

Continue

























de tocino o tocino finamente picado, metidos en tripa artificial o natural, cular o semicular, porcina o vacuna, de 40 milímetros de diámetro como mínimo. Cuando el diámetro de la tripa sea inferior al señalado, el derivado cármico se denomina "longaniza imperial" o "fuet". Getty ImagesSalchichas: son embutidos blandos, crudos, encarnados o blancos, elaborados con carne de cerdo o de cerdo y vacuno picada en finos trozos, mezclados con grasa de cerdo y metidos en tripa natural o artificial de 18-28 milímetros de diámetro como máximo.Salchichas tipo Francfort: son embutidos escaldados, elaborados con carne de cerdo, vacuno o sus mezclas y grasa de cerdo, finisimamente picadas e introducidas en tripa natural o artificial de 18-28 milímetros de diámetro como máximo, sufriendo el proceso de ahumado y después el de escaldado. Cuando el escaldado se verifica antes que el ahumado, el derivado se denomina «salchicha tipo Viena». Butifarra: es un embutido generalmente blanco elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno introducido en tripa natural delgada de cerdo o vacuno y cocido o no lentamente en agua hirviendo. Butifarrón: es un embutido blanco elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, picada en trozos finos y gruesos, introducida en tripa cular o semicular de cerdo o vacuno o artificial, templado a la estufa a no más de 20 grados centígrados y cocido en agua caliente, sin llegar a la ebullición, seguido de oreo y secado. Sobrasada: es un embutido crudo, blando y encarnado elaborado con carne de cerdo o de cerdo y vacuno, tocino y condimentos, sometido al adobo, amasado y maduración antes de llenado en tripa y posterior desecaciónOtras elaboraciones: cualquier otra elaboración será motivo de las reglamentaciones complementarias. 3.10.25. Embutidos de víscerasSon aquellos que, además de los componentes de los embutidos de carne, contienen trozos de vísceras cocidas o encalladas antes de ser embutidos. Corresponden a este grupo las distintas clases de sabadeñas, longanizas gallegas, salchichas de hígado, etc., que serán definidos en la reglamentación correspondiente. 3.10.26. Embutidos de sangreSon aquellos de consistencia blanda o semiblanda, crudos o cocidos, en los que su principal constituyente es la sangre, a la que se ha adicionado carne, vísceras, manteca, tocino y productos vegetales varios, introducidos en tripa ancha. Corresponden a este grupo las distintas clases de botagueñas y morcillas, que serán definidas en las reglamentaciones correspondientes. 3.10.27. FiambresSon productos de variada composición, constituidos por carne de cerdo, de vacuno, tocino o sus mezclas, aves y sus mollejas, huevo, leche y especias varias, formando bloques debidamente protegidos del exterior per finas hojas de tocino, celofán u otras materias autorizadas y contenidos en membranas animales o cualquier otro envoltente autorizado.Jamón de York: es el pernil o brazuelo del cerdo deshuesado, descortezado o no, bien sazonado, nitrificado y cocido, moldeado y recubierto de envolturas autorizadas o enlatado. Mortadela: es un fiambre compuesto de carne de cerdo, sola o mezclada con la de vacuno, finamente picada y majada, limpia de grasa y aponeurosis, adicionada de tocino y embutida en vejiga, tripa gruesa o cualquier otro envoltente autorizado, ahumada y cocida posteriormente a 90 grados. Roulada: es el fiambre compuesto de envoltura, relleno o pasta y decorado. La envoltura es una capa de tocino inferior a tres milímetros de espesor; la pasta está constituida por mezclas de carne de cerdo, vacuno y tocino con sal y especias. Los decorados se hacen con diversos elementos, lengua, molleja de aves, huevo, sangre, etc. El conjunto es sometido a cocción. Galantinas: son productos en cuya composición entran carnes y vísceras de porcino y vacuno, carnes y vísceras de aves, adicionados o no de pescado y marisco, leche, nata, huevos, setas y otros vegetales. Pastas de hígado: son productos elaborados a base de esta víscera picada, procedente de pato, oca, cerdo o vacuno, mezcladas con grasa de ave o de cerdo. Chicharrones: son productos elaborados con trozos de piel, orejas, tocino de papada y residuo de fusión de pellas, todo ello de reses porcinas, así como carnes y lengua de vacuno, aglutinados por gelatina y prensados en moldes adecuados. No se excluyen otros preparados que, en su día, recoja la reglamentación correspondiente. 3.10.28. Características de los embutidos y denominacionesLas reglamentaciones correspondientes y disposiciones complementarias indicarán con detalle la composición y características que deben reunir los distintos embutidos, fiambres y otros derivados cármicos. En su elaboración podrá emplearse la sal comestible, en cantidad máxima de 35 partes por 1.000, especias, condimentos y los aditivos autorizados a estos fines, incluidos en las listas positivas de este Código. No se permitirá la adición de féculas, salvo autorización expresa, para determinados tipos de embutidos. Los embutidos podrán designarse, además de con el nombre correspondiente a su composición y características, con el apelativo de la región o zona de procedencia.Gustavo FigueruelaGustavo es experto en temas de actualidad, entretenimiento y tecnología con una trayectoria que abarca más de 20 años de experiencia en medios digitales. Se define a sí mismo como un "periodista todoterreno", capaz de escribir de cualquier cosa que se le proponga. Ha colaborado en diferentes webs del grupo Hearst, como Diez Minutos o Elle, pero es en Esquire donde escribe con más asiduidad desde hace más de 5 años. En esta web le podrás leer escribiendo sobre una de sus grandes pasiones, la tecnología. Gustavo analiza, compara y escoje los mejores gadgets, dispositivos y smartphones para facilitarte cualquier toma de decisión en esta área. Además, te recomendará algunos de los mejores videojuegos del momento para sacarle el máximo partido a tu videoconsola. Sin embargo, su expertise va más allá de la tecnología y es capaz de escribir de temas tan variados como el fitness, los viajes, la gastronomía o la automoción, siempre desde su particular punto de vista y con la experiencia que da una amplia y versátil trayectoria en medios de comunicación. Y, pendiente de las tendencias, da información de actualidad desde el enfoque Esquire: desde los memes del evento del que todo el mundo habla al contenido viral que te dejará con la boca abierta. Gustavo, que ahora reside en Madrid, se licenció en Periodismo en la Humboldt State University de California en 1998. Desde entonces ha escrito en diferentes revistas de videojuegos, en la web del diario As y en MSN, entre otros, hasta comenzar en el año 2017 como colaborador en la web de Esquire.