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*).

© Raíces de Peralêda (Peraleda de la Mata, Cáceres, España)
Web: raicesdeperaleda.com