

Carne Seca de Res (Charqui o Jerky)

Por: Daniel G. Pesante

Introducción:

Secar o deshidratar carne es una forma de extender su largo de vida útil, y una forma diferente y agradable de consumirla. Permite aprovechar cantidades de carne que surgen en forma oportunista, sea porque se obtiene a precio más bajo de lo usual, porque se practica la caza, porque criamos animales para consumo, o sencillamente escogemos prepararla porque se aprecia el sabor y la textura del charqui. La palabra “charqui” viene del quechua y significa seco. A este tenor un producto parecido, conocido como carne “cecina” nombre que aparenta venir del latín “siccus” o seco; pero también puede venir del céltico “ciercina” que hace referencia al “cierzo” o viento. Sin embargo, el término carne cecina se refiere a carne salada y secada al aire, con frecuencia ahumada pero en la que típicamente se procesan piezas completas en vez de carne en tiras o lonjas, principalmente de carne de res, pero con frecuencia se utiliza caballo, cabro y conejo. El procedimiento aquí delineado es para elaborar charqui o jerky y cubre el uso de carne de res cortada en tiras y marinada en líquido salino con condimentos y especias que a su vez imparte sabor, determinado por los ingredientes incorporados y su proporción. También se incluye receta para preparar jerky utilizando carne molida de res que también se sazona. Los elementos de preservación son principalmente atribuidos al deshidratado mediante el uso de aire cálido en movimiento y a la sal.

Se pueden utilizar cortes de carne como la babilla (Sirloin Tip), masa redonda (Top Round - *semimembranosus*), masa larga, lechón de mechar (Eye of Round - *semitendinosus*) entre otros, pero que sea carne lo más magra posible. La grasa es un elemento que hay que evitar a toda costa en este proceso de preparación de charqui ya que se rancia con facilidad, lo que estropea el sabor y la utilidad del producto. Como en todo procedimiento que involucra el manejo de carne y productos alimentarios, la limpieza es crítica y se debe preparar y utilizar una superficie de trabajo que esté completamente limpia. Se debe lavar con agua caliente y jabón todo utensilio o artículo que entrará en contacto con la carne y luego pasar éstos por una solución de nueve partes de agua y una de cloro. Solución que también se utilizará para pasarle a toda la superficie de trabajo y áreas aledañas, como en las que se coloca temporalmente algún artículo. Las manos se deben lavar con agua y jabón, cada vez, antes y después de entrar en contacto con carne.

Procure tener a la mano todos los utensilios e ingredientes que va a utilizar antes de iniciar el proceso. Vaya sobre la receta y el procedimiento para familiarizarse con los pasos, artículos e ingredientes que se necesitan. Lo primero que se hace luego de limpiar todo, tener los utensilios e ingredientes y la posta de carne a la mano, es removerle a esta última todo tipo de grasa, tendones y tejido conectivo de forma que sólo quede la masa de carne magra. Coloque la carne en el congelador por espacio de dos o tres horas, hasta que la carne empiece a solidificar. La idea es que durante su corte ésta no ceda al efecto del movimiento del cuchillo o de la mano que la apoya, para que las tiras queden lo más uniforme posible. Congelar parcialmente la carne no es crítico, pero facilita el corte de las tiras. Se busca cortar tiras de carne de $\frac{1}{8}$ a $\frac{1}{4}$ de pulgada de espesor y de aproximadamente 1 a 2 pulgadas de ancho, por unas 6-10 pulgadas de largo. Esta faena la puede realizar el carnicero con una máquina rebanadora o usted puede hacerlo manualmente fijando dos tiras de plástico o de madera noble de $\frac{1}{8}$ a $\frac{1}{4}$ de pulgada de alto, media pulgada de ancho y un pie de largo, a un pedazo de plástico o madera de unas 12 pulgadas de largo y unas 4 pulgadas de ancho por dos de alto. El cuchillo que utilice debe estar bien limpio y amolado para que corte y deslice por la carne fácilmente. Presione levemente la carne con la palma de la mano contra la superficie del aparato para filetear y deslice el cuchillo sobre las tablillas para cortar tiras de tamaño uniforme. Vea foto al final de esta sección para obtener una idea de cómo hacer el aparato para filetear tiras de carne a un mismo espesor. O puede adquirir uno de una casa comercial que venda materiales para la confección de jerky. Personas que preparan jerky con frecuencia, desarrollan la destreza de hacer el corte uniforme de tiras de carne al mismo espesor utilizando únicamente el cuchillo bien amolado.

Una vez tenga todas las postas de carne cortadas en tiras o lonjas, las mismas han de ser marinadas por unas 10-12 horas. Antes de marinar la carne, primero ésta se pesa para establecer qué cantidad de cada ingrediente se ha de echar por peso de carne para preparar el líquido para marinar. La marinada se añade a un bolso de plástico con cierre hermético, se mezcla bien y una a una se añaden las tiras de carne. Cierre parcialmente el bolso, extraiga todo el aire posible, selle bien, mezcle todo y coloque en el refrigerador por el tiempo sugerido. Durante este tiempo de marinado la carne será impregnada con sabor de las especias, condimentos, miel de abejas y con la sal que junto al secado posterior ayuda a preservar la carne. Al colocar las tiras de carne en el bolso con la marinada, asegúrese de que todas las superficies de cada tira entran en contacto con el líquido. Cada bolsa con capacidad de un galón acomoda unas tres y media a cuatro y media libras (3.5-4.5 lb) de carne y marinada. Menee y mezcle bien el contenido del bolso para que toda la carne quede tocando líquido. Cada hora, durante las primeras tres o cuatro horas remueva el bolso del refrigerador y mezcle bien el contenido (sin abrir el bolso) para que la carne quede marinada uniformemente. Luego de 10-12 horas en el refrigerador la carne estará marinada. Además de aportar sabor y sal, el marinado ayuda a ablandar la carne. La miel de abejas apoya el proceso de curado, ablandar la carne y da una apariencia característica a ésta. Vierta el contenido de cada bolso en un colador de acero inoxidable o de plástico para drenar la mayor cantidad de líquido posible. Descarte el líquido, si ha de marinar más carne, prepare una porción nueva. Cada pedazo de carne debe ser esparcido y presionado entre varios pliegues de papel toalla para remover la mayor cantidad de líquido posible. La carne ahora está lista para secar.

Lo más acertado es utilizar un deshidratador que acomode la carne en bandejas cubiertas con mallas de plástico reticulado y que el aparato mecánicamente genere aire caliente en movimiento continuo y que la temperatura se pueda controlar mediante termostato. Coloque las tiras de carne sobre la maya de plástico reticulado teniendo la precaución que las tiras no toquen entre sí, para que haya buena circulación de aire entre ellas y no queden unos puntos más húmedos que otros. Las temperaturas recomendadas son; luego de poner la carne y prender el aparato, que la carne llegue a 160°F y mantener ésta por 30 minutos, para luego bajar y mantener a unos 140°F, hasta el final del proceso de deshidratado. Alcanzar los 160°F luego de inicialmente colocar la carne en el deshidratador toma más de dos horas, como resultado de la gran cantidad de agua que está siendo removida durante la primera parte del proceso de secado. Llegar a una temperatura de 160°F y mantenerla por 30 minutos es importante para matar bacterias y otros microorganismos potencialmente patógenos. Bajar inmediatamente a 140°F también es importante para que el secado sea uniforme y efectivo. Si se mantiene la temperatura muy alta, se forma una capa seca en la superficie de la carne que evita la humedad interior salga. Si muy baja se tardará mucho en secar y pueden crecer organismos patogénicos que dañarán la carne y pueden amenazar la salud de aquel que la consuma. Si tiene un horno de convección puede utilizarlo, pero tiene que tener la precaución de entre-abrir la portezuela para que escape el aire húmedo, cosa que el deshidratador realiza mediante diseño estructural. Para su seguridad y tranquilidad es conveniente utilizar un buen termómetro para asegurarse de que el aire que circula la carne llegue a las temperaturas recomendadas por el tiempo necesario.

Una vez la carne seca por espacio de 6-8 horas, más o menos, dependiendo del deshidratador que se utiliza, temperatura, humedad ambiental, tamaño de los cortes, cantidad de carne a secar, etc., se debe remover un pedazo de tamaño promedio ni muy grande ni muy pequeño, dejar enfriar bien y doblar con los dedos. Si el pedazo se parte, está demasiado seco; si se dobla y cruje, llegó al punto ideal; si se dobla y no cruje o cede al apretarse entre el pulgar y el índice, está muy húmedo todavía por lo que hay que deshidratar por más tiempo.

Si la carne llegó al punto adecuado de secado, remueva del deshidratador y deje enfriar completamente antes de guardar. Esto evita que se condense vapor de agua en la superficie interior del envase y las gotas de agua que se formen entren en contacto con alguna de la carne y la estropee. Presione papel toalla limpio sobre las pocas gotas de grasa que se forman sobre las tiras de carne seca (no frote, pues esparce la grasa por la superficie de la carne). Una vez frías, coloque las tiras de charqui en un bolso plástico con cierre hermético o envase que permita excluir aire y deje aparte por dos o tres días en lo que se uniformiza la humedad entre pedazos. Es imposible que todas las tiras de carne queden del mismo alto, ancho y largo, por lo que unos quedan más secos que otros. Si la cantidad de carne seca que preparó es grande (más de lo que se consume en una o dos semanas), debe tomar acción para evitar que la misma entre en contacto con aire y humedad que descompondrá

el producto. Para esto puede colocar la carne seca en bolso plástico con cierre hermético y almacenarla en el refrigerador por hasta cuatro semanas o en el congelador por hasta seis meses. Rotule cada envase de forma que sepa el origen de la carne y la fecha de procesamiento e inclusive la receta que utilizó. Si tiene acceso a bolsa y máquina que sella al vacío, puede extender el largo de vida de consumo al año (pero aun siendo colocada en el congelador). Tenga en mente que este procedimiento y receta no incorporan ningún tipo de preservativo otro que la sal y el secado. Puede llevar este producto cárnico seco a excursiones o viajes de una o dos semanas y en los que no haya refrigeración, si lo mantiene completamente seco y el ambiente propio es seco o si toma la precaución de empacar al vacío. Si al vacío, divida en porciones pequeñas para que se beneficie del sistema de empaque al vacío. Examine la carne antes de consumir y si ve algún tipo de crecimiento de hongo o moho o huele diferente a recién hecha, descarte la misma. No vale la pena el riesgo, sobre todo cuando se está lejos de la civilización y asistencia médica. Si la carne tiene apariencia y olor agradable, disfrutará de una fuente de alta calidad de proteína, significativamente baja en grasa y con sabor muy agradable.

Sazón – Extra - Por cada libra de carne en tiras, añada:

- ½ Cucharadita (3.04g) de sal (Ojo no yodada, el yodo imparte mal sabor al producto)
- ⅓ Cucharadita (0.8g) de polvo de cebolla
- ⅓ Cucharadita (0.93g) de polvo de ajo
- ¼ Cucharadita (0.53g) de pimienta negra molida
- ¼ Cucharadita (1.25g) de A.1. Steak Sauce
- 1 Cucharadita (7.06g) de miel de abejas
- ⅓ Taza (96g) de Salsa Soya (Kikoman) u otra de buena calidad
- ⅓ Taza (91.67g) de Worcestershire Sauce (Lea & Perinns)

<http://academic.uprm.edu/dpesante/5355/sazon-extra.xls>

Haga doble clic sobre el enlace, esto abre la hoja de trabajo en Excel. Ponga el cursor en el cubículo ennegrecido directamente debajo de **Peso Carne**. Entre el valor del peso de carne ya cortada en tiras. Los valores de los ingredientes a ser añadidos para preparar el líquido de marinar se ajustarán proporcionalmente a ese peso. De esta forma podrá obtener siempre la misma relación de ingredientes a carne, asegurando que el sabor final del producto sea siempre el mismo (siempre y cuando utilice la misma marca de ingrediente).

Sazón - Moderada - Por cada libra de carne en tiras, añada:

- ¼ Cucharadita (1.52g) de sal (Ojo no yodada, el yodo imparte mal sabor al producto)
- ⅓ Cucharadita (0.8g) de polvo de cebolla
- ⅓ Cucharadita (0.93g) de polvo de ajo
- ⅛ Cucharadita (0.26g) de pimienta negra molida
- ¼ Cucharadita (1.25g) de A.1. Steak Sauce
- 1 Cucharadita (7.06g) de miel de abejas
- ¼ Taza (72.0g) de Salsa Soya (Kikoman) u otra de buena calidad
- ¼ Taza (68.75g) de Worcestershire Sauce (Lea & Perinns)

<http://academic.uprm.edu/dpesante/5355/sazon-moderada.xls>

Haga doble clic sobre el enlace, esto abre la hoja de trabajo en Excel. Ponga el cursor en el cubículo ennegrecido directamente debajo de **Peso Carne**. Entre el valor del peso de carne ya cortada en tiras. Los valores de los ingredientes a ser añadidos para preparar el líquido de marinar se ajustarán proporcionalmente a

ese peso. De esta forma podrá obtener siempre la misma relación de ingredientes a carne, asegurando que el sabor final del producto sea siempre el mismo (siempre y cuando utilice la misma marca de ingrediente).

-Limpiar la carne de grasa, tendones y tejido conectivo puede disminuir el peso original hasta en un 20-25%.

-El peso de carne lista a secar, se verá reducido en un $\pm 70\%$ durante el proceso de secado.

-El producto final será considerablemente más oscuro que el color original de las tiras de carne.

Fotos Ilustrativas

Posta de carne de grosor y tamaño apropiado, siendo cortada a mano en tiras



Aparato que permite cortar las tiras de carne a un grosor uniforme, disponible comercialmente.



Aparato casero hecho de madera y cubierto con cuatro manos de uretano "spar" para cubrir la porosidad de la madera y de las posibles hendijas entre las alfajías de madera y el bloque de madera.



Apariencia del producto terminado. En la primera foto se utilizó carne molida, la segunda y tercera fotos son de carne cortada en tiras o lonjas pero con diferente receta de líquido para marinar.



Charqui o Jerky de Carne Molida de Res

El atractivo de utilizar carne molida es que no hay que limpiar la posta de carne, de grasa, tejido conectivo y tendones, por lo que el rendimiento o por ciento utilizable es más alto. También es más suave de masticar y exhibe una textura completamente diferente al charqui confeccionado a base de carne cortada en tiras. No obstante, como se verá más adelante, hay que tener mucha más precaución con el manejo de ésta. Aún tomando en consideración que el producto tiene una terneza más alta, algunas personas prefieren la textura de la carne seca en tiras.

Por cada libra de carne molida - 90% magra

½ cucharadita de polvo de Cebolla

½ cucharadita de polvo de Ajo

¼ cucharadita de Oregano bien picadito (raspar contra cedazo fino)

¾ cucharadita de Sal no yodada

1 cucharadita de Salsa A.1.

⅛ cucharadita de Tabasco

1¼ cucharada Salsa Worcestershire

1¼ cucharada Salsa Soy

¾ cucharada Ketchup

<http://academic.uprm.edu/dpesante/5355/sazon-moderada-molida.xls>

Haga doble clic sobre el enlace, esto abre la hoja de trabajo en Excel. Ponga el cursor en el cubículo ennegrecido directamente debajo de **Peso Carne Molida**. Entre el valor del peso de carne molida. Los valores de los ingredientes a ser añadidos para sazonar la carne se ajustarán proporcionalmente a ese peso. De esta forma podrá obtener siempre la misma relación de ingredientes a carne molida asegurando que el sabor final del producto sea siempre el mismo (siempre y cuando utilice la misma marca de ingrediente).

En el caso de la carne molida, se tiene que estar más atento a cada detalle de la limpieza y del manejo de la carne pues hay más artículos y aparatos para su procesado y por lo tanto más puntos en los que ésta puede entrar en contacto con elementos contaminantes. Todo utensilio, aparato y superficie que ha de ser utilizado debe ser lavado con agua caliente y jabón, y luego enjuagado en solución de una parte de cloro y nueve de agua. Con frecuencia, y siempre antes y después de manejar carne debe lavarse las manos con agua y jabón.

Utilice carne molida de res 90% magra, que no ha sido congelada y que no ha llegado a su fecha de expiración o muele la carne de su preferencia. Pese la carne molida de res y añada los ingredientes en base al peso de esa cantidad de carne. Dedique atención a mezclar todo bien. Para esto, en el mismo envase que pesó la carne, añada las especias y mezcle con manos limpias hasta que todo este bien distribuido. Pase por el molino de carne con placa con huecos de $\frac{1}{8}$ de pulgada, esto la hace más fina y suave. Poner en la nevera a marinar por unas 8-12 horas en un envase de plástico o de acero inoxidable con su tapa.

A la hora de darle forma a la carne molida para secarla, puede formar un rollito de 1 pulgada de diámetro y unas 4 pulgadas de largo y colocarlo entre dos pliegues de papel de plástico (Plastic Wrap) que a su vez han sido colocados entre dos tiras de plástico o de madera de $\frac{1}{4}$ de pulgada de alto, media pulgada de ancho y un pie de largo pegados a un pedazo de plástico o madera de unas 12-14 pulgadas de largo y unas 4 pulgadas de ancho por 2 de alto. Con un rodillo, esparza y aplane la carne hasta que quede pareja y de $\pm\frac{1}{4}$ pulgada. Remueva uno de los pliegues de plástico, en un movimiento uniforme, voltee y coloque la carne directamente sobre la maya del aparato desecador, retire el pliegue de plástico remanente. Si desea, antes de colocar sobre la maya y todavía teniendo la carne sobre uno de los pliegues de papel plástico puede cortar la carne ya aplanada con un cuchillo limpio y bien amolado para formar tiras de 1 a $1\frac{1}{2}$ pulgadas de ancho. También puede utilizar un aparato comercial conocido como un “Jerky Gun” parecido a una pistola de aplicar compuesto sellador, que se carga con \pm una libra de la carne marinada, y utilizando accesorios que dan diferente forma a la carne, se aplica ésta directamente sobre la malla reticulada de las bandejas del deshidratador.

