REPUBLICA DOMINICANA

SECRETARIA DE ESTADO DE TRABAJO, AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO

CURSO ELEMENTAL
DE
ESTUDIOS AGRO-PECUARIOS
POR CORRESPONDENCIA

FASCICULO No. 87.

INDUSTRIAS RURALES

LECCION XXIII

Solicítese a la:
Sección de Publicaciones y
Difusión de Enseñanza Agrícola.

1935
PRIMERA EDICION

Imp. «La Opinión, C. por A.»

LECCION XXIII

INDUSTRIALIZACION DEL CERDO

(Continuación)

PRODUCTOS FRESCOS DE CERDO

La preparación de gelatina, encurtidos de patitas y salchichón de hígado, como regla general, se hace el mismo día que se sacrifica el cerdo. Es por esa razón que presentamos las fórmulas de estos productos y otros más ahora, antes de proceder con otras fases de este curso. Estas fórmulas se han hecho muy populares y son mundialmente conocidas por todos los agricultores en Europa y América del Norte, donde se comen estos platos no solamente en la mesa del agricultor, sino en todos los restaurantes, fondas y hoteles.

Gelatina en picadillo:

La gelatina es uno de los productos frescos de cerdo más fáciles de confeccionar y se hace para utilizar lo que de otra manera se desperdiciaría. Se coje la cabeza del cerdo y se limpia muy bien hasta que quede blanca completamente. Se limpian también las patas, el rabo, algunos cueritos y si uno desea, le puede agregar el corazón, la lengua, el hígado y patas de buey. Luego se colocan en un caldero y se cuecen por dos horas. Durante este procedimiento solamente se sazonan con sal. A las dos horas se desprenderá toda la piel y carne de la cabeza, de las patas y el rabo. Se cortará todo en cubitos de un cuarto o media pulgada y se mezclarán con el caldo en que se hirvió la cabeza. Se condimenta bien a gusto, con

mantequilla, ajos, cebolla, pimienta, laurel, cilantro español, ajíes montesinos, especias, etc. etc. Se mezcla todo y se cuece de nuevo hasta que esté bien espeso y luego se embute en las tripas gruesas del cerdo. Se vuelven a cocer en agua caliente, no hirviendo; se dejan refrescar en agua fría, se prensan dentro de un molde que no sea de cobre y se colocan en la nevera. Se usa cuando se desee. Es un fiambre muy apreciado.

Gelatina en pasta a la Conde:

Se limpian muy bien la cabeza, rabo, patitas, cueritos, lengua, corazón y se cuecen por seis horas a fuego lento, sazonándolo todo con sal. Se desprenden las carnes de los huesos y el caldo se tamiza y se mezcla con la carne. Se muele todo muy bien pasándolo por la máquina no menos de seis veces, hasta que quede reducida a una pasta muy fina. A esto se le agrega mantequilla y el jugo de un buen condimento, algunos pedacitos de jamón criollo, petit-salé y encurtidos. Se mezcla todo muy bien, y se pone al fuego lento por una hora más. Se vierte todo en un molde o sartén de aluminio y se tendrá en la nevera durante 24 horas antes de comerla. Se conservará congelada en la nevera el tiempo que uno desee. Es un fiambre de sabor exquisito.

Gelatina con harina de maíz:

Esta gelatina es uno de los desayunos favoritos de los trabajadores y agricultores norteamericanos en muchas secciones del país. Es una combinación de cerdo cocido, cuyo caldo ha sido espesado con harina de maíz, harina de trigo y manteca. Se cuecen la cabeza, rabo, patitas, lengua, corazón y cueritos como para gelatina en pasta. Se muele todo muy fino y luego se mezcla con el caldo tamizado. La mezcla de la carne con las harinas se hace en la proporción que uno desee. Se acostumbra a usar siete partes de harina de maíz y tres partes de harina de trigo; también se usan siete partes de harina de maíz, dos de manteca y una de harina de trigo. He

aquí una buena proporción: Cuatro partes de carne molida; tres partes de caldo; una parte de la mezcla de harinas, mezcladas en la proporción arriba indicada. Se puede aumentar la proporción de la mezcla de harinas.

Al unir las harinas a la carne, se deben mezclar con un poco del caldo frio para que no se formen pelotas. Se cuece toda la mezcla de carnes y harinas por espacio de media hora, moviéndolas continuamente para que no se peguen del fondo del caldero. Se les agrega el condimento, a gusto de la persona, poco antes de que se terminen de cocer y se mueve bien para que coja el sazón. Se sirve en sartenes y se deja enfriar para comer como fiambre: se conserva bien en nevera. Si se desea, se corta en lonjas y se fríe antes de servirla.

Salchichón de hígado:

Se cuecen la cabeza, lengua, cueritos, corazón, patitas e hígado como si fuera para hacer gelatina en picadillo; pero solamente por espacio de hora y media. Se limpian las carnes de los huesos y se tamiza el caldo. El hígado se debe cocer aparte por 15 minutos solamente. Este órgano se debe examinar muy bien a fin de cerciorarse de que no esté enfermo. El hígado le da un sabor exquisito a este tipo de salchichón. Se debe poner el hígado en una proporción de diez a veinte por ciento en relación con las otras carnes que se han cocido. Se muele todo fino y luego se le agrega como un 20% de caldo en proporción al peso de las carnes molidas ya. Se sazona a gusto con el jugo de un buen condimento, se vuelve a poner al fuego, se cuece y luego se embute en tripas de cerdo o de buey. Las tripas de buey son preferidas. Después de embutido se cuece un poco más y luego se ponen en agua helada por media hora y finalmente se cuelgan para que escurran. Se come fresco pues dura pocos días si no se conserva en nevera.

Salchichón de hígado a la Conde:

Fórmula: 30% de hígado, corazón y lengua de cerdo; 30% de carne de cerdo; 30% de carne de res y 10% de petit

salé. Se limpia bien el hígado, la lengua y el corazón de todos sus conductos; se limpian las carnes de toda tela y pellejo. Se muele y une muy bien todo, hasta que queda una pasta uniforme; menos el petit-salé que se pica en cubitos de un cuarto de pulgada. Se sazona y condimenta al gusto de la persona. Se embute la masa en tripas de res y enseguida se cuecen en agua caliente por media hora. Se cuelgan y escurren. Al otro día se ahuman por 24 horas. Este salchichón es delicioso y puede comerse fresco. Se conserva bastante tiempo sin peligro de dañarse.

Encurtido de patitas de cerdo:

Se tendrá un cuidado especial para limpiar las patas de cerdo a fin de que queden muy bien limpias. Se les quitarán los dedos y las pezuñas. Se limpiarán de toda clase de telas y cáñamos. La piel deberá estar muy limpia de todo sucio y troncos y raíces de cerdas. Si las patitas no están quirúrgicamente limpias se dañarán muy pronto. Después de estar muy limpias se curarán en una salmuera como la que se usa para embarrilar carne. Se mantendrán en el barril 15 o 20 días y luego se cocerán a fuego lento hasta que estén blandas. El cocimiento debe ser lento para que la piel no se cuartee y las patitas pierdan su forma. Ya curadas y cocidas las patitas, se hielan en una nevera y luego se envasan en un tarro de cristal y se les aplica un vinagre puro y fuerte, ya sea de manzana o de cacao, y a eso se le agregan las especias que uno desee. Al mes de estar en el vinagre el encurtido de patitas estará listo para el consumo.

Salchichas frescas de cerdo:

Las salchichas frescas de cerdo se confeccionan de los recortes, es decir, de la carne que se le quita a las capas de manteca, al petit-salé, la tocineta, papadas, etc. Estos recortes deberán tener la siguiente proporción: Una tercera parte de grasa y dos de carne magra. Si se emplea más del 33%

de grasa, las salchichas quedarán demasiado ricas y al cocerlas se reducirán mucho. Cuatro o cinco libras de salchichas frescas se hacen con mucha facilidad: Se muele la carne usando la placa 3/16" de la máquina ENTERPRISE. Se sazona con sal y el jugo de un buen condimento, agregándole sal de nitro en proporción de medio gramo por libra de carne y azúcar en la misma proporción. Se mezcla todo bien, se embute en tripas de cerdo finas y se amarran a una distancia de cuatro pulgadas. A la nevera inmediatamente, donde se conservan muy bien.

Espaldilla de cerdo al horno:

Se toma una espaldilla de cinco libras y se limpia y lava muy bien dos veces; se deja escurrir o se seca con un paño. Se toma una onza de sal fina, media cucharadita de pimienta y una cucharada de mostaza en polvo. Se mezclan bien y se le aplica a la carne por medio de un masaje externo e interno, introduciendo el condimento en las incisiones que se le puedan hacer a la carne. Se coloca en una sartén y se somete a un horno caliente (500 grados F.) por veinte o treinta minutos. Mientras está en el horno se majan dos cabezas de ajo y se hornea a fuego lento, a una temperatura mediana como de 250 grados Farenheit por espacio de dos horas y media. Si a las dos horas la carne no ha obtenido el color dorado o marrón deseado, se puede aumentar la temperatura 25 grados F. más. Luego se saca la carne de la sartén y se sirve en su propia salsa. Si se desea hacer otra salsa se recoje la manteca y se mide, calculando dos cucharadas de manteca y una y media de harina de trigo por cada taza de salsa que se vaya a hacer. Se mezcla la harina con la manteca hasta formar una pasta suave, se le fríe color dorado marrón y se le agrega el agua. Se sazona esta salsa con sal, pimienta, vinagre, etc. a gusto de la persona, y se deja cocer hasta que tenga la consistencia deseada. Debe tenerse el cuidado de moverla continuamente. Esta salsa se sirve aparte para uso individual. Esta espaldilla se puede conservar en la nevera por ocho días.

CUESTIONARIO

1.—Cuál es el momento apropiado para la fabricación de encurtidos de cerdo con respecto al tiempo del sacrificio? Por qué?

2.—Procedimiento de la elaboración de gelatina en picadillo. Qué piezas se le pueden añadir para que rinda más este producto?

3.—Explique detalladamente la fabricación de la gelatina en pasta. Tiempo que debe durar cociendo.

4.—Qué ingredientes se emplean en la gelatina con harina de maíz? Proporción de los mismos.

5.—Elaboración del salchichón de hígado. Proporción en que se emplea el hígado en este producto.

6.—En qué tripas es preferible embutir el salchichón de hígado? Por qué?

7.—Qué entiende Ud. por encurtido? Cite algunos que puedan hacerse con carne de cerdo.

8.—Explique el proceso de fabricación del salchichón de hígado para ser conservado.

9.—Por qué resulta muy económica la fabricación de salchichas frescas de cerdo?

10.—Horneado de la espaldilla de cerdo. De todos los productos que hemos mencionado en esta lección, cuál cree Ud. que reportaría mayores beneficios al fabricante? Por qué?

INSTRUCCIONES A LOS ESTUDIANTES DEL CURSO AGRO-PECUARIO POR CORRESPONDENCIA

1.—Antes de contestar esta lección, estúdiela bien, dando varios repasos.

2.—Al contestar, escriba a máquina o con pluma en papel blanco, rayado o nó.

3.—Encabece la contestación a cada lección con su nombre completo, dirección, número de matrícula, número de la lección y el curso que está estudiando.

4.—No copie párrafos o frases de la lección ni de libros agrícolas. Conocemos con toda seguridad cuando una lección es copiada, y se expone a que le sea cancelada la matrícula.

5.—No haga alardes literarios: Eso le hace perder puntos. Utilice su lenguaje y sus ideas propias.

6.—La contestación al Cuestionario de cada lección debe ser remitida DIRECTAMENTE a la Sección de Publicaciones y Difusión de Enseñanza Agrícola, donde será calificada.

7.—Conteste las lecciones dentro de los diez días de haberlas recibido. Cuanto más rápidamente conteste, tanto más pronto recibirá su diploma y comenzará a recibir sus beneficios.

8.—Recuerde hacer lo más frecuentemente posible sus prácticas de campo en alguna finca o Huerto Escolar. No se otorgará diploma a quien no sea aprobado en los exámenes prácticos.

9.—Haga méritos, haciendo inscribir a sus familiares y amigos en los Cursos que proporciona esta Secretaría. A las mujeres es particularmente provechoso el Curso de Industrias; las que se enseñan son labores fáciles y domésticas y capacitan para obtener ganancias seguras industrializando productos que generalmente se desperdician.

10.—Consulte sus dudas a la Sección de Publicaciones y Difusión de Enseñanza Agrícola cuantas veces lo desee. Nuestra misión es atender constantemente a nuestros alumnos.