

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo

Salchichas Tipo Frankfurt con Cerveza

Tiempo de Preparación:

Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
900	gr	Carne molida	De cerdo de dos pasadas
100	gr	Grasa sólida molida	
25	gr	Queso parmesano	
125	ml	Cerveza fría	Marca de su elección
2	gr	Ajo en Polvo	
2	gr	Orégano seco en polvo	
3	gr	Pimentón dulce o paprika	
1	gr	Pimienta negra	
1	gr	Nuez moscada	
1	cdta	Sal	
1 1/2	cda	Maizena	
		Utensilios:	
		Papel film	
		Tazón	
		Olla honda	
		Aguja estéril	

#	Preparación:
1	Colocar la carne (lo más fría posible) y la grasa.
2	Adicionar todos los ingredientes.
3	Amasar y mezclar por un minuto aproximadamente .Reposar por 20 minutos aproximadamente en el refrigerador o 5 minutos en el congelador.
4	Embutir.
5	Picar a todo lo largo de la salchicha con la aguja estéril y meter en una olla con agua caliente por 8 minutos.
6	Sacar la preparación de la olla y dejar enfriar.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo

Salchichas de Pollo con Vino Tinto

Tiempo de Preparación:

Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	pza	Pechuga de pollo	Sin piel, molida de dos pasadas)
2	cdas	Maicena	
1	pza	Huevo grande	
1	cda	Ajo en polvo	
1	cda	Cebolla en polvo	
2	rodajas	Betabel cocido	
1	cdta	Orégano molido	
1	cdta	Tomillo	
100	ml	Vino tinto	

#	Preparación:
1	Poner en un tazón la carne muy fría.
2	Adicionar todos los ingredientes, mezclar y amasar por un minuto aproximadamente.
3	Refrigerar por 20 minutos en el papel y picar a todo lo largo de la salchicha con la aguja estéril.
4	Meter en una olla profunda con agua hirviendo por 5 minutos.
5	Sacar y escurrir.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Salchichas tipo Viena

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
300	gr	Carne molida	Res muy fría de dos pasadas
200	gr	Carne de cerdo	Fría de dos pasadas
100	gr	Tocino	
1	cda	Ajo molido o un ajo picado	Finamente picado
1	cdta	Orégano molido	
1	cdta	Sal	
1	cdta	Pimienta	
1 1/2	cda	Maizena	
1	cdta	Laurel molido	
1	kg	Tripa o papel film	

#	Preparación:
1	Poner en un tazón la carne molida y añadir todos los ingredientes.
2	Mezclar perfectamente por un minuto aproximadamente y embutir.
3	Picar a todo lo largo la salchicha con la aguja estéril.
4	Hervir por espacio de 8 minutos en agua con sal y hojas de laurel.
5	Poner a escurrir.

