

Los embutidos y butifarras catalanas

Un pequeño recorrido a través de los embutidos mas tradicionales catalanes



Genis Noguera, 19 de Septiembre de 2020

Generalmente podríamos diferenciar tres tipos de butifarras y embutidos:

- ✓ **los elaborados frescos**
- ✓ **los cocidos**
- ✓ **los madurados o secos**



Durante siglos Cataluña, así como la mayoría de territorios de la península ibérica y por extensión la mayor parte de países de la mediterránea, la tradición de elaborar productos derivados del cerdo han sido una fuente de alimentación. Y hoy en día aun lo siguen siendo.

Hoy les hablare un poco de los embutidos mas tradicionales que se elaboran en nuestras tierras.

Las butifarras crudas



Uno de las cosas mas apreciadas en la cultura catalana, es la butifarra cruda, basicamente hecha de carne magra y panceta de cerdo.

Tradicionalmente esta elaboracion se hace a la brasa acompañada de legumbres o Tambien con el Famoso pan con tomate. Hoy en dia se elaboran muchos tipos de butifarra con diferentes gustos, ya sea con setas, con queso, con ajos tiernos y un largo etc...

El nombre varia segun la zona

Cabe destacar la famosa butifarra dulce, principalmente elaborada en la zona de Girona







**Butifarra negra,
bull negro,
bisbe**



Elaborada a través de partes como cortezas, pulmones, grasa i sangre de cerdo, este embutido es uno de los mas famosos en nuestra cultura. Se pueden comer cocido o crudo.

- Depende de la zona se elaboran de muchas formas , pero todos están caracterizados por llevar sangre de cerdo y tener una larga cocción.

- En cocina es muy apreciada para hacer platos típicos como las habas a la catalana



- Según la zona, se elaboran con arroz, con cebolla y sus nombres varían según el territorio



Las butifarras y embutidos blancos



Bulls y bisbes

Elaborados principalmente a base de carnes magras de la cabeza, lengua, oreja, retales de pancetta, cuello. son quizas el grupo mas complejo de todas las butifarras y embutidos cocidos. Se suelen comer en frio. Hay infinidad de variantes segun la zona o territorio.



La butifarra de huevo generalmente se elabora concretamente el jueves en la semana de carnaval, también denominado jueves lardero



La famosa catalana es el único embutido cocido que se somete a un proceso de curado

Los embutidos curados o secos





EL FUET

- Su elaboración se remonta quizás a la época romana y no es mas que dejar secar un producto en una temperatura y humedad estable, es quizás uno de los embutidos mas famosos de nuestras tierras, apreciado sobre todo por el gran publico.

- Se elabora a base de carne magra de cerdo y panceta, sal y pimienta básicamente. Puede aparecer una capa fina de hongos producto de la curación de la misma carne



EL FUET



LONGANIZA

- Quizás es el producto estrella de todos los embutidos catalanes , sin duda alguna . Se cree que junto con el fuet su aparición se remonta a siglos atrás.
- Antiguamente era un producto que se comía para celebrar algún hecho importante.
- Hoy en día es un producto con IGP, Indicación Geográfica Protegida.
- Elaborada a partir de carnes magras seleccionadas y grasa de cerdo, tiene un proceso de curación de unos 3 meses mínimo.



Secallona

Es como el fuet , pero mas fino y por tanto su curación es mas rápida, muy apreciada sobre todo entre los niños , porque es un embuido muy fácil de comer





La Sobrasada

- Aunque no es un producto originario de Cataluña, la sobrasada se ha incorporado desde hace muchos años en el recetario de la cultura del embutido catalán.



- Producto típico y muy apreciado en las islas baleares, se elabora a partir de grasa de cerdo ibérico o mejor dicho cerdo mallorquín, también es muy importante el pimentón que se hace servir para su elaboración, siendo el pimentón de las islas baleares, el mas adecuado para este producto.