

Spansk pølse

Chorizo



MM! Saftige, kraftige, grove spanske pølser.

Vi har rå chorizo som gjør seg godt i mat - forsøk en i chili-gryta!, eller hjemmelaget potetstappe med hvitløk og en god salat!

Og vi har speketyper som du spiser direkte. Perfekte til smårette. Du får dem når du bestiller tapas hos Mat & Mer.

[Torsk med pesto og chorizo](#) skapte stor oppstuss hjemme blant så vel voksne som barn og må prøves!

Spanske spesialiteter:

CHORIZO - PØLSENE'S MEGASTJERNE

Det finnes en spansk skikk fra 1800-tallet som sier: "I enhver anstendig, spansk husholdning lager man like mange chorizopølser som året har dager, 365 stykker for eget husbruk og ytterligere 50 for de dagene man får gjester".

Chorizo har i dag nådd ut i verden og skaffet seg et rykte og feinsmakerne slikker seg rundt munnen bare de tenker på chorizoen, som kommer fra den iberiske grisen. Men pølsene fra slakteriene som produserer pølser fra hvite svin er nesten like populære. I dag produserer over 1.000 små og store firmaer i hele Spania omkring 65.000 tonn chorizopølser hvert år, og nasjonalpølsa kan være tykk eller tynn, rå eller røkt. Den passer utmerket på tapasbordet med veldig magert kjøtt eller du kan velge en fet variant for bruk i gryter eller til steking.

Paprikapulver gir farge

Alt ut i fra hvilke pølsetyper som skal produseres skjæres ulike mengder magert eller fett kjøtt i småbiter og legges i en krydderblanding bestående av hvitløk, paprikapulver, salt og urter i en til to dager. En gang i blant spisser man blandingen med en skvett vin for å stimulere den naturlige aromaen.



Det er denne prosessen som gir chorizoen dens typiske, lett syrlige smak. Det obligatoriske paprikapulveret gir ikke bare smak, men også farge og øker pølsas holdbarhet ved sine eteriske oljer. Ved hjelp av en pølsemaskin stappes så det krydrede kjøttet i tarmen, som så knyttes og henges opp til tork. I Spanias nordlige deler, hvor fuktigheten er større, letttrøkes gjerne chorizoen på forhånd, og i de vestlige og sørlige deler av landet lufttørkes den.

Røkes med eikeved

På bondegårdene henger man opp pølsene i røyken fra peisen, akkurat som før i tiden, og bøndene fyrer helst med eikeved. Å røke pølser over glødende ved tar minst 10 dager eller mer, det avhenger av hvor tykke eller tynne de er. Mesterne passer på at røykingen alltid skjer ved samme flamme i jevn temperatur. Jo langsommere og jevnere pølsa røkes, desto bedre

kan røkaromaen trenge inn i pølsas indre.

Extremadura, ingenmannslandet

Mye taler for at chorizoen opprinnelig stammer fra Extremadura, den karrige, tørre og øde regionen i Spanias vestre del. Der har gastronomiske eksperter funnet ordet chorizo skrevet i et prestebrev allerede i år 1576. En annen, litt mer risikabel forklaring er den eventuelle tilknytningen til ordet churre, som betyr "smult" på castellano. Dette skulle være en hentydning til pølser som henges opp til tørk. Faktum er at chorizo, som i dag er lysende rød i fargen, var en ganske blek historie innen paprikafrukten kom til Spania fra Amerikas oppdagere.

Av: Dag Szepanski Spaniajournalen

Her er noen eksempler på spanske chorizo-spesialiteter:

Chorizo del Pirineo: Røkt pølse fra Pyreneene.

Chorizo de Teruel: Fast pølse fra Teurel, pølse- og skinkebyen i Aragon.

Chorizo de ciervo: Pepperkrydret pølse på hjortekjøtt fra Pyreneene.

Chorizo de León: Castilliansk pølse med mye hvitløk, kan spises rå eller kokes.

Chorizo cular: En ekstremt tykk, lagret pølse fra Navarra. I følge gammel tradisjon skjæres den opp til Sanferminesfiestaen i Pamplona, dog først etter oksenes ville ferd.

Fra Spaniajournalen