

Pasta Sobrasada

Tipo de plato: Entrantes · Procedencia: Mavillum · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

0

20 kg	Carne de cerdo — picada (ni muy grasa ni muy seca)
1 kg	Pimentón (Paprika)
200 gr	Pimentón (Paprika) — picante
100 gr	Pimienta negra
60 gr	Sal

ELABORACIÓN

Se ponen en un bol la carne picada, en ella se ponen todos los ingredientes y se va amasando hasta que todo esté bien mezclado, toda la carne tiene que tener el color rojizo. Una vez bien mezclado se dejará reposar un día, la masa tiene que quedar con un agujero en medio para se filtre el suero de la carne.

Al día siguiente con un cazo quitaremos este suero. Si queremos pasta de sobrasada ya está terminada, se puede comer frita y la restante la podemos congelar en porciones. Si queremos sobrasadas llenaremos los intestinos con esta masa. Una vez rellenado y cosido el embutido, si es para guardar, se cubren los extremos del embutido con pimienta negra para que se conserve.