

# Butifarras



3 libras masa de cerdo  
3 cucharaditas de sal  
1 cucharadita de pimienta  
1/2 cucharadita de nuez moscada (nutmeg)  
1/4 cucharadita cilantro en polvo (coriander)  
1 cucharadita de ajo en polvo  
1/8 cucharadita de clavo en polvo (clove)  
4 cucharadas de brandy  
2 yardas de tripa de cerdo \*\*

Muela la carne de cerdo.

En un envase pequeño mezcle el resto de los ingredientes. Agregas esta mezcla a la carne molida y lo mezcla bien.

Usando una maquina, llene la tripa de la mezcla y la vas amarrando en porciones de 2 pulgadas. Piche cada uno con una aguja para que suelten la grasa cuando los cocines. Las echas en agua herviendo por 40 minutos.. luego los escurres y los dejas al aire a secarse. rinde como 25 butifarras.

\*\* nota: Tripa de cerdo frescas se venden en muchos supermercados. Los preparas de acuerdo a las instrucciones del paquete de tripa.