

## NOTA SOBRE LAS TRIPAS PARA EL CHORIZO

Los intestinos delgados del puerco conocidos como “tripas para chorizo” son los que se utilizan en las siguientes recetas. Por lo general se venden parcialmente congelados y empacados con mucha sal. Antes de usarlos es necesario enjuagarlos bien, dos veces en agua ligeramente acidulada —aproximadamente, una cucharada de vinagre para 4 tazas de agua— dejándolos remojar en la segunda agua durante 30 minutos. Me parece que en este punto es más fácil cortar las tripas en trozos de 1 m ó 1.25 m de largo. Sumerja cada tira, una a la vez, permitiendo que el agua corra por dentro; se inflará y podrá ver si tiene rupturas o perforaciones. Si la tripa se desinfla en algún punto, córtela en dos por donde está rota. Ate firmemente con un nudo doble el final de cada tira y a partir de ese extremo, oprimiendo, extraiga el aire y el agua. Cuelgue las tripas para que se escurran durante 15 minutos antes de empezar a rellenarlas; no permita que se sequen.

Puede, naturalmente, preparar su propio chorizo y en lugar de ponerlo a secar dentro de las tripas, puede empacarlo y congelarlo después de haberlo dejado sazonar en el refrigerador. Naturalmente, no tendrá el mismo sabor, y piense en el orgullo gastro-



nómico de tener su propia cadena de chorizos en exhibición en su cocina, anunciando su presencia con el agradable olor a hierbas.

Los embutidos de plástico, como no permiten la respiración, no son recomendables porque el relleno no podrá escurrir ni sazonarse.

### *Cómo rellenar las tripas*

Si aún no lo ha hecho, ate con un nudo doble un extremo de cada tira; abra el otro extremo y colóquelo sobre la salida de un embudo y gradualmente repliegue la tripa tanto como pueda. Invierta el embudo y, desde el extremo atado, oprima la tripa y expulse el aire antes de empezar a rellenarla. Ponga en el embudo un poco de la mezcla del chorizo y fuércela hacia dentro con los dedos o con alguna cuña que apenas quepa en la abertura del embudo. Rellene con firmeza, oprimiendo y distribuyendo bien la mezcla con la mano. El chorizo debe sentirse firme pero no con más relleno del que debe tener. Deje un tramo corto del extremo abierto de la tripa sin rellenar para poder atarla con un buen nudo.

A mí se me hace más fácil no retorcer la tripa para formar los eslabones; prefiero al ir avanzando atar cada eslabón al acabar de rellenarlo. Ate los chorizos cada 8 cms, ya sea con un pedacito de cordón o con tiras de hojas de maíz.

Con una aguja perfore en varios lugares cada tramo para que pueda escurrir mejor —aunque esto sólo lo hago en climas húmedos.

