

Caltaboș de Casă Tradițional | Cum se Face Caltaboș de Casă | Rețetă Caltaboș



Caltaboș de Casă Tradițional | Cum se Face Caltaboș de Casă | Rețetă Caltaboș



Caltaboșul este o delicată tradițională, savurată în special în perioada sărbătorilor, și reprezintă o parte importantă a patrimoniului culinar românesc. Prepararea lui necesită timp și atenție, dar rezultatul este o mâncare bogată în arome și texturi. Poftă bună!

- 2-2,5 kg fleică de porc (sau căzătură de la porc, cu grăsime, sorici și carne)
- 1-1,5 kg falcă de porc sau gușă
- 2 buc splină
- 2 buc inimi de porc
- 2 kg de ficat de porc
- mate groase, provenite din intestinul gros

Pregătirea cărnii pentru caltaboș, supă de carne:

- 2 cepe medii/mari

- 5 căței de usturoi
- 1 linguriță coriandru boabe
- 5-7 frunzulițe de dafin
- 1 lingură rasă de piper boabe (pentru aromă, nu iuțeală)
- 7-8 boabe de ienibahar
- 60-65 g sare

Pentru compoziție de carne:

- 250-300 g orez
- 2 cepe medii/mari
- 2-3 linguri de ulei
- un vârf de sare
- 0.5 L supă de carne;

1. Tăiați carnea în bucăți și fierbeți-o împreună cu ceapa, usturoiul, coriandrul, dafinul, piperul, ienibaharul și sarea.



2. Lăsați să fiarbă la foc mic pentru 2-3 ore, până când carnea devine fragedă.

3. După fierbere, scoateți carnea și lăsați-o să se răcească.

4. Sotați ceapa tocată în ulei, adăugați orezul spălat și înmuiat, și lăsați să se caramelizeze ușor.

5. Măcinați carnea răcită folosind o mașină de tocat carne.



6. Amestecați carnea măcinată cu orezul sotat, adăugând zeamă de carne pentru a obține consistența dorită. Gustați și ajustați condimentele.

7. Curățați mațele groase și umpleți-le cu amestecul de carne și orez folosind un dispozitiv special de umplut cârnați.



8. Fierbeți caltaboșii în zeama rămasă de la carne pentru 30-45 de minute la o temperatură de 75-80 de grade Celsius.

9. Lăsați caltaboșii să se răcească peste noapte pentru a se întări și a dezvolta aromele.

