

259637

- 2 -



10 producto que requiere ciertos tratamientos previos, indis-
pensables para obtener buenos resultados. La invención -
tiene por objeto, según ya se dijo, un procedimiento in-
dustrial con el que se logran preparar grandes cantidades
de estas cortezas para su suministro a los establecimien-
tos de consumo, aptas para freirlas en ellos e incluso ya
15 fritas dispuestas para su consumición.

El procedimiento industrial a que nos estamos -
refiriendo tiene la ventaja de que las fases de tratamien-
to que lo integran, dan un gran rendimiento de producción
con notable ahorro de tiempo, sobre los procedimientos ac-
20 tualmente conocidos, aparte de conseguir agradables sabo-
res que pueden ser diversos con arreglo a los distintos
gustos del público consumidor, propiedad esta muy impor-
tante que influye poderosamente en su mayor atractivo co-
mo aperitivo, frente a las insulsas cortezas conocidas -
25 hasta ahora. Se trata pues de un perfeccionamiento de ti-
po económico, en cuanto a la reducción de costes que per-
mite el ahorro de tiempo y de orden técnico, por lo que
respecta la obtención de agradables sabores. Las fases -
operativas del procedimiento objeto de la invención co-
30 mienzan después que se ha separado del tocino el pellejo
ó tegumento que recubre el cuerpo del cerdo, escogiendo -
preferentemente la piel que recubre los lomos y los jamo-
nes por ser la de mayor cuerpo y más sustanciosa.

Obtenidas pues las citadas pieles separadas del
35 tocino, la primera operación consiste en pasarlas por una
máquina compuesta por unos rodillos estriados que, movi-
dos electricamente, limpian ambas caras de la piel, elimi-
nando suciedades, cerdas, exceso de grasa y demás materias

259637

- 3 -

26



no convenientes, logrando de este modo, un gran rendimiento en esta fase previa, ya que pueden tratarse aproximadamente unos 50 Kgs. a la hora.

Efectuada la limpieza mecánica de las pieles, según se ha expuesto, se procede luego a su adobo, colocandolas en un recipiente apropiado, envueltas en especias y condimentos, cuya clase dependerá del sabor que se desee lograr. Estas especias y condimentos pueden ser las mismas que se emplean en la fabricación de embutidos, citandose como ejemplo laurel, tomillo, ajos, sal, pimentón y otras similares. Aunque el tiempo de permanencia de las pieles en el adobo dependerá de la clase de especias utilizadas puede mencionarse la cantidad de $1\frac{1}{2}$ a 3 horas, sobre poco más ó menos, como la más conveniente.

Después del adobo de la precedente fase, las pieles aún blandas, se cuelgan de unos tendedores de alambre ú otra materia en donde se tienen tendidas entre 3 a 5 horas hasta lograr que se sequen suficientemente troceándolas luego para pasar a la siguiente fase. Esta consiste en lo que pudieramos llamar la operación de tostado y conversión de las pieles en cortezas duras, lograndolo a base de introducir las pieles, bastante secas y troceadas, en un horno similar al de las pastelerías, ó en unas parrillas calentadas con gas butano ó de otra clase, eléctricamente ó por cualquier medio calorífico, efectuandose este calentamiento lentamente a una temperatura aproximada entre 40 a 60° y durante $2\frac{1}{2}$ a $4\frac{1}{2}$ horas, con lo que las pieles se endurecen y se convierten en cortezas, finalizando así el proceso que nos dará unas excelentes y sabrosas cortezas listas para freirlas, con la particularidad



de conservarse en buenas condiciones durante mucho tiempo.

70

Como podrá deducirse, el procedimiento descrito es capaz de realizarse con pequeñas alteraciones de detalle, tanto en los tiempos, como en los medios, temperaturas y especias, todo lo cual podrá variar insensiblemente siempre que no se modifique lo esencial que se resume en la siguiente

75

N O T A

=====

Los puntos nuevos y de propia invención que se presentan para su reivindicación en esta Patente de Invención, son:

80

1.º.- Procedimiento industrial de elaboración de cortezas de cerdo para frituras, de acuerdo con el cual

85

se procederá en la primera fase a la limpieza del tegumento ó pellejo fresco del cerdo, previamente separado del tocino, empleando con preferencia el precedente de los lomos y jamones, cuya limpieza se efectuará mecánicamente

90

pasando los pellejos por entre dos rodillos estriados giratorios de una máquina apropiada, de tal modo que el roce de los rodillos girando a velocidad conveniente, desprende de los pellejos las suciedades, pelos, aglomeraciones de grasa y otras materias extrañas al tegumento, pasando luego a la segunda fase del tratamiento, en la cual

95

se depositan los pellejos limpios en un recipiente en donde se añaden sal, laurel, tomillo, ajo y otras especies variables según el sabor que se desee conseguir, manteniéndose envueltos los pellejos en esta mezcla durante un plazo de tiempo comprendido entre 1½ a 3½ horas.

2.º.- Procedimiento industrial de elaboración de cortezas de cerdo para frituras, según el cual, los pelle

259637

- 5 -



100 jos limpios y adobados de acuerdo con las fases de la pre-
cedente reivindicación y en estado aún blando, se colga-
ran en unos tendederos, preferentemente de alambre, en
donde se mantendrán por un espacio de tiempo comprendido
entre 3 a 5 horas, para su secado y deshidratación, des-
pués de lo cual se trocearán en porciones de tamaño ade-
110 cuado para su consumición, sometiendo luego al adecuado
tratamiento térmico en un horno ó en parrillas con cual-
quier medio calorífico, en el que se van tostando lenta-
mente a temperaturas comprendidas entre los 40º a los 60º
manteniéndose sometidas a la lenta acción del calor duran-
115 te 2½ a 4½ horas, hasta que los pellejos adquieren un gra-
do suficiente de dureza y se convierten en cortezas secas
en estado de ser fritas. Y

120 3º.- "PROCEDIMIENTO INDUSTRIAL DE ELABORACION
DE CORTEZAS DE CERDO PARA FRITURAS", de conformidad en un
todo en lo esencial y fines industriales a lo descrito en
la precedente memoria descriptiva.

Esta memoria consta de CINCO hojas escritas ó -
mecanografiadas por una sola cara a doble espacio en 121
líneas.

Madrid, 28 de Noviembre de 1960

Por autorización del interesado

JOSE LOPEZ
P. P.