

13 EMBUTIDOS Y FIAMBRES BÚLGAROS TRADICIONALES

Hay muchos tipos diferentes de embutidos y fiambres en Bulgaria, algunas regiones son famosas por sus productos, como "Panguiurskite Lukanka" o "File Elena"

FOREIGNER.BG

1

Sudjuk (суджук)

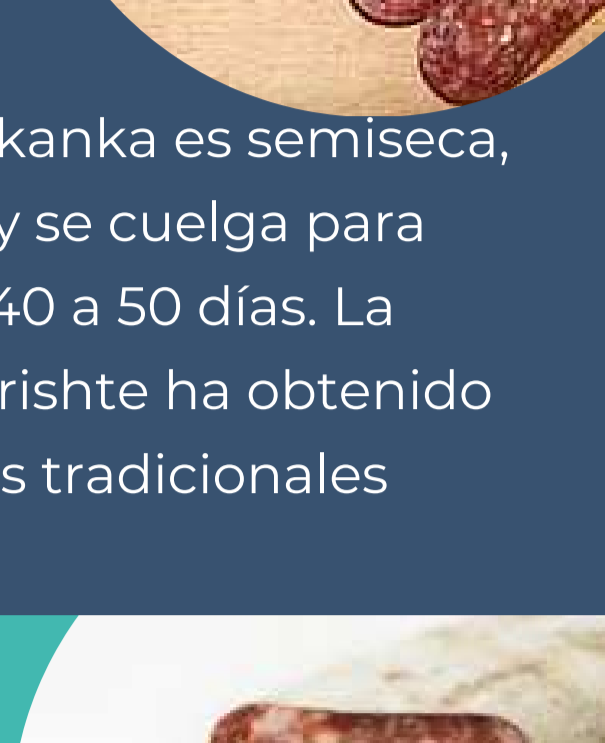
El Sujuk es una salchicha seca y picante que se come desde los Balcanes hasta Oriente Medio y Asia Central. El Sujuk consiste en carne molida (generalmente carne de res o cordero, pero a menudo se usa también carne de caballo)



2

Lukanka (луканка)

Es exclusivo de la cocina búlgara. Lukanka es semiseca, tiene una forma cilíndrica aplanada y se cuelga para secarse durante aproximadamente 40 a 50 días. La "Lukanka panagyurska" de Panagyurishte ha obtenido una denominación de especialidades tradicionales garantizadas (TGI) para toda la UE.



3

Babek (БАБЕК)

Babek es una salchicha curada seca búlgara clásica curada con una mezcla específica de especias y hierbas de la región de Karlovo. Realmente bueno como acompañamiento al aperitivo de rakia y vino.



4

Krenvirshi (Кренвирш)

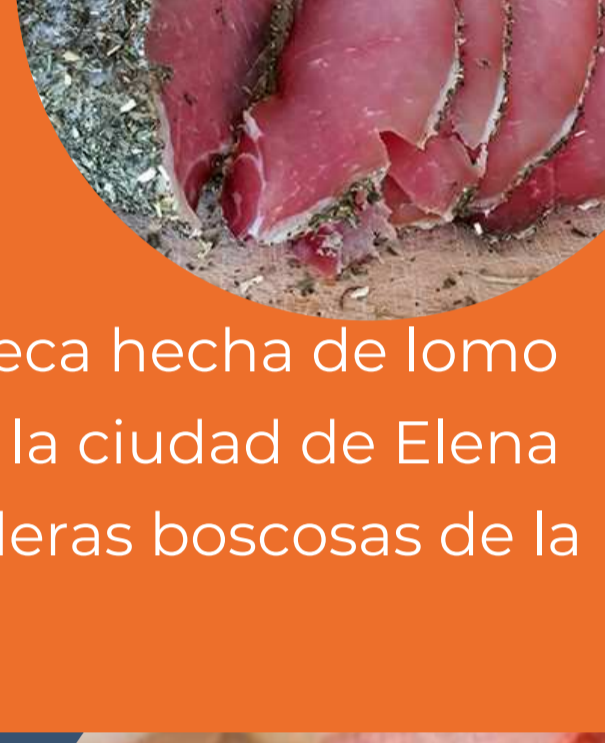
Es una fina salchicha hervida, tradicionalmente hecha de carne de cerdo y ternera en una tripa de intestino de oveja, y luego se le da un ahumado a baja temperatura.



5

File Elena (Филе Елена)

Es un producto de carne cruda seca hecha de lomo de cerdo. El nombre proviene de la ciudad de Elena en el norte de Bulgaria, en las laderas boscosas de la cordillera de los Balcanes.



6

Shrekov Salami (Салам Шпек)

Auténtico salami búlgaro preparado a partir de carne fresca de res y cerdo con una cantidad mínima de sal y especias naturales.



7

Karnache (Карначе)

Karnache es una de las salchichas de cerdo frescas búlgaras sazonadas con especias en tripa de ovejas.



8

Petrohan salam (Петрохан)

Petrohan es una salchicha cruda curada secada tradicional hecha con carne de cerdo y ternera y una selección especial de especias, se ahúma ligeramente.



9

Kebarche (Кебапче)

Carne picada con especias. La mezcla tiene la forma cilíndrica alargada, similar a un perro caliente. Normalmente, se utiliza una mezcla de carne de cerdo y carne de res, las especias preferidas son la pimienta negra, el comino y la sal.



10

Kyufte (кюфте)

Albóndigas de carne de cerdo picada, sazonadas con especias tradicionales y en forma de bola aplanada.



11

Pastarma (Пастърма)

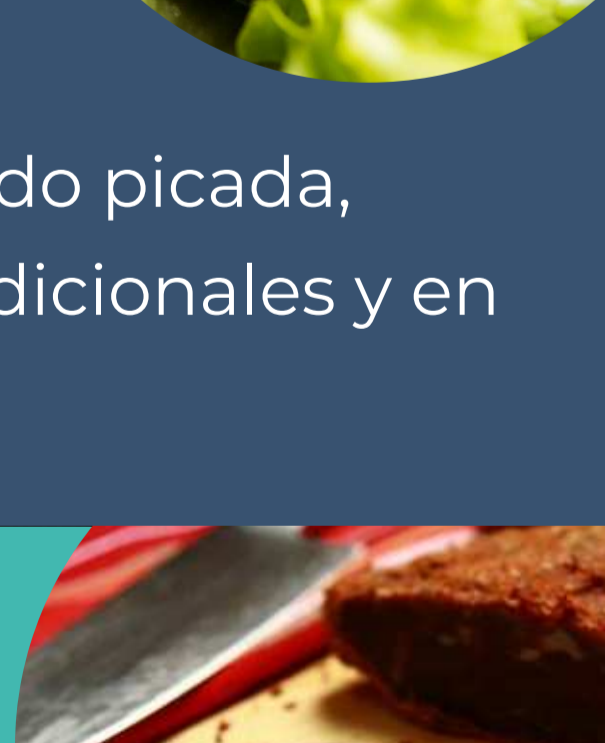
Esta echa de carne de vacuno, ovino, porcino o caprino. La palabra deriva del bastarma turco y significa "carne exprimida", las etapas obligatorias de la preparación incluyen salazón y secado en un lugar aireado.



12

Slanina (сланина)

Es un alimento tradicional, predominantemente eslavo, que consiste en losas curadas de grasa (rara vez el vientre de cerdo), con o sin piel.



13

Vahur (вахур)

Perteneciente al grupo de las salchichas. Tiene pronunciadas cualidades de sabor y está hecho de bagatelas y sangre de ovejas, vacas o cerdos extruidos en el intestino del animal. La mezcla se amasa y se empuja en el intestino previamente lavado. Las salchichas preparadas son hervidas y listas para el consumo.



www.foreigner.bg

FOREIGNER.BG