.5 g

Proceso general de elaboración de embutidos

- Revisar ingredientes, utensilios y equipo.
- Adquirir materias primas y condimentos.
- Refrigerar o congelar carne y grasa.
- Limpiar y desinfectar equipos y utensilios.
- Mantener una adecuada higiene personal.
- Cortar y deshuesar la carne.
- Moler los ingredientes.
- Mezclar la masa cárnica.
- Dejar reposar en refrigeración.
- Embutir en las fundas.
- Cocer y ahumar cuando sea necesario.
- Enfriar el producto.
- Empacar.
- Refrigerar.
- Consumir.

Importante: El área de trabajo debe contar con buena ventilación para eliminar humo y gases generados durante el proceso de elaboración y ahumado.



Elaboración de salami artesanal de res y cerdo



Equipos y materiales necesarios:

- Horno-ahumador.
- Molino de carne con embutidor.
- Mezcladora de carne.
- Mesa de acero inoxidable.
- Congelador y refrigerador.
- Balanza.
- Cuchillos y tabla para picar.
- Termómetros de punción y de horno.
- Recipientes para agua y aserrín.
- Ganchos para colgar productos.
- Aserrín.
- Bolsas de plástico.
- Cucharones y cucharas.
- Fundas de manta o tripas.
- Recipientes graduados.
- Hilo de algodón.

Materia prima

Se recomienda utilizar:

- 50 % carne de res (sobrepecho o pecho).
- 50 % carne de cerdo (80:20).

Ambas carnes deben mantenerse semicongeladas para facilitar su manejo. El salami puede elaborarse cocido o ahumado, según la preferencia del productor.

Ingredientes por kilogramo de mezcla

Ingrediente	Cantidad
Carne de res	500 g
Carne de cerdo (80:20)	500 g
Ajo en polvo	3 g
Sal de mesa	19 g
Pimienta negra	2 g
Sal de cura	2 g
Condimento para salami	5 g

Ingrediente	Cantidad
Vinagre	20 ml
Vegamina	2 g
Fosfatos (Acoline)	4 g
Eritorbato de sodio	2 g
Hielo	100 g
Agua	20 ml

4. Preparación de salmuera

- Disolver 50 g de sal en 2 litros de agua.
- Esta cantidad es suficiente para 1.3 a 1.5 kg de carne.
- Sumergir la carne en la salmuera.

5. Marinado

- Dejar reposar la carne en la salmuera durante 15 minutos.

6. Escurrido

- Retirar la carne y dejar escurrir durante 30 minutos en un área limpia y libre de contaminación.

7. Preparación del secador

- Encender el secador rústico y ajustar la temperatura a 65 °C.
- Colocar la carne en parrillas de acero inoxidable sin encimar las piezas.

8. Secado

- Mantener la temperatura entre 65 y 70 °C.
- Medir constantemente la temperatura durante el proceso.
- Voltear la carne después de 20 minutos.
- Cambiar la posición de las parrillas cada 30 minutos para asegurar un secado uniforme.

9. Tiempo de secado

- El proceso dura aproximadamente 3 horas y media (para cortes de 3 mm).

10. Enfriado y empaque

- Retirar la carne seca del secador.
- Dejar enfriar completamente.
- Eliminar exceso de grasa con papel absorbente.
- Pesar y empacar el producto final.
- Almacenar en un lugar fresco y seco.

Recomendaciones

- Evitar exceso de grasa para prolongar la vida útil del producto.
- Mantener higiene estricta durante todo el proceso.
- No encimar las piezas durante el secado.
- Conservar en condiciones secas para evitar deterioro.

Elaboración de carne seca



Equipos y materiales necesarios:

- Secador rústico.
- Rebanadora de carne.
- Mesa de acero inoxidable.
- Refrigerador.
- Balanza.
- Cuchillos.
- Tabla para picar.
- Reloj.
- Termómetro de punción y de secador.
- Charolas de plástico para escurrido.
- Bolsas de plástico.
- Cucharones y cucharas.
- Probetas o recipientes graduados.
- Bolsas para almacenamiento de carne seca.

Materia prima

Se recomienda utilizar carne magra de res (como pulpa negra u otros cortes similares), procurando que tenga el menor contenido de grasa posible para evitar el enranciamiento.

Procedimiento:

1. Rebanado de la carne

- Cortar la carne en láminas de aproximadamente 2 a 3 mm de grosor.
- Entre más gruesa sea la carne, mayor será el tiempo de secado.
- Se puede solicitar el rebanado en carnicería o usar un cortador manual.

2. Corte en tiras

- Retirar la grasa visible.
- Cortar en tiras de aproximadamente 5 cm de ancho por 15 cm de largo (según preferencia).

3. Pesado

- Pesar la carne fresca para calcular rendimientos del proceso.

Procedimiento:

1. Preparación de la carne

- Deshuesar y retirar tendones y grasa excesiva.
- Cortar la carne de cerdo en trozos de aproximadamente 5 × 5 cm.
- Pesar las carnes e ingredientes de acuerdo con la receta.

2. Preparación de condimentos

Mezclar todos los ingredientes secos en una bolsa o recipiente. Reservar el agua, hielo y vinagre para agregarlos durante el mezclado.

3. Primera molienda

Moler la carne con un cedazo de 8 mm, manteniendo una temperatura de 0 °C o inferior. Agregar parte del hielo para evitar el calentamiento.

4. Segunda molienda

Cambiar al cedazo de 6 mm y volver a moler la carne. Añadir otra porción de hielo y mantener la temperatura por debajo de 0 °C.

5. Mezclado

Colocar la carne en la mezcladora y agregar poco a poco los condimentos, vinagre, agua y hielo. Mezclar durante 10 a 15 minutos hasta obtener una pasta homogénea y ligeramente pegajosa.

6. Reposo

Guardar la pasta cárnica en un recipiente tapado y refrigerar durante 24 horas.

7. Embutido
Mezclar nuevamente la pasta y embutirla en una funda de manta. Dividirla con hilo de algodón según el tamaño deseado.

8. Cocción y ahumado
- Precalentar el horno-ahumador a 40 °C y mantener el producto durante una hora.
- Aumentar la temperatura a 85 °C.
- Si se desea, agregar aserrín para ahumar.
- Cocinar hasta que la temperatura interna alcance entre 68 y 70 °C y mantener durante 30 minutos más.

Alternativa: Si no se dispone de horno-ahumador, escaldar el producto en agua a 85 °C hasta alcanzar una temperatura interna de 68 a 72 °C.

9. Enfriado
Retirar el salami y sumergirlo inmediatamente en agua con hielo durante 10 minutos para reducir su temperatura.

10. Almacenamiento
Refrigerar el producto hasta su consumo. También puede rebanarse y empacarse al vacío para prolongar su vida útil.

Recomendaciones
- Mantener la carne siempre a temperaturas cercanas a 0 °C durante el proceso.
- Vigilar la humedad y temperatura del horno para evitar la deshidratación del producto.
- Asegurarse de que el salami esté completamente cocido antes de su consumo.
- Utilizar buenas prácticas de higiene y sanitización en todo momento.

6. Embutido
- Remojar las fundas sintéticas para ablandarlas.
- Embutir la mezcla en las fundas.
- Formar secciones de aproximadamente 10 cm con hilo de algodón.

7. Oreado y almacenamiento
- Dejar orear el producto durante aproximadamente 3 horas.
- Refrigerar posteriormente.

Recomendaciones
- Mantener siempre la cadena de frío durante la elaboración.
- Aplicar estrictas normas de higiene en todo el proceso.
- Consumir el producto dentro de un máximo de dos semanas.
- Cocinar completamente antes de su consumo para evitar riesgos sanitarios.

Importante: La presencia de carne de cerdo cruda puede representar riesgos para la salud, por lo que el chorizo debe cocinarse adecuadamente antes de su consumo.

Procedimiento:

1. Preparación de la carne
- Cortar la carne y la grasa en trozos pequeños.
- Mantenerlas frías para evitar el crecimiento de microorganismos.
- Pesar según la proporción indicada.

2. Higienización de espinacas
- Lavar las espinacas con agua corriente.
- Desinfectarlas con cloro comercial (10 gotas por litro de agua) durante 15 minutos.
- Enjuagar si es necesario.

3. Cocción de espinacas
- Cocer las espinacas junto con las hojas de laurel.
- Hervir hasta que adquieran un color verde oscuro.
- Dejar en agua caliente por 10 minutos adicionales.
- Escurrir y retirar el laurel.

4. Preparación de la pasta verde
- Moler primero las pepitas de calabaza.
- Agregar los condimentos, espinacas cocidas y chiles picados.
- Incorporar 20 ml de agua para facilitar la molienda.
- Licuar hasta obtener una pasta homogénea.
-

5. Molienda de carne
- Moler la carne y la grasa con cedazo de 8 mm.
- Agregar la pasta verde durante la molienda.
- Mezclar hasta integrar completamente los ingredientes.
- Dejar reposar la masa cárnica en refrigeración durante 24 horas.

Elaboración de salchicha ahumada artesanal de res



Equipos y materiales necesarios:
- Horno-ahumador.
- Molino de carne con embutidor.
- Mezcladora de carne.
- Mesa de acero inoxidable.
- Congelador y refrigerador.
- Balanza.
- Cuchillos y tabla para picar.
- Termómetros de punción y de horno.
- Recipientes para agua y aserrín.
- Ganchos para colgar productos.
- Aserrín.
- Bolsas de plástico.
- Cucharones y cucharas.
- Fundas para embutido.
- Recipientes graduados.
- Hilo de algodón.

Materia prima
Para esta receta se recomienda utilizar:
- 80 % carne de res (pecho).
- 20 % grasa dorsal de cerdo.

Ambas deben mantenerse semicongeladas. El embutido puede realizarse en fundas de plástico o de manta.

Ingredientes por kilogramo de mezcla

Ingrediente	Cantidad
Carne de res	800 g
Grasa de cerdo	200 g
Hielo	100 g
Sal	30.5 g
Leche en polvo	50.5 g
Azúcar morena o estándar	10 g
Nuez moscada	1.5 g
Cebolla fresca	20.5 g

Ingrediente	Cantidad
Pimienta blanca	4.5 g
Semillas de mostaza	1.5 g
Cilantro seco	1.5 g
Ajo fresco	2 g
Sal de cura (nitrato de sodio)	0.30 g
Eritorbato de sodio	0.30 g
Fosfatos (Acoline)	2 g
Chile chipotle en lata	22 g
Aceitunas sin hueso	50 g

Procedimiento:

1. Preparación de la carne
- Cortar la carne y la grasa en trozos de aproximadamente 5 × 5 cm.
- Eliminar tendones y exceso de grasa.
- Pesar las materias primas e ingredientes.

2. Preparación de los condimentos
- Mezclar los ingredientes secos.
- Reservar el hielo para agregarlo durante las moliendas y el mezclado.
- El ajo y la cebolla se incorporan durante la molienda.

3. Primera molienda
- Moler con un cedazo de 8 mm.
- Mantener la temperatura de la carne a 0 °C o menos.
- Agregar una parte del hielo para evitar el calentamiento.

4. Segunda molienda
- Cambiar al cedazo de 6 mm.
- Moler nuevamente y añadir otra porción de hielo.
- Mantener la temperatura por debajo de 0 °C.

5. Mezclado
- Colocar la carne en la mezcladora.
- Agregar gradualmente los condimentos y el resto del hielo.
- Mezclar durante 10 a 15 minutos hasta obtener una pasta homogénea y pegajosa.

6. Reposo
- Depositar la pasta cárnica en un recipiente con tapa.
- Refrigerar durante 24 horas.

Elaboración de chorizo verde



Equipos y materiales necesarios:
- Molino de carne con embutidor.
- Mesa de acero inoxidable.
- Congelador y refrigerador.
- Estufa.
- Ollas para cocción de chiles.
- Balanza.
- Licuadora o procesadora de alimentos.
- Cuchillos y tabla para picar.
- Termómetro de punción.
- Charolas de plástico con y sin tapa.
- Bolsas de plástico.
- Cucharones y cucharas.
- Fundas para chorizo.
- Probetas o recipientes graduados.
- Hilo de algodón.
- Recipientes para pesar ingredientes.
- Aguja desinfectada.

Materia prima
Se recomienda utilizar:
- 40 % carne de res (pecho).
- 40 % carne de cerdo.
- 20 % grasa de cerdo.

La carne puede provenir de recortes como costilla, hombro o chamorro; también puede usarse pierna para autoconsumo, obteniendo un producto de buena calidad. Es importante mantener la carne fría durante todo el proceso.

Ingredientes por kilogramo de mezcla

Ingrediente	Cantidad
Carne de res	400 g
Carne de cerdo	400 g
Grasa de cerdo	200 g
Espinacas	75 g
Chile serrano	6 piezas
Chile jalapeño	4 piezas
Pepita de calabaza	50 g

Ingrediente	Cantidad
Hojas de laurel	4 g
Vinagre de caña	40 ml
Ajo en polvo	10 g
Sal de mesa	10 g
Cebolla en polvo	6 g
Pimienta negra molida	6 g
Orégano	6 g
Agua	10 ml

6. Embutido

- Utilizar tripas naturales de cerdo o fundas sintéticas previamente remojadas en agua.
- Embutir la mezcla y formar porciones de aproximadamente 10 cm de largo.
- Amarrar cada sección con hilo de algodón.
- Eliminar las burbujas de aire perforándolas con una aguja previamente desinfectada.

7. Almacenamiento

- Conservar el chorizo en refrigeración.
- Consumirlo preferentemente dentro de las dos semanas posteriores a su elaboración.

Recomendaciones

- Mantener la carne a baja temperatura durante todo el proceso.
- Aplicar buenas prácticas de higiene en equipos, utensilios y manipulación.
- Cocinar completamente el producto antes de consumirlo.
- El almacenamiento en refrigeración ayuda a conservar la calidad e inocuidad del producto.

Importante: La presencia de carne de cerdo cruda puede representar riesgos para la salud, por lo que el chorizo debe cocinarse adecuadamente antes de su consumo.

7. Incorporación de ingredientes adicionales

- Picar y pesar las aceitunas y el chile chipotle.
- Mezclarlos con la pasta cárnica utilizando un cucharón o las manos limpias.

8. Embutido

- Colocar la mezcla en el embutidor.
- Utilizar fundas para chorizo o fundas de manta.
- En caso de usar funda para chorizo, formar porciones de aproximadamente 4 cm para obtener salchichas tipo cóctel.
- Si se utiliza funda de manta, dividirla en secciones con hilo de algodón.

9. Cocción y ahumado

- Precalentar el horno-ahumador a 40-45 °C y mantener el producto durante 30 minutos.
- Aumentar la temperatura a 85 °C.
- Si se desea, agregar aserrín para proporcionar sabor ahumado.
- Cocinar hasta alcanzar una temperatura interna de 68-70 °C y mantener durante 30 minutos más.

Mantener siempre un recipiente con agua dentro del horno para conservar la humedad y evitar la deshidratación del producto.

10. Enfriado

- Retirar las salchichas del horno.
- Sumergirlas inmediatamente en agua con hielo potable durante 10 minutos.

11. Almacenamiento

- Dejar enfriar completamente.
- Conservar en refrigeración hasta su consumo.

Elaboración de chorizo rojo de res



Equipos y materiales necesarios:

- Molino de carne con embutidor.
- Mesa de acero inoxidable.
- Congelador y refrigerador.
- Estufa.
- Ollas para cocción de chiles.
- Balanza.
- Licuadora o procesadora de alimentos.
- Cuchillos y tabla para picar.
- Termómetro de punción.
- Charolas de plástico con y sin tapa.
- Bolsas de plástico.
- Cucharones y cucharas.
- Fundas para chorizo.
- Probetas o recipientes graduados.
- Hilo de algodón.
- Recipientes para pesar ingredientes.
- Aguja desinfectada.

Materia prima

Para esta receta se recomienda utilizar:

- 80 % carne de res (pecho).
- 20 % grasa de cerdo.

Aunque puede elaborarse con carne de otras especies, es importante mantener la carne fría durante todo el proceso para evitar el crecimiento de microorganismos.

Ingredientes por kilogramo de mezcla

Ingrediente	Cantidad
Carne de res	800 g
Grasa de cerdo	200 g
Ajo en polvo	5 g
Orégano	1 g
Pimentón	1 g
Tomillo en polvo	1 g
Comino	1 g

Ingrediente	Cantidad
Vinagre	38 ml
Sal de mesa	22 g
Chile colorín	4 g
Chile mirasol	17 g
Chile de árbol	4 g
Pimienta negra	1 g

Procedimiento:

1. Preparación de la carne

- Cortar la carne y la grasa en trozos pequeños.
- Mantenerlas refrigeradas para conservar su calidad.
- Pesar la carne y la grasa en una proporción de 80:20.

2. Preparación de los chiles

- Retirar pedúnculos y semillas.
- Lavar los chiles y cocerlos en agua durante aproximadamente 15 minutos o hasta que estén suaves.

3. Elaboración de la pasta de condimentos

- Licuar los chiles cocidos junto con el ajo, orégano, pimentón, tomillo, comino, pimienta, sal y vinagre.
- Procesar hasta obtener una pasta homogénea.

4. Molienda y mezclado

- Moler la carne y la grasa utilizando un cedazo de 8 mm.
- Agregar la pasta de chiles y condimentos conforme se introduce la carne al molino.
- Mezclar manualmente hasta lograr una distribución uniforme de los ingredientes.

5. Reposo

- Colocar la masa cárnica en un recipiente con tapa.
- Refrigerar durante 24 horas para favorecer la integración de sabores.