Hoy les traigo estas recetas tal y como las elaboro.

Morcillas

Ingredientes (4 servicios):

Ocho tazas de sangre de cerdo, 2 tazas de dados de gordo de puerco, 2 limones o 1 naranja agria, 2 tiras de tripa, 1 rama de guayaba, 4 hojas de mazorca de maíz, hilo, 1 cebolla, 2 ajíes, 6 dientes de ajo, 1 cucharada de comino, 1 hojita de orégano, pimienta y sal a gusto.

Preparación:

Lave y extraiga el zumo a los limones. Limpie y pique bien fina la cebolla. Limpie, lave y pique finamente el ají. Limpie y macere los ajos. Lave y pique bien fino el orégano.

Eche la sangre en un caldero. Añada el zumo de los limones o de la naranja agria, el comino, sal y las hojas de maíz tierno y déjelo en reposo. Lave y limpie bien las tripas con agua abundante y gajos de guayaba, por los dos lados, virando la tripa.

Phoca PDF

Saque las hojas de maíz de la sangre, muévala y añada los gordos de puerco, la cebolla, los ajíes, los ajos, el comino, el orégano, la pimienta y puntee bien de sal. Mézclelo todo bien y con un cucharón o embudo rellene las tripas. Primero amarre una punta de la tripa y rellene, y luego amarre la otra punta. Después que haya rellenado las dos tripas, haga amarres intermedios para que queden divididas cuatro porciones iguales.

Ponga una cacerola a la candela con agua y sal, cuando empiece a hervir eche las tripas y déjelas cocinar por espacio de 30 minutos.

Esta receta la puede hacer sin las tripas. Para ello eche la mezcla en una cacerola y póngala a la candela a cocinar a fuego mediano. Dele vueltas con una cuchara de madera a fin de que pierda todo el líquido y quede una masa sólida.

Longaniza

Ingredientes (4 servicios):

Cuatro tazas de picadillo de puerco, 1 de dados pequeños de carne de puerco, 2 tazas de dados de manteca de puerco, 2 tripas de puerco limpias, hilo, 1 cucharadita de pimentón, 1 cucharadita de comino, 2 hojas de orégano, 6 dientes de ajos, 1 naranja agria y sal a gusto.

Preparación:

Phoca PDF

Limpie y macere los ajos. Lave y extraiga el zumo a la naranja agria. Lave y pique bien fino el orégano.

Ponga la carne molida y los dados en una fuente honda. Añada el zumo de la naranja agria, los ajos, el pimentón, el comino, el orégano, sal y mézclelo todo bien dejándolo media hora en reposo.

Amarre uno de los extremos de la tripa y con la mezcla cruda llénela con ayuda de un embudo o cuchara pequeña. Amarre el otro extremo y después amarre por tramos para que cada tripa quede conformada por 4 partes.

Ponga una cacerola a la candela con agua y sal, cuando rompa el hervor añada las longanizas y déjelas cocinar 25 minutos. Sáquelas y déjelas refrescar. Pinche con cuidado con un alfiler para sacarles el aire y no se exploten al freírlas, si gusta de ellas fritas. Guárdelas en el refrigerador hasta el momento de usarlas.

Gandinga

Ingredientes (4 servicios):

El corazón, hígado, 2 pedazos de tripa, 2 riñones de puerco, 2 cucharadita de vinagre, ½ taza de vino tinto, ½ taza de puré de tomate, ½ taza de aceitunas, 2 hojas de orégano, 1 cebolla, 6 dientes de ajo, 1 ají pimiento, ½ cucharadita de comino, 2 cucharadas de manteca o aceite, pimienta y sal a gusto.

Preparación:

Phoca PDF

Limpie, lave y pique en dados pequeños las vísceras de puerco. Limpie y lave bien las tripas y píquelas en pedazos. Limpie y pique la cebolla en ruedas. Limpie, lave y pique bien fino el ají. Limpie y macere los ajos. Lave y pique bien fino el orégano.

Ponga en una fuente honda la gandinga, las tripas, agréguele el orégano, el vinagre, pimienta y sal. Déjelo durante un hora en reposo.

Aparte ponga una cacerola a la candela con la manteca, la cebolla, el ají, los ajos, el comino, déjelo sofreír unos minutos. Vierta todo el contenido de la fuente en la cacerola, añada el vino, el puré de tomate y las aceitunas. Cúbralo todo con agua, puntéelo de pimienta y sal, déjelo cocinar hasta que pierda el líquido y quede casi seco sin quemarse.

CUBADEBATE

Phoca PDF