

Embutidos

25 ago 2021

La gastronomía catalana tiene una gran variedad de embutidos, que van más allá del popular fuet. ¡Descubre qué son los embutidos y cuáles son los más tradicionales de Cataluña!

¿Qué son los embutidos?

Los embutidos son derivados cárnicos, elaborados normalmente a partir de carne picada o molida de cerdo o vacuno, condimentados con hierbas aromáticas y especias y embutidas dentro de una tripa.



Este tipo de alimentos no solo forman parte de la gastronomía catalana, sino que también encontramos embutidos tradicionales en algunas regiones de España, Italia, Francia, Grecia, Rumanía, entre otras.

Tipos de Embutidos

Existe una gran variedad de embutidos, todos ellos clasificados según el ingrediente principal: carne, vísceras, sangre o fiambres, o según las condiciones de la maduración: cocidos, crudos o crudos madurados, escaldados, etc.

Dentro de los embutidos crudos encontramos el chorizo y el salami, por ejemplo, elaborados con carnes y grasas crudas, sometidos a un ahumado o maduración como forma de curado. En el caso de los embutidos cocidos encontramos el bull y la butifarra, todos ellos tienen un sabor más suave que los curados, debido a la cocción de la carne embutida. Entre los embutidos catalanes artesanos curados encontramos el fuet, la longaniza y la butifarra, aunque esta última también la podemos encontrar cruda y cocida.

Caprabo, a raíz de su iniciativa de apoyo a los productos locales, [colabora con una de las empresas de la Vall d'en Bas](#) [/shared/.content/noticias/mundo-cocina/tendencias/331-Una-delicia-gastronomica.html], en la que se elaboran de forma artesanal y natural todo tipo de embutidos catalanes, entre ellos podemos encontrar estas delicias gastronómicas.

La butifarra

La butifarra es otro de los embutidos catalanes más populares, comercializada en varios formatos: cruda, curada y cocida.

En el grupo de las crudas encontramos una butifarra preparada con carne, panceta, sal y pimienta negra. Su consumo local es asada a la parrilla, frita, mezclada con cualquier tipo de ingrediente o en uno de los platos más típicos de la cocina catalana botifarra amb mongetes o [butifarra esparracada](#) [

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

Butifarra blanca

La butifarra blanca es un tipo de butifarra cocida, con un alto contenido de carne magra y especias. Gracias a su sabor suave y textura tierna y melosa se puede consumir tal cual, con una torrada, frita o en una [brocheta de butifarra con setas](#) [</shared/.content/recetas/346-Brocheta-de-butifarra-con-setas>].

h3>Butifarra negra La butifarra negra se elabora con la parte magra y la sangre del cerdo, de ahí su color negro inconfundible que, además, le da nombre.

Su sabor es suave, lo que la hace perfecta para consumirla como aperitivo, a la brasa, en un plato típico como las *faves a la catalana*, un *trinxat* de la Cerdanya, una escudella o un guiso de [corazones de alcachofas con butifarra negra y tocino](#) [</shared/.content/recetas/317-Corazones-de-alcachofas-con-butifarra-negra-y-tocino.html>].

Butifarra de huevo

La [butifarra de huevo](#) [<https://youtu.be/XH51MCxeK5M>] puede que sea el embutido cocido más típico de Catalunya, sobre todo reconocido en la temporada de carnaval y cuaresma, que era cuando se consumía antiguamente.

Esta butifarra se elabora de forma artesanal con tocino y partes de la cabeza del cerdo cocidas y mezcladas con huevos, sal, pimienta y nuez moscada. Es fácilmente reconocible por su color amarillo y su sabor intenso.

Butifarra dulce

El caso de la butifarra dulce, típica de la Navidad en el noroeste de Cataluña, está elaborada con carne magra mezclada con limón, canela, azúcar y sal. Se suele comer antes del postre acompañada de manzana asada, untada en el pan o cocinada con peras o ciruelas pasas.

Butifarra de perol

La butifarra de perol es un embutido típico de la provincia de Girona y el Maresme. Su nombre proviene del recipiente donde se cocinaba durante la matanza del cerdo.

Los ingredientes de la butifarra de perol varían dependiendo de la receta, pero los principales son la carne de cerdo, las vísceras, sal, pimienta y embutido en tripa natural.

La longaniza

La longaniza es un tipo de embutido curado elaborado con carne de cerdo, más magra que la del fuet, panceta, manteca, sal, ajo y pimienta.

Este embutido necesita más tiempo de curación que el fuet, debido a su tamaño más grueso y a la cantidad de sazón de pimienta y sal.

Longaniza de payés

La longaniza de payés se elabora con las mejores carnes de cerdo, sal y especias, mediante una receta tradicional y un tiempo de curación entre 2 y 3 meses. La longaniza de payés es un producto típico catalán perfecto para acompañar el [pan de payés](#). [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00008.xml]

En Caprabo podemos encontrar [longaniza de payés Can Duran](#) [<https://capraboacasa.com/portal/es/super/producto/can-duran-exentis-longaniza-pieza-280g/300758>], otro producto de proximidad elaborado con carnes y panceta de cerdo, sin sulfitos. O longaniza de Vic, un producto artesanal típico de la provincia de Girona, que goza de la [etiqueta IGP](#) [/shared/.content/articulos/proximidad/ventas_productos_proximidad_DOP_2021.xml] de Llonganissa de Vic.

El bull

Otro de los embutidos tradicionales de la gastronomía catalana es el bull. Este embutido también forma parte del grupo de los cocidos y se parece mucho a la butifarra, también en sus variedades blanco y negro. Pero, a diferencia de la butifarra, el bull es mucho más ancha y se embute en el intestino grueso.

La mezcla del relleno del bull suele ser carne picada del cerdo y diferentes partes como papada, lengua, cabeza, panceta, sal y especias.

Bull blanco

El bull blanco es un embutido cocido tradicional, conocido también como paltruc en las comarcas de Girona.

A pesar de ser muy parecido a la butifarra, se diferencian en tamaño, preparación y sabor. El bull blanco debido a las vísceras del cerdo presenta una textura más granulada, consistente y de sabor suave similar a la butifarra de perol.

Este embutido es perfecto para comer en rodajas con pan con tomate y aceite de oliva, como entremés, en ensalada o en platos elaborados como unos fideos con bull blanco y setas.

Bull negro

El bull negro es similar al bull blanco, solo que a la mezcla del relleno se le añaden las partes más sabrosas del cerdo y la sangre, lo que le otorga ese color característico.

Este embutido lo puedes disfrutar en un bocadillo o en una ensalada catalana.

Puedes consultar cuáles son todos los proveedores de embutidos catalanes en Caprabo en nuestra tienda online, siguiendo [este enlace](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>].