



Ficha de Preparación del Producto

Composición

Cebolla hervida picada	25,00 kg
PR0001749 Morcilla HSM-LG	8,00 kg
PR0001777 Fibraplus-HSM	1,00 kg
Tocino	30,00 kg
Cebolla escamas (*)	16,00 kg
Sangre	22,00 L
Arroz hervido	7,00 kg

(*) 4 kg cebolla y 12 L agua

Proceso

1. Picar el tocino y la cebolla y pasar a la amasadora junto con la sangre y el arroz hervido.
 2. Adicionarle el preparado MORCILLA HSM-LG y FIBRAPLUS-HSM directamente sin agua. Amasar durante 5-8 minutos, al vacío si se tiene.
 3. Embutir seguidamente en tripa de ternera 40-43 mm y pasar a cocción.
 4. Se deberá cocer a 80° C y el tiempo dependerá del calibre de la tripa. Como orientación, un minuto por cada milímetro de diámetro.
 5. Enfriar con agua, dejar secar la tripa y pasar a cámara.
-

Lourdes Coll
Directora de Garantía de Calidad
lcoll@pimursa.es