



## Chofe

---



Atribución de imagen: J. Arias con IA Dall-e

**También:** Chorizo de chofe

[ *sustantivo masculino* ]

Cierto embutido que se hacía en las matanzas compuesto por el estómago del cerdo cocido y picado, bofe y otras vísceras.

**Ver:** [Cecina](#), [Mondongo](#), [Morcilla](#)

- Quedaisus un poquillo, que jademos los chofes decamino y ya lo dejamos to recogío.

**Campos semánticos:** [Gastronomía Matanza](#)

### Comentarios:

El chorizo de chofe se hace cociendo el estómago del cerdo, [cuajar](#) en peraleo, mezclado con trozos de carne, [gordura](#) y [bofe](#) picados. Se guisa con vino, ajo, pimentón y otros aliños (la receta varía según quien lo haga), se pica todo junto y se embute en tripa.

Los chofes o chorizos de chofe no se hacían para comerlos como en el caso de las morcillas o chorizos. Se utilizaban para dar sabor sobre todo al cocido. Siempre se ha dicho que del cerdo *se aprovechan hasta los andares*. Esta era una forma de aprovechar algunas partes que de otra forma no tendrían uso.

**Origen:** expresivo.

### Etimología:

**Chofe** está recogido por la RAE como sinónimo de *bofe*, *pulmones de las reses*. En este caso, los del cerdo. Al ser el bofe uno de los componentes, da nombre al embutido entero (chorizos de *chofe?* *chofes*).