



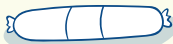
## ★ ★ Chorizo de ★ ★ Pollo Mediterráneo

### Ingredientes:

- 250g de aceitunas deshuesadas y picadas
- 10 metros de tripa natural de cerdo
- 2 manojos de cebollas cambray
- Sal de curación
- 1 Taza de vino blanco
- Conservadores
- 4Kg de carne de pollo
- Condimentos
- 1kg de lardo de cerdo (grasa)
- Especias
- Unidad para chorizo Mediterráneo (EVE-222-1374)

### Pasos:

- 1 Moler la carne del pollo y revolver con el lardo picado.
- 2 Cocer las cebollas con el vino.
- 3 Picar las cebollas cocidas y disolver la unidad en el vino.
- 4 Agregar el adobo, las aceitunas y las cebollas picadas a la carne y mezclar.
- 5 Embutir y dejar curar por una noche.



Si necesitas más información  
comunicate con nosotros al

57 32-30 97 / 57 50 Ext. 114 y 115

[www.bekarem.com](http://www.bekarem.com)



Mr.BK®