Chiquillo

ruralmur@regmurcia.com





Otra gran fuente de inspiración a la hora de confeccionar sabrosas tapas muy típicas de nuestra tierra, son los deliciosos embutidos obtenidos del chato murciano. Es precisamente con piel del cerdo con la que se elabora un embutido de larga tradición en la Región, el Chiquillo.

Para fabricar este peculiar bocado, se corta en tiras la piel del animal para ir montando con ellas varias capas que se irán intercalando con sobrante del embuchado y se condimentará con especias en abundancia, como canela, oréganos, pimienta negra y clavo.

Una vez terminada la preparación, se enrolla el embutido resultante y se ata con hilo bramante, para ser posteriormente introducido en una caldera donde se cocerá aproximadamente de diez a doce horas.

Para presentar el Chiquillo, se cortará en rodajas de unos tres o cuatro centímetros aproximadamente, en las que se podrán apreciar las distintas capas, con tonos rosados, blanquinosos o más oscuros, y las especias.

El resultado es un manjar de poderoso sabor y textura gelatinosa y vistoso aspecto que hacen de el Chiquillo un fiambre que tanto en frío como caliente constituye una tapa de características únicas que poder maridar con un tinto de nuestras viñas con solera.Fuente:regmurcia.com