

## **CHIMICHURRI**

### **Ingredientes:**

Albahaca

Orégano

Perejil

3 o 4 dientes de ajo

1 ají morrón colorado

Sal, pimienta, comino, ají molido, locoto (ají en forma de guindilla que venden en las ferias)

Pimentón

1 taza de vinagre

½ taza de aceite

### **Preparación:**

Picar sobre una tabla todas las verduritas juntas hasta que queden casi como una pasta, agregar también el ají morrón bien picado y condimentar bien, incorporar todo esto a la taza de vinagre y dejar remojando hasta que las verduritas vuelvan a la superficie. En este momento, incorporar el aceite y mezclar muy bien.

*Nota: este chimichurri es muy perfumado y de muy rico sabor porque se hace con ingredientes frescos. De todas maneras se puede guardar en la heladera y dura unos cuantos días.*

## **CHORIZOS DE CERDO DON EMILIO**

### **Ingredientes:**

1 Kg. de pulpa de cerdo no enfriada en la heladera

½ de pulpa de ternera no enfriada en la heladera

½ Kg. de tocino de cerdo

50 gr. de sal fina

5 gr. de pimienta blanca molida

Pizca de nuez moscada

1 cucharadita de especias surtidas

2 cucharaditas de ají molido

1 vaso de vino blanco seco

2 dientes de ajo machacados

Tripa especial para chorizos

Sal y vinagre

### **Preparación:**

Picar la carne empleando una rejilla mediana en la máquina especial para tal fin.

Cortar el tocino en cubitos chicos.

Extender la carne picada y el tocino sobre una mesa. Espolvorearla con la sal, pimienta molida, nuez moscada, especias surtidas y ají molido. Hacer una preparación. (La muñeca se hace colocando el ajo en una bolsita de tela).

Mezclar muy bien, amasar el conjunto y dejar macerar 8 horas.

Utilizar tripa especial para chorizo. Lavarla bien con sal y vinagre, enjuagarla varias veces y rellenarla con la masa obtenida.

Para esto se anexará a la máquina de picar carne, sin la cuchilla ni la rejilla, un embudo especial para rellenar chorizos, cuidando de no dejarles demasiados aire adentro.

Se atan con un hilo especial para tal fin.

### **Sugerencia:**

*Los chorizos deben pincharse antes de asarlos o freírlos.*

### **Salamines secos:**

Para esto añadir a la masa.

4 gr. de pimienta en granos.

2 gr. de salitre (sal de nitró).

Estacionarlo en lugar fresco donde no circule mucho aire.

### **CHORIZOS URUGUAYOS**

**Ingredientes:** (aproximadamente unos 30 chorizos)

1 Kg. carne magra de cerdo

1 Kg. carne magra de ternera

1 Kg. grasa dura de cerdo

6 gr. orégano

3 dientes de ajo, bien picaditos 6 gr. de pimentón dulce (páprika)

6 gr. pimienta blanca

45 gr. sal fina

15 gr. azúcar

1 cucharadita de salitre (nitrato de potasio)

½ vaso de vino blanco

Secotripa para embutir

### **Preparación:**

Cortar la carne de ternera y la carne magra de cerdo en trozos más o menos pequeños. Cortar la grasa dura de cerdo en pequeños cubos (se corta más fácilmente si está congelada).

Pasar la mezcla de carne de ternera y carne magra de cerdo a través de una picadora con los orificios más grandes posibles

Mezclar la carne picada y la grasa.

Mezclar los ingredientes secos y el vino y esparcirlos por encima de la carne.

Mezclar a mano para distribuirlos lo más parejo posible.

Usar el accesorio de llenar chorizos de una picadora tal como la Kenwood y llenar las tripas, teniendo cuidado de no introducir burbujas de aire (enjuagar y hacer pasar agua por el interior de las tripas antes de rellenarlas).

Se pueden formar a mano los chorizos o dejar como salen y usar como una salchicha larga. Conservar en el frío por lo menos por tres horas antes de cocinarlos.

### **ESCABECHE DE VIZCACHA**

**Ingredientes:** (para 6 a 8 porciones)

1 vizcacha

Sal

1 taza de aceite

4 zanahorias cortadas en juliana;

3 cebollas en rodajas

6 dientes de ajo

1 taza de vinagre

1 taza vino blanco

1 cucharada de pimentón

Ramitas de tomillo y orégano

Granos de pimienta

2 limones en rodajas

**Preparación:**

Limpia la vizcacha, lavarla y secarla por dentro. Salar y cortar en presas.

En una cazuela de barro colocar la mitad del aceite, y dorar las presas; retirar y reservar.

Colar el aceite en otra cazuela limpia y agregar la otra mitad del aceite.

Añadir las verduras y cocinarlas hasta que estén tiernas. Verter el vinagre, el vino, el pimentón, las hierbas, la pimienta y las presas de vizcacha, tapar la cazuela y cocinar todo a fuego suave durante 45 minutos.

Dejar enfriar y agregar las rodajas de limón. Se pueden conservar bien tapada durante 15 días.

**ESCABECHES**

Escabeche para carnes, pollos o pescados:

**Ingredientes:**

2 o 3 cebollas robustas

2 o 3 zanahorias ídem

1 taza tamaño baño de vinagre de alcohol (blanco que le dicen)

1/2 taza de aceite de maíz o girasol (el más neutro que tengan)

1 cucharada de azúcar

Sal, pimienta y orégano a gusto, 1 hoja de laurel

**Preparación:**

Calentar el aceite a fuego mediano, rehogar la cebolla, previamente cortada en aros, hasta que esté transparente, agregar la zanahoria cortada en juliana (bastones finos o si son flacas cortadas con el pela papas) y el vinagre y el resto de los condimentos.

Cocinar hasta que las zanahorias estén tiernas pero crujientes. Volcar en caliente sobre el elemento a escabechar: peceto, lengua o presitas de pollo hervidos en caldo con verduritas, fríos y convenientemente cortados en finas rodajas, filetes de pescado frito, etc.

Dejar en la heladera 2 o 3 días para que se impregnen del gustito del escabeche.

Dura alrededor de una semana y media (salvo que se guarde en freezer, para una mejor ocasión).

**SALSA CRIOLLA****Ingredientes:**

1 morrón colorado

1 morrón verde

3 tomates

1 cebolla grande o 2 medianas

Sal y pimienta

2 cucharadas de vinagre de vino tinto

3 cucharaditas de aceite a elección

1 cucharada de pimentón picante

**Preparación:**

Cortar todos los ingredientes pequeños, condimentarlos con sal, aceite y bastante vinagre blanco, media hora antes de consumirla.

**SALSA PARA CARNES ASADAS****Ingredientes:**

2 Kg. tomates peritas maduras pelados y procesados

1 limones

¾ vaso de vinagre de vino  
Ajo picado casi pasta  
Albahaca de la misma manera  
Perejil algunas ramitas  
Orégano  
Pimienta negra  
Sal gruesa  
Aceite  
2 cucharas de azúcar

**Preparación:**

Esta salsa no se cocina, solamente se pone a calentar en la parrilla.

Se puede rociar la carne con la salsita o servir en potes de barro sobre la mesa para que cada comensal se sirva a gusto

**SALSAS PARA PASTAS**

**Salsa de tomate al oporto**

Colocar en una cacerola 50 gr. de manteca y 2 hojas de laurel, calentar unos segundos, agregar 1 lata de puré de tomates y cocinar 5 minutos, agregar luego 200 c.c. de crema de leche, 100 gramos de queso gruyere rallado, 4 cucharadas de vino oporto, sal y pimienta negra, molida gruesa. Calentar unos minutos y servir

**Crema de albahaca**

Licuar 50 gr. de albahaca con 100 gr. de queso roquefort, 200 c.c. de crema de leche, 1 cucharada de fécula de maíz, sal y pimienta. Colocar en una cacerolita y cocinar unos minutos revolviendo con una cuchara de madera, retirar del fuego y agregar 1 cucharada de perejil picado bien fino.

**Salsa de camarones**

Cocinar en 3 cucharas de aceite, 1 cebolla y 1 ají picados, agregar 2 tazas de tomates triturados, condimentar con sal y pimienta. Cocinar unos minutos y agregar 1/4 taza de vermouth, 1 lata chica de atún y 250 gramos de camarones pelados. Cocinar unos minutos y servir.

**Salsa de tomate al natural**

Dorar 1 cebolla picada con 2 cucharadas de aceite, agregar el contenido de 2 latas de tomates licuados, condimentar con sal, orégano y azúcar, cocinar unos minutos y servir.