

Del Recetario

Chorizo verde

*(de Toluca)*¹

¹ La receta fue proporcionada por los hermanos Mario, José y Miguel Espinosa de “Chorizos DM”.

Arlén Sánchez Valdés

Doctora en Estudios Turísticos, Profesora de Tiempo Completo
de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMéx.
Coordinadora Editorial de esta revista.

La palabra chorizo proviene del latín *salcisium* (que significa salado) que se popularizó por todo Europa, adquiriendo diferentes nombres según la región: *salciccia* en Italia, *salsitxa* en Cataluña (España) y *saucisse* en Francia. Se cree que el vocablo sufrió algunas transformaciones fonéticas en la región de Portugal, donde derivó en *souriço* y en *salcisium*, que quiere decir salchicha (Chorizos DM, 2018, párr. 1).

De hecho, los embutidos ya existían en la antigua Grecia; y en Roma, el mes de noviembre estaba dedicado a la matanza de los cerdos; pero fue en España donde surgió en el siglo XVI el chorizo rojo como tal, mezcla de carne molida, grasa, y ajo envuelto en tripa, junto con pimentón, que le otorga su característico color encendido. El chorizo, según Palacios Alimentación (2016): “Está curado al aire libre o ahumado, cuya base principal es la carne picada de cerdo y adobada con especias”, y es ingrediente indispensable en múltiples platillos españoles.

Y aunque las bases de su elaboración siguen siendo las mismas desde hace varios siglos, todos sabemos que el chorizo español, y el chorizo mexicano, no son iguales; con la llegada de los europeos a suelo mexicano en 1492, la carne curada para su conservación se popularizó en suelo azteca, pero comenzó a ser sazonada con una gran diversidad de chiles en polvo que proliferaban en el territorio mexicano.

“... la capacidad de la población de mezclar diferentes tipos de chiles para sazonar la comida junto con el uso del vinagre en lugar de vino blanco, [es] lo que logró darle forma a lo que hoy conocemos como chorizo mexicano” (Soco, 2017, párr. 5). Y otra diferencia fundamental entre uno y otro chorizo, es que el mexicano es elaborado con carne molida –y no picada-, emplea varios chiles rojos picantes –en lugar de pimentón-, y se trata de un embutido fresco, no curado. Además, en México suele venderse crudo, por lo que resulta necesario cocinarlo antes de consumirlo.

El chorizo suele acompañar platillos comunes como huevos, quesadillas, tortas; sopes, tlacoyos, pambazos, frijoles, etc. Y ampliamente consumido, es el famoso guisado de “papas con chorizo”; menos conocido es el chorizo verde, creado en el Estado de México, pero con

el cual se pueden elaborar diversos platos, o bien, acompañarlos a manera de ingrediente adicional, de forma similar a como se utiliza el chorizo rojo. A continuación, se ofrece la receta para la elaboración del chorizo verde de Toluca (**ver Imagen 1**).

Imagen 1. Chorizo verde de Toluca



Fuente: Elaboración propia.

Receta de Chorizo Verde

Porciones: 5 kgs.

Tiempo de Preparación: 60 minutos.

Dificultad: Fácil.

Ingredientes:

Pulpa de Cerdo (Lomo/Pierna), 4 kgs.

Grasa de Cerdo, 1kg.

Para la salsa:

Chile Serranos, 250 grs.

Chile Poblanos, 5 piezas.

Lechuga Orejona, 5 hojas.

Cilantro, 50 grs.

Ajo, 50 grs.

Cebolla, 200 g rs.

Sal, 40 grs.

Vinagre, 1 cucharada.

Vino tinto, 25 mls.

Especias al gusto

Frutos secos

Cacahuete, 30 grs.

Pasas, 30 grs.

Almendra, 30 grs.

Tripa de cerdo (limpia y pasada por agua), 1 pza.

Preparación:

1. Se muele la carne junto con la grasa, en un molino de carne.
2. Aparte, se muelen los ingredientes de la salsa.
3. Se integra la carne con la salsa.
4. Se añaden las especias.
5. Se incorporan a la mezcla los frutos secos y el vino tinto.
6. Se mezclan todos los ingredientes.
7. Se coloca un embudo en el molino de carne y luego, la tripa de cerdo.
8. Se amarra el producto para seccionarlo y diferenciarlo de la longaniza.

Se recomienda cocinarlo hasta el momento del consumo.

Fuentes consultadas

- Chorizos DM (2018). *Dato choricero*. <http://chorizostoluca.com/2018/04/06/dato-choricero/>
- Palacios Alimentación (2016). Historia y curiosidades del chorizo. *Curiosidades gastronómicas*. <http://www.palacios.es/para-ti/sobre-la-gastronomia/historia-y-curiosidades-del-chorizo>
- Soco, M. (2017). Las diferencias entre chorizo español y chorizo mexicano. *Directo al paladar*, México, 21 de agosto de 2017. <https://www.directoalpaladar.com.mx/ingredientes-y-alimentos/las-diferencias-entre-chorizo-espanol-y-chorizo-mexicano>