

Chorizo "Sevilla"

Receptnummer:

030002

Råvarer:

Kg	%		Varenummer
1,800	17,31	Oksekød II	
0,700	6,73	Is	
5,000	48,08	Svinehovedkød	
2,500	24,04	Snitter	
0,100	0,96	Nitritsalt	2007
0,120	1,15	Kogsalt	2006
0,150	1,44	Chorizo Sevilla	
		Krydderiblanding	6013
<u>0,030</u>	<u>0,29</u>	Farsfosfat	5028
<u>10,400</u>	<u>100,00</u>	Total	

Arbejdsgang:

Svinehovedkødet blandes godt med 70 g nitritsalt, 100 g kogsalt og Chorizo Sevilla Krydderiblanding. Henstår i ca. 12 timer.

Oksekød hakkes gennem 3 mm. skiven. Og af oksekødet fremstilles der en god bindefars, hvortil resten af nitrit- og kogsaltet, isen og farsfosfatet tilsættes.

Snitterne kommes hele i bindefarsen og køres til en kørning på ca. 4-5 mm. Svinehovedkødet hakkes gennem 13 mm skiven og tilsættes bindefarsen. Der køres på ½ hastighed 4-5 omgange.

Stopning:

Farsen stoppes i fasertarme kaliber 55 mm og hænges til aromatisering i 24 timer.

Røgning:

Pølserne røges i halvvarm røg ved 60-70°C i 30 min.

Kogning:

Pølserne koges ved 78 – 80°C i 75 min.

Derefter afkøles pølserne i 15 min.

Efterrøges i kold røg i ca. 12 timer.

