

Kiełbasa chorizo – symbol meksykańskiej kuchni

Chorizo jest znane przez wszystkich fanów kuchni meksykańskiej. Niektórzy odważni twierdzą, że bez tego produktu kuchnia meksykańska nie istnieje. Nie ma co się zresztą dziwić, ponieważ chorizo występuje w wielu daniach. Wykorzystuje się ją w quesadilli, tacos czy burrito. Co ciekawe, najstarsza receptura przyrządzania tej kiełbasy jest związana z Półwyspem Iberyjskim, a nie z Meksykiem. Na szczęście jest ona także dostępna w Polsce, co umożliwia przyrządzenie meksykańskiego dania z kiełbasy chorizo. Poznaj jednak podstawowe informacje i podstawowe przepisy.

Kultura kuchni meksykańskiej wyróżnia 5 rodzajów kiełbasy chorizo: Sartha, Ierico, Fresco, Vela i Cular. Kiełbasę Chorizo także dzielimy na wiele innych czynników: długość dojrzewania, ostrość, rasa świń, stopień przemielenia mięsa czy średnica kiełbasy. Wszystko to pokazuje, że sam produkt jest niezwykle ważnym dobrem narodowym Meksyku. Kiełbasa Sartha to kiełbasa z rodzaju tych dojrzewających o twardej strukturze. Następnie, nazwa kiełbasy Iberico jest ściśle związana z faktem, tworzenie kiełbasy z wieprzowiny rasy Iberico, Cular natomiast jest produkowana z szynki wieprzowej. Kiełbasa Fresco to miękka i surowa kiełbasa, która idealnie nadaje się do smażenia i parzenia. Ostatni rodzaj, Vela jest o dużej średnicy i mielona na grubych sitkach, dzięki czemu w kiełbasie znajdziemy większe kawałki mięsa.

Kiełbasa Chorizo jest znana również z kuchni hiszpańskiej. Jednak chorizo hiszpańskie, a meksykańskie znacznie od siebie się różnią.

Kiełbasa chorizo w wersji iberyjskiej składa się głównie z dwóch mięs: wieprzowego oraz wołowego. Jednak to nie są ściśle wytyczne kulinarne, ponieważ kiełbasa chorizo jest tworzona także z mięsa drobiowego lub w wyniku łączenia wszystkich mięs. Składnikami iberyjskiego chorizo są: pimenton, czosnek, zioła oraz białe wino. Mięso jest pakowane w naturalne jelita lub sztuczne flaki, a następnie wędzone.

Chorizo meksykańskie natomiast jest robione wyłącznie z mięsa wieprzowego. Głównymi składnikami wersji meksykańskiej są: słonina, suszone ostre papryczki, zioła, przyprawy oraz ocet. Podobnie do chorizo z hiszpańskiej również mięso jest pakowane w naturalne jelita lub sztuczne flaki. W odróżnieniu do hiszpańskiej wersji, musi zostać ona ugotowana lub usmażona i dopiero w takiej wersji jest ona jadalna.