

MORCILLA DE CEBOLLA:

Ingredientes:

- La sangre
- La manteca
- La cebolla
- El testamento, compuesto por:(canela, comino, clavo, pimienta, nuez moscada)
- Sal, Ajo, Pimiento choricero, orégano

Elaboración:



En una tina que tenga el tamaño adecuado para poder mover bien todos los ingredientes, volcamos la cebolla que teníamos escurriendo, añadimos la manteca picada. Haciendo con la mano un cuenco ponemos un puñado de sal, orégano, el ajo y pimiento rojo machacados y, cómo no, el picante. Con moderación y al gusto de la casa, el testamento, que previamente habremos mezclado en un plato, ahora es el momento de comenzar a mover esta mezcla, levantando de abajo a arriba y de los bordes de la tina hacia el centro con las dos manos para que la masa vaya cogiendo el sabor de las especias, y se mezcle la grasa con la cebolla uniformemente. Ahora es el momento de añadir la sangre pasándola primero por un cedazo, o una estameña, seguimos moviendo, y cuando todo esté bien mezclado y llegado el momento de probar, ponemos un poco de esta masa en una sartén al fuego y refreímos. Todos opinamos, y rectificando de sal, picante o especias si fuese necesario, se bendice la masa, y las mujeres se disponen a llenar morcillas, armadas con churreras o embudos. La tripa no debe quedar excesivamente llena ni apretada antes de atarla perfectamente con un nudo molinero para después pasar a la caldera, que ya estará dispuesta de nuevo en el fuego y con el agua a punto de ebullición, en este mismo punto, sin que rompa ha hervir a borbotón se deben mantener las morcillas entre 45 y 60 minutos según los casos y las casas.

Después las sacamos con cuidado de no despezonarlas (se la llama así cuando la morcilla se rompe por uno de los extremos donde está el nudo). Una vez salida la primera caldera, es el mejor momento para degustar la morcilla caliente, sabrosa, más o menos picante, tierna de cebolla y abundante en grasa, que ahora se encontrará en estado líquido debido a la temperatura de cocción. Es un momento muy especial, suelen llegar los amigos y familiares que vienen a ayudar, “a comer, claro”, de nuevo aparece el mostillo, que le hace compañía a la morcilla para que no esté sola entre tantos invitados. Normalmente la morcilla es la cena del primer día, aunque algunas veces la última caldera sale bastante tarde, con lo que la faena se hace larga y pesada.

Siguiendo con las morcillas, las demás, las extendemos en una mesa hasta que estén bien frías, momento en que pasamos a colgarlas en cañas que se habrán dispuesto en un lugar adecuado donde estarán oreándose durante unos días, hasta que estando como nos gusten, las pasemos al congelador o las pongamos en aceite de oliva. Uno de estos dos procedimientos son las alternativas que tenemos para su conservación.

Cuando las morcillas quedan todas colgadas de las cañas, el trabajo de hoy se ha terminado

En otros pueblos de los montes de Granada, se le añade a la masa de la morcilla calabaza cocida.

EL SEGUNDO DÍA



Este día comienza con el descuartizado y despiece de la canal. En este momento podemos tener en cuenta que un cerdo de calidad se reconoce por su carne rosada, bastante firme y sin huellas de humedad. Cuando es blanquecina y húmeda, procede de un cerdo industrial (no será nuestro caso) y por lo tanto es insípida. Si es flácida, demasiado grasa o demasiado roja, es la de un animal viejo o de calidad mediocre. Hay un antiguo dicho que dice, <Del cerdo se como todo>, y es cierto; es un animal en el que cada trozo tiene una aplicación culinaria. Como nosotros decimos, <del cerdo me gustan hasta los andares>.

Las partes que se hacen con el descuartizado son:

- Cabeza
- Jamones
- Paletillas
- Lomos o chuleteros
- Cabezada
- Solomillos
- Costillas
- Panceta
- Tocino
- Papadas
- Riñones
- Hígado
- Pulmones
- Lengua
- Corazón
- Espinazo
- Rabo
- Patas y manos
- Criadillas (si ha sido macho)

Ahora empezamos a arreglar las carnes;

Para el descarnado, se preparan unos cuantos cacharros o tinas donde se van poniendo las carnes y piezas que vamos limpiando, descarnando y cortando.

- De la **cabeza** se sacan:

1. Los **sesos**, que dicen por aquí que es buen alimento para niños y ancianos, blanqueados y fritos a la romana, o en tortilla.



2. La **careta** con los morros y orejas, que los podemos utilizar tanto para la salchicha, como para asar en las ascuas y para la tradicional Olla de San Antón.

3. las **carrilleras**, utilizadas casi exclusivamente en la salchicha, o para lo que en otros pueblos llaman queso de cerdo.

- Las **papadas**, son la parte exterior de las carrilleras hasta las paletillas, Una vez recortadas y limpias pasan al apartado de salazones.



- Los **jamones** se estrujan con el objetivo de sacar de las venas hasta la última gota de sangre, se les aprieta en las partes interiores con un puñado de sal y se dejan colocados sobre un plástico o trapo, con esta parte hacia abajo hasta mañana.



- Las **paletillas** se pueden salar como los jamones o se deshuesan para elaboración de embutidos, principalmente para el salchichón. Si optamos por la salazón, hay que tener en cuenta estrujarla muy bien, y si es así podremos empezarla normalmente para degustarla en la temporada de las habas verdes, acompañada de estas, crudas o fritas es algo exquisito.



- Los **tocinos** se recortan al gusto, y pasan al apartado de salazones. Antes cortaremos de la parte que tenga mas beta de magro, unos trozos para asar en las ascuas cortado en lonchas, y para guardar del tamaño que en cada casa nos venga bien unos trozos para cuando hagamos el cocido, este será uno de los ingredientes fundamentales de la pringá.

- Las **costillas y lomos** una vez limpios y troceados, se **adoban** y reservan hasta al otro día. El adobo estará compuesto por: ajo, pimiento, orégano, sal, vino blanco, pimienta cascada, con esto se embadurnan bien todos los trozos, y se dejan en un lugar reservado hasta el día siguiente.





- El **espinazo**, una vez limpio de carne pasa también al apartado de salazón. También se puede guardar en trozos en el congelador para hacer un guisaillo de patatas que explicaremos más adelante.

- El **raño**, lo reservamos normalmente para la olla de San Antón, el día 17 de Enero.



- La **cabezada** sirve para cortar las típicas chicharras, y lo que queda va al apartado del embutido, por ejemplo para la longaniza.

- Los **solomillos**, se limpian y se recortan para guardar enteros si queremos posteriormente rellenarlos. Aunque se pueden hacer con ellos infinidad de platos como so el solomillo con ajos, a la pimienta, al roquefort, empanado, o simplemente adobarlo junto con los lomos y meterlo también en la orza, luego *“el que lo pille pa el”*



- De todos los recortes de las piezas grandes y de haber limpiado los huesos, se saca la carne para añadir al apartado de los embutidos, apartando las partes exclusivamente grasas que son para los chicharrones y la manteca.



- Las **manos y patas**, en el caso de que hayamos decidido quitárselas al jamón y paletilla, las debemos de afeitar bien ya que es muy desagradable que después de cocinadas al comerlas todavía tengan algo de pelo. Para cocinarlas frescas, sirven para hacerlas en la salsa que queramos, con patatas en ajo pollo, empanadas, y también se pueden poner un par de días en la salazón y guardarlas para los cocidos, Olla de San Antón etc.

Una vez se acaba el descarnado, comenzamos las elaboraciones de los embutidos que nos quedan, a saber: salchicha, longaniza, chorizo, salchichón.

LA SALCHICHA:



En una caldera se ponen primero los huesos de la cabeza sin descarnar, encima las cortezas, los restos de la asadura que no habíamos cocinado por ejemplo la pajarilla, corazón, riñones, la careta, pimientos rojos enteros, cascos de cebolla, cabezas de ajo, pimienta en grano, laurel, sal, vino blanco, un ramillete de tomillo e hinojo. Lo tapamos con un trapo y se pone a cocer, tardará por lo menos 90 minutos, tendremos cuidado que esté tierna pero sin pasarse. Escurrir, limpiar los huesos, quitar el aliño y picar por la máquina, rectificar de sal, añadir un chorreón de vino blanco seco, perejil picado, pimienta cascada. Antes de que se enfríe la masa se debe embutir y escaldar durante unos 10 minutos, al salir de la caldera se pasa por agua fría, y ya está lista para colgar en la caña dispuesta para tal fin.

Mientras se cuece la carne de la salchicha, se pican las carnes del apartado de los embutidos por un lado y por otro el tocino para los chicharrones.

Una vez picadas las carnes, hacemos las separaciones correspondientes, pesando en cada tina la cantidad que queremos elaborar de cada producto:



LA LONGANIZA:

Ingredientes:

- Carne, mas bien magra
- Sal
- Matalahúva
- Pimienta en grano o molida
- Ajo y pimienta rojo picados
- Vino blanco
- Orégano
- Picante en poca cantidad, si queremos

En la tina donde habíamos apartado la carne para la longaniza, añadimos sal, pimienta molida o en grano al gusto, matalahúva, ajo y pimienta rojo machacados, un chorreón de vino blanco, un poco de orégano, siempre con cuidado

al poner tanto especias como hierbas aromáticas.

Después de haber movido y amasado bien hay que asegurarse de que la masa tiene el sabor que deseamos, para lo que recurrimos a nuestro método de freír una porción de la misma en la sartencilla, y así además nos sirve para echar una tapilla.

Ahora montamos la máquina con el embudo de embutir fino y rellenamos las tripas que habíamos escogido, normalmente las más finas. Para este quehacer hacen falta dos personas, la primera rellena la máquina y se encarga de ir girando el manubrio, al ritmo que necesita la persona que delante está poniendo la tripa en encargándose de que quede bien rellena. Inmediatamente pasamos a colgarla en la caña para orearla.

EL CHORIZO:

Para el chorizo, son muchas las familias que utilizan patatas cocidas, unos dicen que le aportan al chorizo suavidad en la textura, otros que así no es tan graso, y otros que así salen más chorizos. Hace tiempo, la masa del chorizo se aliñaba con ajo molido, pimentón, pimienta molida y otras especias, pero ahora se hace con un preparado comercial para tal efecto, puede ser por la comodidad o por la seguridad de que va a aportar un resultado casi seguro exitoso. Hay que pesar la carne, mezclarla con la proporción de patatas cocidas y pasadas por la máquina que pretendemos añadir (normalmente un 25-30 %), mojar con vino blanco y añadir el picante y el preparado, eso sí, en la medida exacta. Los movimientos del amasado, son siempre como explicábamos en la preparación de la morcilla, toda la masa tiene que ser uniforme en color y sabor. ¡Ojo!, que hay que acabarla con las obligatorias bendiciones que mientras se hace la señal de la cruz, dicen así *“crece masa, como la virgen maría creció en gracia, que tardes en crecer lo que la virgen tardó en nacer”*



EL SALCHICHÓN:

Para este embutido, se suele apartar la carne que tenga mas magro, por ejemplo cuando se deshuesan las paletillas, casi siempre se coge de esta carne para el salchichón, Es un embutido para el cual se utiliza actualmente, como en el caso del chorizo, un producto comercial, del que hay que poner la cantidad exacta indicada por el fabricante, y seguir las instrucciones del mismo en el amasado y a la hora de embutirlo tener en cuenta que quede bien apretado; Si quedasen pompas de aire dentro de la tripa, sería un medio de vida para microorganismos indeseados, que nos

estropearían el trabajo realizado y el alimento.

Debido a que es el mas pesado y grande de los embutidos que hacemos, antes de colgarlo, hay que dejarlo secar unos días en una mesa, pasados un par de días lo untamos con harina para que la tripa coja fuerza, además esto nos ayuda a absorber humedad y como medio de protección contra insectos, para lo que a la harina también podemos añadir sal y pimienta molida.

EL ADOBO, FRITO Y A LA ORZA.

Para dar por finalizada la matanza el día después se fríen los lomos y costillas que aún estaban en el adobo. En Cogollos se hace casi exclusivamente con aceite de oliva. Para ello es muy importante asegurarse de que el aceite esté bien caliente antes de poner la carne, que previamente habremos limpiado un poco de adobo, esto es, quitarle el exceso. Hay que mantener el hervor del aceite y conseguir que la carne quede jugosa pero a la vez bien cocida, para asegurarnos la buena conservación. Pasamos las tajadas a una orza de barro u otros recipientes que ahora se utilizan más modernos de plástico. Es bueno terminar calentando el aceite después de haber frito para que pierda algún agua o jugo que haya soltado la carne, después lo colamos y cuando ya esté templado lo ponemos en la orza hasta que cubra las tajadas, cuando todo esté frío lo tapamos bien, que es como debe quedarse para evitar el paso a insectos u roedores si los hubiere, que algunas veces se invitan solos, y que como ya se sabe, *“Al olor de las sardinas...también vienen los gatos”*. Bueno ya tenemos otra aportación para la despensa que ahora empieza a estar llena para proveernos en las fiestas que se aproximan y en las fechas de recolección de aceituna para las *“meriendas”*.



LOS CHICHARRONES:

Una vez acabada la fritura y habiendo limpiado ya la caldera pequeña para estos menesteres, la disponemos en el fuego de nuevo e incorporamos toda la grasa previamente picada procedente de los fillos de los tocinos, mantecas y demás que hemos apartado por no servirnos para la elaboración de embutidos. Al principio hay que mover la grasa un poco hasta que se empieza a fundir y ya no hay peligro de que se pegue.



A esto le llamamos hacer los chicharrones. Pero de esta elaboración se obtienen dos cosas.

La **manteca blanca**, que nos servirá para elaborar las tortas de manteca, mantecados, y algunas elaboraciones en la cocina, para embadurnar los jamones, en algunos casos para conservar embutidos como el chorizo y hasta para untar los quesos se utiliza en muchos sitios. La que nos queda del año pasado por estar presumiblemente rancia, la utilizamos para darle al calzado de piel y también, porque no, para engrasar algunos tornillos.

Los **chicharrones**, son los trocitos del tocino o carnes que no se funden en la elaboración de la manteca y que quedan tostaditos, como no, muy sabrosos, súper calóricos por ser pura grasa y que se pueden usar para untar en las tostadas del desayuno o para hacer tortas de chicharrones principalmente.

LA SAL, es una parte muy importante de la matanza, al enterrar las piezas en sal se produce el efecto osmosis, sacando la mayoría del agua que contiene la carne, haciendo más difícil la vida a los microorganismos. Este proceso se continúa con el oreo, que es complementario para la conservación tanto de los jamones como de otras piezas sometidas al mismo. De hacerlo bien depende la calidad de los productos y el tiempo de conservación.



En el sitio que tengamos destinado a tal efecto, normalmente cajones de madera, pila de cemento con pendiente y desagüe o simplemente en un rincón en el suelo cubierto con un plástico, extendemos una capa de sal gorda, sobre ésta colocamos los jamones y paletas, en los huecos disponemos huesos de espinazo, patas si es el caso, y cubrimos con sal siempre apretando bien, en una capa encima colocamos los tocinos y papadas que serán las primeras piezas en salir, mas o menos una semana. Los jamones se tendrán un día por kilo, aunque la costumbre es de 17 y antes eran 21 días.

EL OREO

Hay que tener en cuenta que todas las elaboraciones que hemos preparado en la matanza merman de peso. Esto es debido al porcentaje de agua que contiene la carne, los lomos y costillas pierden una parte de esta al freírlos, los jamones y tocinos en la salazón, ya que la sal saca gran parte del agua que hay en estos, y los chorizos, morcillas y demás embutidos en el transcurso del oreo es normal que pierdan aproximadamente un 20 % de su peso original y algunas veces más.

Como observación anotaremos que un jamón que antes de pasar a la salazón pesa 16 kg, al sacarlo de la sal habrá perdido de un 5-10 %, y después durante los meses de oreo hasta que esté en su punto para consumirlo sudará tanto agua como grasa perdiendo según el tiempo hasta un 20 %, pudiendo quedarnos de aquel jamón de 16 kilos en carne , 11 o 12 exquisitos kg de jamón bien curado.

