

EMBUTIDO

Pero yo recuerdo...

... ¿De hacerlos a mano?...

... De que toda la carne que se llenaba en los chorizos, el embutido, porque entonces, era cortada con un cuchillo. En una mesa, en una tabla, las mujeres se sentaban ponían su tabla y sus carnes allí y cogían...pum... con el cuchillo y salían los chorizos. Porque date cuenta, de cortar un trozo de carne con una máquina que la madura, a cortarlo con un cuchillo que sale tal y como es, salían los chorizos muchísimo mejor de lo que salen hoy.