

HISZPAŃSKIE CHORIZO

WWW.CHORIZO.PL

WWW.SKLEP.CORRIDA.PL

WYJĄTKOWOŚĆ
SMAKU

WWW.CORRIDA.PL



Chorizo to jedna z najbardziej znanych odmian hiszpańskiej kielbasy dojrzewającej, charakteryzująca się bardzo wyrazistym smakiem. Jej pochodzenie datuje się na XVI wiek, kiedy to zaczęto dodawać do mięs suszoną zmieloną paprykę w celu jej zakonserwowania. Jak zatem powstaje chorizo i jakie są jej odmiany?





Kiełbasa chorizo - jak powstaje?

Chorizo to kiełbasa produkowana z mielonego mięsa wieprzowego, mielonej papryki pimentón oraz czosnku. Pierwszy etap wytwarzania tej wędliny to mielenie mięsa, a następnie wyraziste przyprawienie gotowej masy nie tylko czosnkiem i papryką, ale również solą i aromatycznymi ziołami. Nierzadko składnikiem chorizo jest także wino lub ocet winny, który ma nadać kiełbasie lekko kwasowego posmaku i zainicjować proces fermentacji wędliny. Maceracja tak przygotowanego mięsa trwa około 1 - 2 dni. Następnie wtłacza się je do jelita wieprzowego, bądź celulozowej osłonki. Ich końce przewiązuje się sznurkiem lub drutem. Końcowy etap produkcji chorizo to suszenie, opcjonalnie poprzedzone również wędzeniem. W tym czasie kiełbasa powoli dojrzewa. Pęta wieszane są pod sufitem w suszarniach, a czas ich przechowywania w tych warunkach ma bezpośredni wpływ na ostateczny aromat i smak wędliny.





Chorizo - rodzaje

Produkcja kielbasy chorizo jest bardzo urozmaicona. Jej poszczególne rodzaje różnią się między sobą kształtem, stopniem dojrzałości, pikantnością czy konsystencją mięsa. Jedne z nich są lepsze do gotowania, inne do spożywania samodzielnie. Wyróżniamy:

- chorizo dulce - łagodna kielbasa chorizo z dodatkiem słodkiej papryki,
- chorizo picante - ostra kielbasa chorizo z dodatkiem pikantnej papryki,



- Chorizo de Pamplona - kielbasa regionalna z okolic miasta

Pampeluna, charakteryzuje ją większa średnica i twardsza tekstura niż w przypadku zwykłego chorizo, jest mieszanką mięsa wieprzowego i wołowego, a do jej produkcji konieczne jest użycie niektórych konserwantów i barwników,



- Chorizo cular - kielbasa regionalna wytwarzana w prowincjach Salamanca i Ávila, wytwarzana wyłącznie z mięsa świń rasy iberyjskiej, 20% jej składu to wieprzowy smalec, papryka, białe wino, oliwa, czosnek oraz oregano, jest suszona i wędzona przez około 2 - 4 miesiące, jej średnica to 4 - 6 cm

- Chorizo natural (chorizo casero) - kielbasa pozbawiona konserwantów, sztucznych barwników i wzmacniaczy smaku, wytwarzana najczęściej w małych manufakturach z mięsa wieprzowego, papryki, czosnku oraz soli



- Chorizo riojano - kielbasa regionalna z regionu La Rioja chroniona prawem Unii Europejskiej, ma najbogatszy smak, wyrazisty aromat, jest lekko kwaskowa, jej średnica to około 3 - 4 cm

- Chorizo de León - kielbasa regionalna wytwarzana w prowincji León produkowana wyłącznie z odpowiednich części mięsa świń rasy białej, ma średnicę od 3 do 6 cm, różny stopień dojrzałości, a także mocno wędzony smak i aromat





- Chistorra - małe kiełbaski chorizo o długości maksymalnie 4 cm, krótko dojrzewają, wobec czego najlepiej nadają się do smażenia lub pieczenia, zawierają dużą ilość ziół oraz natkę pietruszki

- Chorizo ibérico - kiełbasa wytwarzana wyłącznie z mięsa świń rasy iberyjskiej wypasanych na wolności i karmionych przed ubojem żołądkami lub hodowanych w zagrodach i karmionych paszami naturalnymi



-Chorizo Vela Extra -jest kolejną propozycją wędliny dojrzewającej. Papryka, czosnek, sól, pieprz są to podstawowe przyprawy używane w produkcji tej tradycyjnej hiszpańskiej wędliny wieprzowej. W tym gatunku chorizo wyczuwa się charakterystyczny kwaskowy posmak, co czyni go idealnym produktem serwowanym w formie przekąski. Dodatkowo stosowany jest jako składnik wielu sałatek i wszelkich

-Chorizo Galician Rosario. -

Kiełbasa wieprzowa, przyprawiona słodką i pikantną papryką, czosnkiem, solą, pieprzem oraz ziołami.

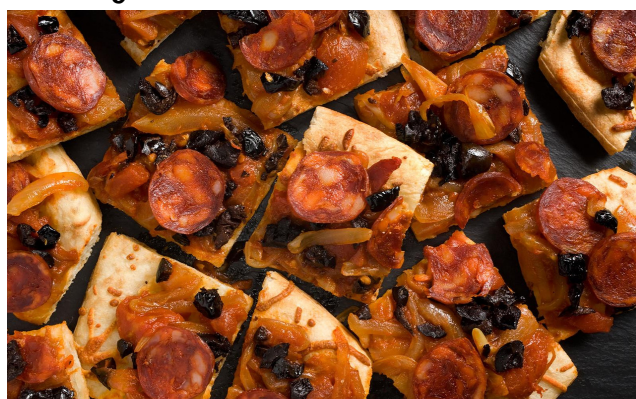
Pikantność kiełbasy została utrzymana na takim poziomie aby można było delektować się również jej smakiem. Jest to produkt krótko dojrzewający, który po usmażeniu staje się soczysty i kruchy przez co polecany jest wszystkim fanatykom dań z grilla. Chorizo Galician Rosario Pikantne może również stanowić doskonały dodatek do zup, sosów, dań głównych oraz przekąsek gorących.



Chorizo - z czym to się je?

Kiełbasa chorizo ze względu na swój niezwykle intensywny smak często stanowi główny dodatek do takich potraw, jak pizza, kanapki czy tosty. Pokrojona w grube plastry może być smażona i podawana jako tapas, czyli prosta hiszpańska przekąska. Nierzadko trafia również na kawałki bagietki, z dodatkiem serów i innych wędlin.

Doskonale komponuje się z czerwonym lub różowym winem oraz pieczywem maczanym w oliwie. Służy również jako wzmacniacz smaku wielu zup i gulaszy, przede wszystkim regionalnych, takich jak cocido madrileño, lentejas con chorizo czy carcamuas toledanas.





www.corrida.pl



Chorizo od polskich kielbas odróżnia przede wszystkim bardzo wyrazisty smak oraz ogromna różnorodność gatunków. W naszej kuchni wędliny tego typu rzadko spożywa się bez żadnych dodatków, niepoddane obróbce termicznej. Hiszpańskie chorizo jest natomiast na tyle aromatyczne, że z powodzeniem może stać się pyszną, samodzielną przystawką. Ponadto, wiele odmian tej kielbasy to produkty regionalne, których określony skład oraz proces wytwarzania musi być ściśle przestrzegany.

