CURSO BÁSICO DE PROCESAMIENTO DE DERIVADOS CÁRNICOS

Embutido de carnes a la Galantina: Es un producto cárnico procesado, escaldado, embutido, elaborado con base en carne de animal de abasto. La mezcla se enrolla en termoplástico y se escalda alrededor de 3 horas.

FORMULACIÓN

Materia prima	Cantidad (gramos)	Materia prima	Cantidad (gramos)
Carne de cerdo (molida)	500	Zanahoria en Julianas	250
Pechuga de pollo o pavo (molida)	500	Habichuela en Julianas	150
Carne de res (molida)	500	Huevos (codorniz si se hace en cuero de animal)	12
Cebolla larga (un tallo por Kg de masa)	40	Salchicha larga (si No se hace en cuero de animal)	4
Condimento para Galantina	15	Pimentón en Julianas	20
Ajo natural	8	Uvas pasas (opcional)	50
Sal	15	Miga de pan	300
Pimienta	3	Si es leche en polvo	100
Comino	5		

PROCESO DE ELABORACIÓN

1. **Molido.** Moler la carne de cerdo, res y la pechuga de pollo
2. **Mezclar.** Las carnes en frío, pesar los condimentos y mezclarlos en seco y luego se mezclan con las carnes (estos pueden ir de acuerdo con el gusto del consumidor). Es recomendable dejar la carne alrededor de 1 horas condimentada.
3. **Picar.** La zanahoria en tiras (no mayor a 4 cm), retirar los extremos de las habichuelas (opcional vaporizar un poco).
4. **Cocinar y pelar huevos** para el relleno
5. **Mezclar.** La masa cárnica, con 2 huevos crudos, más la leche en polvo o miga de pan hasta obtener una masa suave. Mezclar con los trozos de verduras SI SE DESEA.
6. **Embutir.** (asegurarse que la piel del animal se encuentre sin fisuras por donde se pueda salir la masa) Con la mezcla completa embutir en el pellejo del animal agregando huevos de manera aleatoria hasta cubrir los contornos internos del pellejo, al completar el relleno, sellar con hilo.

- Si se utiliza alifán, vinypell o lienzo, extender la masa en el lienzo plástico decorar en el centro con los trozos de pollo sobre la base de la carne por capas, con las verduras (SI NO LAS MEZCLO ANTERIORMENTE), huevos, salchicha, etc.
  - Si lo desea puede adicionar en el decorado jamón, uvas pasas, tocineta, cambiar los huevos de codorniz por huevos de gallina

    Encima se ubica más mezcla de las carnes, apretando muy bien tratando de sacar todo el aire contenido, se cubre la masa con el resto de la mezcla de carne.

7. **Envolver.** Se cubre con papel Vinypell o tela, luego se prensa, para mejor presentación del prensado (hacerlo gradualmente fuerte).
8. **Efectuar.** La cocción en agua durante un tiempo de 2 -3 horas (verificar el centro a una temperatura de 85° C.
9. Enfriar a temperatura ambiental o baño frío.
10. **Refrigerar al menos 24 horas y cortar.**

ING. HAYVER ANDRÉS SÁNCHEZ FORERO
ESP. GERENCIA DE PROYECTOS
INSTRUCTOR – SENA