

CAPITULO II

LAS MORCILLAS

Las morcillas son embutidos que se caracterizan por contener sangre; son embutidos de pasta blanda, cocidos o crudos. La composición de las morcillas españolas es de lo más variado que hay en salchichería; las recetas son poco fijas, los componentes se dosifican a capricho, según los gustos; en cada región hay una fórmula típica; cada familia tiene su receta particular y secreta.

Salvando todas estas modalidades y secretos, hay un conjunto de preceptos de carácter general que conviene conocer para aplicar después con acierto la receta; no trato de descubrir ningún secreto ni de aconsejar determinada receta; únicamente indicar varias fórmulas y señalar el tratamiento más conveniente.

Cantidad de sangre.

La cantidad de sangre recogida en la matanza varía mucho, según la habilidad del matarife; pero mucho más depende del grado de cebamiento y del peso del cochino. Los fisiólogos señalan que los cochinos

tienen una cantidad de sangre equivalente, del 1,50 al 5,74 por 100 del peso vivo. La relación con el peso en canal varía menos, y oscila entre el 2,60 al 3,10 por 100. Para los cerdos españoles la cifra del 3 por 100 de sangre se ajusta a una realidad; en los cochinos muy gordos, muy cebados, el tanto por ciento de sangre es menor porque la manteca y el tocino contienen poca sangre.

Recogida de la sangre.

La sangre para hacer morcillas se puede recoger de las reses porcinas; también sirve la sangre del ganado vacuno, lanar y cabrío. A causa de su poder aglutinante diferente, no se mezclará nunca la sangre de vacuno con la de cerdo en la preparación de las morcillas. La de cabra va mejor.

Cualquiera que sea la especie animal que suministre la sangre, se ha de recoger con limpieza, evitando su coagulación espontánea. Para ello se agita la masa sanguínea, según sale del animal, con la mano; o, mejor, con un cucharón de madera. La sangre, por su composición y estado líquido, se altera con mucha facilidad; por eso conviene hacer las morcillas el mismo día de la matanza.

Los componentes.

Siendo muy variada la composición del bodrio, las morcillas se pueden agrupar en tres grandes clases:

1. *Morcillas con verduras y féculas:* cebollas, calabazas, arroz, pan, etc.

2. *Morcillas de despojos*: vísceras, encallado, etcétera.

3. *Morcillas con cortezas*: alemanas, francesas, etcétera.

Los componentes vegetales más usados son las cebollas y la calabaza. Conviene señalar las principales características de estos condimentos. Las cebollas son bulbos jugosos, de fuerte sabor y aromáticos; de las diferentes variedades de cebollas la mejor para las morcillas es la llamada “blanca” o “borox”, porque merma poco durante la cocción y resulta muy jugosa. Las llamadas “de grano”, o “valencianas”, son duras de cocer y de comer. Por último, las peores son las llamadas “babosas”, porque merman mucho en la cocción y son desabridas por la gran riqueza de agua. La calabaza de mayor estimación en la preparación de las morcillas es la conocida con el nombre de “calabaza totanera”, de carne fina, amarillenta. Es variedad de gran tamaño.

La cebolla se puede emplear cruda o previamente cocida. La calabaza siempre se emplea cocida. La cocción se puede hacer la víspera de la matanza o en el mismo día. Tanto la calabaza como la cebolla deben escurrir toda el agua antes de añadirles el bodrio.

Entre los componentes de las morcillas figuran el arroz, el pan, etc., cuya preparación será indicada en las respectivas recetas.

Los despojos: asaduras, encallado, etc., se utilizan después de cocidos, bien cocidos, para que se ablanden y suelten gelatina, producto importante para la consistencia y buen sabor de la morcilla.

Las cortezas se entienden del tocino; se han de cocer muy bien y picar en forma de papilla para ser añadidas a la sangre.

El bodrio.

Se llama bodrio a la pasta de las morcillas. Se prepara echando en una artesilla o lebrillo los componen-

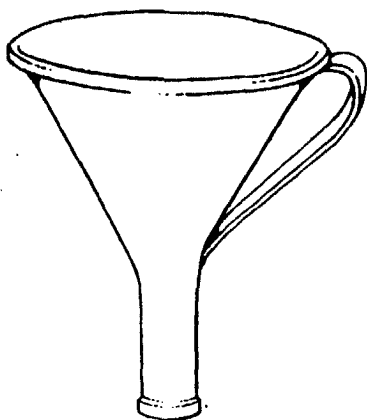


Fig. 4.—Embudo para embutir el bodrio.

tes sólidos, y poco a poco se añade la sangre, ligeramente templada, y se amasa según se van espolvoreando los aliños. En general, el bodrio ha de quedar suelto, escurridizo. Para rellenar las tripas se utilizan unos embudos o trompetas apropiadas; metido el embudo en la tripa, con un cacillo se va vertiendo bodrio. A veces es necesario empujar con un palito a la pasta hasta rellenar la tripa. Generalmente son tripas

anchas de cerdo o de vacuno, dejándolas un poco flojas para que no revienten en la cocción. Las morcillas se atan de trecho en trecho de diferente tamaño, generalmente de 25-30 centímetros. También el bodrio se puede embutir utilizando la máquina embutidora de tipo vertical, y se gana mucho tiempo.

El atado.

La mayoría de las morcillas son atadas en trozos para un mejor reparto y sujeción del bodrio; el atado es operación sencilla, pero entretenida, y reclama atención porque el bodrio de las morcillas, por ser líquido, se sale fácilmente cuando no se aprieta bien la atadura. Se puede atar a cabillo suelto, o a hilo tirado. Lo primero ahorra hilo; lo segundo gana tiempo. En ambos casos la tripa se ha de sujetar con una doble lazada, cogiendo el segundo nudo un pliegue (vulgo *moño*) de la tripa, de forma que haga un botón en cada ligadura. Por último, hay que pinchar el embutido durante el llenado y el atado para dar salida al aire del bodrio.

Cocción.

Muchos tipos de morcillas se cuecen en agua caliente. Una buena práctica para esta cocción es la de poner unas cañas o palos atravesados en la boca de la caldera, y las morcillas sumergirlas en el agua caliente, colgadas de las ataduras a las cañas. Se dejan cocer un rato hasta que se coagule la sangre y, cuando al pinchazo no rezumen sangre, se da por terminada la cocción.

Colgadas de las mismas cañas que han servido para cocer, se sacan las morcillas de la caldera y se cuelgan en una habitación fresca para que se endurezcan y oreen.

Hay tipos de morcillas, como explicaré después, que no se cuecen. Se sazonan al aire libre o al humo, como los chorizos.

Recetario.

He de advertir que las siguientes recetas no corresponden a ningún tipo regional. Son fórmulas de tipos promedios, dentro de las calidades que se indican. Las cantidades que señalo en el recetario pueden modificarse a gusto de la matancera. Las cifras corresponden a la cantidad que debe llevar cada morcilla, según las normas de la Escuela de Industrias Cárnicas, de Madrid.

I GRUPO. MORCILLAS CON VEGETALES

Voy a dar un ejemplo de cada uno de los tres tipos más corrientes: de cebolla, de calabaza y de pan.

I. MORCILLA DE CEBOLLA

Componentes:

Sangre de cerdo	1 litro.
Manteca (gordura)	1.500 gramos.
Cebolla cocida (se necesitan 34.500 kilos de cebollas crudas)	6.500 "

Aliños para un kilo de bodrio:

Sal común	20 gramos.
Pimentón dulce	7 "
Idem ocal	8 "

Pimienta	2	gramos.
Clavillo	0.5	"
Cilantro o culantro	1	"
Alcaravea	1	"
Orégano	1	"
Ajo majado	2	"

Tiempos de fabricación:

1. Picar y cocer la cebolla, agregándola una parte de la sal. Se deja escurrir el agua y se emplea en frío.

2. La manteca, en rama, cortada en cubitos.

3. Amasar la cebolla y la manteca con la sangre y añadir poco a poco el aliño.

4. Embutir el bodrio en tripa salada o fresca de cerdo, de vaca, o en tripa roscal ancha, de cerdo.

5. Cocción durante una hora a 75-80 grados; empezando a 95-100 grados durante cinco minutos.

6. Orear, colgadas, las morcillas.

Alimento de escasa duración; la cebolla ágríase fácilmente y corrompe la morcilla.

2. MORCILLA DE CALABAZA

Componentes:

Sangre	1	litro.
Gordura	8.000	gramos.
Calabaza cocida	4.000	"

Aliño para un kilo de bodrio:

Sal	25.000	gramos.
Orégano	0,500	"
Pimienta negra cascada	3,000	"
Pimentón	40,000	"
Ajo majado	Un poco.	



Fig. 5.—Embutido de morcillas, a mano, mediante un embudo.

Tiempos de la fabricación:

1. Con la gordura van adheridos trocitos de músculo; picar en cuadraditos pequeños.
2. Para los cuatro kilos de calabaza cocida se necesitan 25 kilos de calabaza cruda.
3. El bodrio se forma amasando con la sangre los componentes y el aliño.
4. Se embute en tripa delgada de vacuno.
5. Terminados los embutidos se echan en agua caliente y se escaldan, no se cuecen. Sacados de la caldera, se dejan orear en el humero de la cocina, si hace tiempo húmedo, o al aire libre, cuando el tiempo es bo-nacible.

Estas morcillas se llaman de año porque duran mucho tiempo.

3. MORCILLA DE ARROZ

Componentes:

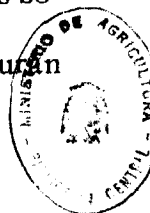
Sangre	1 litro.
Arroz cocido	200 gramos.
Cebolla	600 "
Manteca en pella	500 "

Aliño para un kilo de bodrio:

Sal	28 gramos.
Pimentón	20 "
Canela	1 "
Anís	1 "

Tiempos de la fabricación:

1. El arroz, semicocido, se mezcla con la cebolla picada y se rehoga con grasa de cerdo.



2. Añadiendo el aliño, se amasa todo con la sangre.

3. Se embute en el rizo o tripa gorda de cerdo, procurando que la morcilla quede floja, sin llenar mucho la tripa.

4. Terminado el embutido, se cuece en agua caliente hasta que empieza a hervir. Después de cocidas se enfrían sobre una mesa y, por último, se cuelgan para su oreo.

Es embutido de corta duración.

4. MORCILLA DE PAN

Componentes:

Sangre	1 litro.
Manteca de pella	1.500 gramos.
Pan de miga	1.500 "
Cebolla cruda	1.000 "

Aliño para un kilo:

Sal	25,000 gramos.
Pimentón	11,000 "
Cominos	1,500 "
Clavillo	0,500 "

Tiempos de la fabricación:

1. El pan, hecho sopa calada, se incorpora con la grasa derretida y las especias.

2. Se amasa todo con la sangre. El bodrio ha de reposar durante veinticuatro horas en un local fresco antes de ser embutido.

3. Se embute en tripa gorda de cerdo. Se cuece, según costumbre, y se oreo al aire libre.

Son embutidos de corta duración. El pan fermenta con mucha facilidad y se descompone.

II GRUPO. MORCILLAS CON DESPOJOS

Voy a dar varios ejemplos de morcillas con despojos (encallado); con carne, etc., y una receta de botagueña.

I. MORCILLA DE DESPOJOS

Componentes:

Sangre	1 litro.
Encallado	3,000 gramos.
Tocino de papada	2,000 "
Cebollas crudas	2,000 "

Aliño para un kilo:

Sal	25,000 gramos.
Pimentón dulce	15,000 "
Idem ocal	12,500 "
Clavillo	1,000 "
Orégano	0,500 "
Perejil	1,000 "
Hierbabuena	0,500 "
Ajos	Al gusto.

Tiempos de la fabricación:

1. El encallado está formado por trozos de vísceras de cerdo (pulmón, estómago, corazón, etc.). Se cuece muy bien y se pica muy finamente para que esté tierno.

2. La cebolla se emplea picada y cruda, escurrida el agua y prensada.

3. La pella de manteca se pica en cubitos muy pequeños, lo mismo que la papada.

4. Todo el picado se mezcla con la sangre hasta formar una pasta densa.

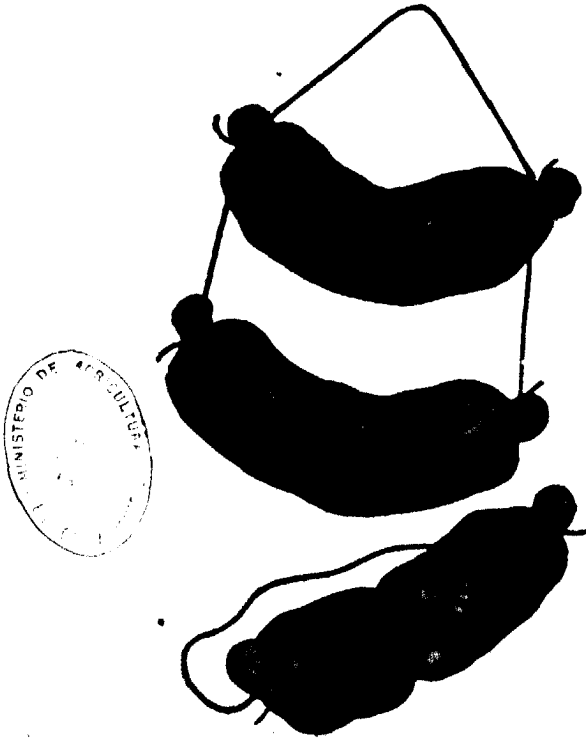


Fig. 6.—Tipo de morcilla con encallado.

5. El bodrio se embute en tripa cordilla de vacuno. Puede utilizarse la tripa seca.

6. Estas morcillas no se cuecen, se ahuman du-

rante mucho tiempo, primero con humo caliente y después con humo frío, hasta que se pongan negras.

2. MORCILLA ACHORIZADA

Componentes:

Sangre	3.000	gramos.
Tocino	3.000	"
Lardo de magro	3.000	"
Encallado	3.000	"

Aliño para un kilo:

Sal	28	gramos.
Pimentón	15	"
Ajo majado	1	diente.

Tiempos de la operación:

1. El encallado se escalda muy bien y se pica finamente.

2. El tocino y el lardeo también se pican en trozos pequeños.

3. Todo se deposita en una artesilla o lebrillo y se añade la sangre líquida hasta formar una pasta seca.

4. Se embute en tripas delgadas de cerdo o de vacuno y no se cuecen. Se sazonan lo mismo que los chorizos, desecados al aire libre en un local bien ventilado, evitando aires húmedos.

3. MORCILLAS BOTAGUEÑAS

Esta clase de morcillas se llaman también *tarán-ganas*, en Castilla la Vieja; *güeñas*, en la Nueva, vi-

ricas, en Navarra; *botelos*, en Lugo. Se componen de:

Sangre	1 litro.
Gordura (manteca, sangroso)	2.000 gramos.
Encallado	4.000 "

Aliño por kilo:

Sal	30,000 gramos.
Orégano	1,000 "
Pimentón	30,000 "
Pimiento seco o guindilla	1,000 "
Hierbabuena o cilantro	0,500 "
Anís o canela	0,500 "

Tiempos de la fabricación:

1. El encallado, cocido y picado muy finamente.
2. La grasa son trozos resultantes del recorte durante el despiece; las partes sangrosas (degolladuras, etc.) se han de picar finamente.
3. La pasta se forma mezclando todo con la sangre en un barreño, y se deja reposar durante doce-veinticuatro horas para que tome mejor el sabor.

El bodrio se embute en tripas delgadas de cerdo o de vacuno. Las morcillas no se cuecen. El sazonado se consigue con el ahumado durante ocho-diez días en la campana de la cocina.

Después de secas las morcillas, se guardan en los locales frescos. Este tipo de morcilla dura cinco-seis meses, sin enranciarse ni corromperse.

4. BUTIFARRA NEGRA

Componentes:

Sangre	1 litro.
Tocino	1.250 gramos.
Carne de vacuno	1.000 "
Lardo magro	1.750 "

Aliño por kilo:

Sal	26.000	gramos.
Pimienta negra	1,000	"
Clavillo	1,000	"
Cilantro	0,500	"
Orégano	0,500	"
Anís	0.250	"

Tiempos de la fabricación:

1. Se pica en cubitos el tocino y más finamente el lardeo.
2. La carne de vacuno será de segunda, picada por la placa de seis milímetros.
3. Se empasta todo junto con la sangre y se embute en tripas delgadas de vacuno.
4. Se cuecen según costumbre ya explicada.

III GRUPO. MORCILLAS CON CORTEZAS

Estos tipos de morcillas son todos exóticos, y tienen muy buena aceptación en nuestro mercado. Explicaré tres recetas; las que mejor se adaptan al gusto español.

I. MORCILLA FRANCESA

Componentes:

Sangre	1	litro.
Tocino	230	gramos.
Manteca	50	"
Cortezas, en crudo	500	"
Leche	30	centilitros.
Cebolla en crudo	230	gramos.

Aliño por kilo:

Sal	30,000	gramos.
Pimienta	1,000	"
Clavillo o nuez moscada	0,500	"
Mejorana	0,500	"

Tiempos de la fabricación:

1. La cebolla se pica finamente y se rehoga en la manteca.
2. El tocino se corta en cubitos y se escalda en agua caliente, en un colador.
3. La corteza se pica y se cuece hasta formar una gelatina espesa.
4. Mezclada la cebolla con el tocino, se le añade la gelatina y la sangre, la leche y los condimentos; trabajando todo en caliente, para lo cual el recipiente donde se hace el bodrio se sumerge en agua templada.
5. Antes que se enfríe se embute en tripa cordilla de ternero o de cerdo, procurando repartir bien los trozos de tocino.
6. Cocción durante cuarenta y cinco a cincuenta minutos a 70 grados, moviendo las morcillas durante los quince primeros minutos. Se sacan del agua caliente y se dejan orear sobre una mesa.

2. MORCILLAS DE TOCINO

Componentes:

Sangre	1 litro.
Tocino en cubitos	2.000 gramos.
Cortezas, en crudo	1.000 "

Aliño por kilo:

Sal	26,000 gramos.
Pimienta	2,000 "
Clavillo	0,250 "
Canela	0,500 "
Mejorana	0,500 "
Orégano	0,250 "
Nitro	25 centigramos.

Tiempos de la fabricación:

1. La sangre se emplea casi coagulada al baño de María.
2. El tocino, cortado en cubitos, escaldado en agua a 90 grados durante unos minutos.
3. Las cortezas, muy cocidas y picadas finamente, formando gelatina espesa.

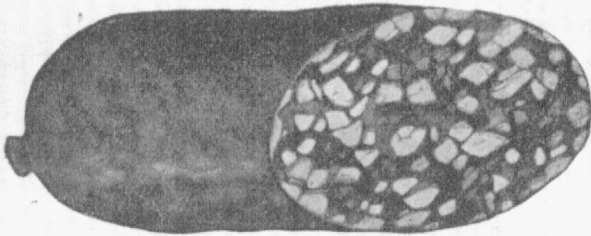


Fig. 7.—Tipo de morcilla con cubitos de tocino.

4. Se amasa todo el bodrio con los condimentos y se embute en tripa roscal de vacuno.

5. La cocción, durante quince minutos a 90 grados, y cuarenta minutos a 75 grados. Sacadas las morcillas de la caldera se pasan al agua fría, muy fría; después se cuelgan en un local frío. Al día siguiente se le da un poco de humo, también frío, para secar la tripa.

3. MORCILLAS DE LENGUA

Componentes:

Sangre	1 litro.
Tocino	2.000 gramos.
Cortezas	1.000 "
Lenguas de vacuno	1 pieza.

Aliño por kilo:

Sal	20,000	gramos.
Pimienta	1,500	"
Clavillo	0,500	"
Canela	0,250	"
Mejorana	0,250	"
Nitro	1,250	"

Tiempos de la fabricación:

1. Los cinco primeros tiempos son idénticos al tipo anterior.
2. El bodrio así formado se embute en tripa cie-

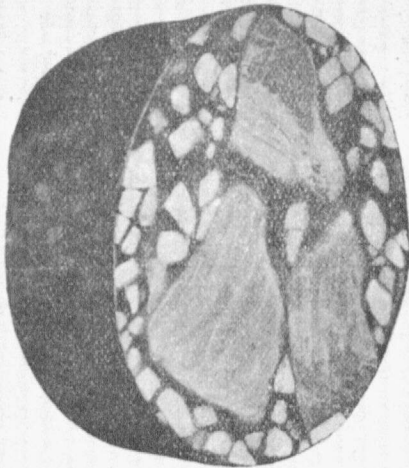


Fig. 8.—Tipo de morquilla con lengua.

ga de vacuno. Durante el embutido se meten los trozos de lengua procurando queden bien distribuídos.

3. Las lenguas han de estar saladas, con una mezcla de sal común, un kilo; nitrato potásico, 10 gra-

mos; azúcar, 2-5 gramos; la mayor cantidad en invierno. La salazón dura cinco-ocho días, según la temperatura. La lengua se parte a lo largo en varios trozos o filetes.

4. Las morcillas se cuecen durante quince minutos a 90-95 grados, y una hora u hora y media a 75-80 grados. Se sacan de la caldera y se echan al agua fría. Enfriadas, se presan, colocadas entre dos tablas con grandes pesos encima. El prensado dura veinticuatro horas. Por último, se ahuman con humo frío.

Todos los tipos de morcillas con cortezas son embutidos de muy corta duración. Se han de consumir lo más rápidamente posible, antes de que fermenten y se descompongan.

