



Artesanía alimentaria y recetas

Saber de:

**Grupo de mujeres y un hombre de
la Asociación "Colambreros"**

Aldeanueva de la Sierra
Reserva de la Biosfera
Sierras de Béjar y Francia
Salamanca

Recogido por:
Josefa Martín Gómez
(ASAM)

Mayo de 2015

Salchichón

FICHA DE CONOCIMIENTOS
Y SABERES



INGREDIENTES

Para 10 kg. de carne:

- ✓ 10 kg. de carne de cerdo.
- ✓ 230 gr. de sal (23 gr. de sal por cada kilo de carne).
- ✓ Pimienta blanca molida.
- ✓ Pimienta negra en grano.
- ✓ Seis dientes de ajo.
- ✓ Nuez moscada.
- ✓ Aceite de oliva.
- ✓ Vino blanco.

MATERIALES

- ✓ Artesas o barreños.
- ✓ Una máquina de picar.
- ✓ Un mortero.
- ✓ Una máquina de embutir.
- ✓ Tripas de cerdo.
- ✓ Cuerdas.

ELABORACIÓN

1. Picamos 10 kg. de carne de cerdo en la máquina picadora y la echamos en una artesa o barreño.
2. Echamos a la carne 230 gr. de sal (10 kg. de carne x 23 gr. de sal = 230 gr.)
3. Añadimos un puñadito de pimienta blanca molida distribuida por la masa.
4. Machamos en el mortero aproximadamente seis dientes de ajo y se los echamos a la carne.
5. Añadimos un puñado de pimienta negra en grano.
6. Echamos nuez moscada (aproximadamente dos nueces).
7. Echamos un buen chorro de aceite de oliva.
8. Echamos un buen chorro de vino blanco.
9. Amasamos todos los ingredientes en la artesa integrándolos bien en la carne.
10. La carne condimentada se deja en la artesa, al menos una noche, para que tome sabor de los ingredientes.
11. Al día siguiente se embute en las tripas de cerdo (atando los bordes con cuerdas especiales para ello).

CURIOSIDADES

La matanza en los pueblos de la comarca de las Sierras de Béjar y Francia se hace en los meses de diciembre y enero.

La tarea de picar la carne, para posteriormente condimentarla y elaborar los salchichones, la suelen hacer los hombres.

Echar los ingredientes en la carne y amasarlo todo es una tarea que habitualmente hacen las mujeres.

En la tarea de embutir los salchichones algunas veces colaboran los hombres, dando a la máquina para que salga la carne y/o atando por los bordes las tripas.

Hasta los años 80, en los pueblos de la Sierra, la matanza (incluido el salchichón) era la base de la alimentación.

Lo más complicado para obtener unos excelentes salchichones es su curación y conservación durante todo el año (se conducían para alargarlos en el tiempo).



FOTOGRAFÍAS



1. Picamos la carne.



2. Echamos la sal a la carne.



3. Machamos los dientes de ajo y los añadimos a la carne.



4. Echamos la carne en la máquina de embutir y preparamos las tripas.



5. Embutimos la carne en la tripa.



6. Atamos el salchichón.