

Embotits

25/08/2021

La gastronomia catalana té una gran varietat d'embotits, que van més enllà del popular fuet. Descobreix què són els embotits i quins són els més tradicionals de Catalunya!

Què són els embotits?

Els embotits són derivats carnis, elaborats normalment a partir de carn picada o molta de porc o boví, condimentats amb herbes aromàtiques i espècies i embotides dins d'un budell.



Aquest tipus d'aliments no sols formen part de la gastronomia catalana, sinó que també trobem embotits tradicionals en algunes regions d'Espanya, Itàlia, França, Grècia, Romania, entre altres.

Tipus d'Embotits

Existeix una gran varietat d'embotits, tots ells classificats segons l'ingredient principal: carn, vísceres, sang o viandes fredes, o segons les condicions de la maduració: bullits, crus o crus madurats, escaldats, etc.

Dins dels embotits crus trobem el xoriço i el salami, per exemple, elaborats amb carnis i greixos crus, sotmesos a un fumats o maduració com a forma de curat. En el cas dels embotits cuits trobem el bull i la botifarra, tots ells tenen un sabor més suau que els curats, a causa de la cocció de la carn embotida. Entre els embotits catalans artesans curats trobem el fuet, la llonganissa i la botifarra, encara que aquesta última també la podem trobar crua i cuita.

Caprabo, arran de la seva iniciativa de suport als productes locals, [col·labora amb una de les empreses de la Vall d'en Bas](#) [/shared/.content/noticias/mundo-cocina/tendencias/331-Una-delicia-gastronomica.html], on s'elaboren de manera artesanal i natural tota mena d'embotits catalans, entre ells podem trobar aquestes delícies gastronòmiques.

La botifarra

La botifarra és un altre dels embotits catalans més populars, comercialitzada en diversos formats: crua, curada i cuïta.

En el grup de les cruës trobem una botifarra preparada amb carn, cansalada, sal i pebre negre. El consum local de la botifarra és rostida a la graella, fregida, barrejada amb qualsevol mena d'ingredient o en un dels plats més típics de la cuina catalana botifarra amb mongetes o [botifarra esparracada](#) [

</shared/.content/recetas/345-Calamarcitos-con-butifarra-esparracada-y-judias-de-Santa-Pau>].

Botifarra blanca

La botifarra blanca és un tipus de botifarra cuïta, amb un alt contingut de carn magra i espècies. Gràcies al seu sabor suau i textura tendra i melosa es pot consumir tal qual, amb una torrada, fregida o en una [broqueta de botifarra amb bolets](#) [

</shared/.content/recetas/346-Broqueta-de-butifarra-con-setas>].

Botifarra negra

La botifarra negra s'elabora amb la part magra i la sang del porc, d'aquí el seu color negre inconfusible que, a més, li dona nom.

El seu sabor és suau, la qual cosa la fa perfecta per consumir-la com a aperitiu, a la brasa, en un plat típic com les faves a la catalana, un trinxat de la Cerdanya, una escudella o un guisat de [cors de carxofes amb botifarra negra i cansalada](#) [

</shared/.content/recetas/317-Corazones-de-alcachofas-con-butifarra-negra-y-tocino.html>].

Botifarra d'ou

La [botifarra d'ou](#) [<https://youtu.be/XH51MCxeK5M>] pot ser que sigui l'embotit cuït més típic de Catalunya, sobretot reconegut en la temporada de carnestoltes i Quaresma, que era quan es consumia antigament.

Aquesta botifarra s'elabora de manera artesanal amb cansalada i parts del cap del porc cuites i barrejades amb ous, sal, pebre i nou moscada. És fàcilment reconeixible pel seu color groc i el seu sabor intens.

Botifarra dolça

El cas de la botifarra dolça, típica de Nadal en el nord-oest de Catalunya, està elaborada amb carn magra barrejada amb llimona, canyella, sucre i sal. Se sol menjar abans de les postres, acompanyada de poma rostida, untada en el pa o cuïnada amb peres o prunes seques.

Botifarra de perol

La botifarra de perol és un embotit típic de la província de Girona i el Maresme. El seu nom prové del recipient on es cuïnava durant la matança del porc.

Els ingredients de la botifarra de perol varien depenent de la recepta, però els principals són la carn de porc, les vísceres, sal, pebre i embotit en budell natural.

La llonganissa

La llonganissa és un tipus d'embotit curat elaborat amb carn de porc, més magra que la del fuet, cansalada viada, llard, sal, all i pebre.

Aquest embotit necessita més temps de curació que el fuet, a causa de la seva grandària més gruixuda i a la quantitat de saó de pebre i sal.

Llonganissa de pagès

La llonganissa de pagès s'elabora amb les millors carns de porc, sal i espècies, mitjançant una recepta tradicional i un temps de curació entre 2 i 3 mesos. La llonganissa de pagès és un producte típic català perfecte per a acompanyar el [pa de pagès](#).

[/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00008.xml]

En Caprabo podem trobar [llonganissa de pagès Ca Duran](#) [

<https://capraboacasa.com/portal/ca/super/producto/can-duran-exentis-longaniza-pieza-280g/300758>], un altre producte de proximitat elaborat amb carns i cansalada viada de porc, sense sulfits. O llonganissa de Vic, un producte artesanal típic de la província de Girona, que gaudeix de l'etiqueta [IGP](#) [

/shared/.content/articulos/proximidad/ventas_productos_proximidad_DOP_2021.xml] de Llonganissa de Vic.

El bull

Un altre dels embotits tradicionals de la gastronomia catalana és el bull. Aquest embotit també forma part del grup dels bullits i s'assembla molt a la botifarra, també en les seves varietats: blanc i negre. Però, a diferència de la botifarra, el bull és molt més ampla i s'emboteix en l'intestí gros.

La mescla del farciment del bull sol ser carn picada del porc i diferents parts com papada, llengua, cap, cansalada, sal i espècies.

Bull blanc

El bull blanc és un embotit cuit tradicional, conegut també com a paltruc a les comarques de Girona.

Malgrat ser molt semblant a la botifarra, es diferencien en grandària, preparació i sabor. El bull blanc a causa de les vísceres del porc presenta una textura més granulada, consistent i de sabor suau similar a la botifarra de perol.

Aquest embotit és perfecte per menjar en rodanxes amb pa amb tomàquet i oli d'oliva, com a entremès, en amanida o en plats elaborats com uns fideus amb bull blanc i bolets.

Bull negre

El bull negre és similar al bull blanc, només que a la mescla del farciment se li afegixen les parts més saboroses del porc i la sang, la qual cosa li atorga aquest color característic.

Aquest embotit el pots gaudir en un entrepà o en una amanida catalana.

Pots consultar quins són tots els proveïdors d'embotits catalans en Caprabo a la nostra botiga en línia, seguint [aquest enllaç](https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/de-la-nostra-terra/alimentos-frescos/charcuteria/8289) [<https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/de-la-nostra-terra/alimentos-frescos/charcuteria/8289>].