



TORREÓN
IBÉRICOS

TORREÓN

CÓMO CORTAR UN JAMÓN, NIVEL PRO

BIENVENIDO AL MANUAL DE CORTE TORREÓN
Sácale a tu pata de jamón el máximo provecho y sabor

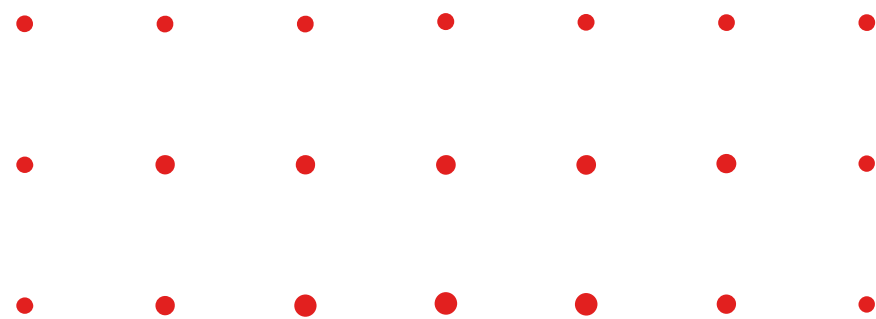
QUÉ NECESITAS

* **Jamonero.**

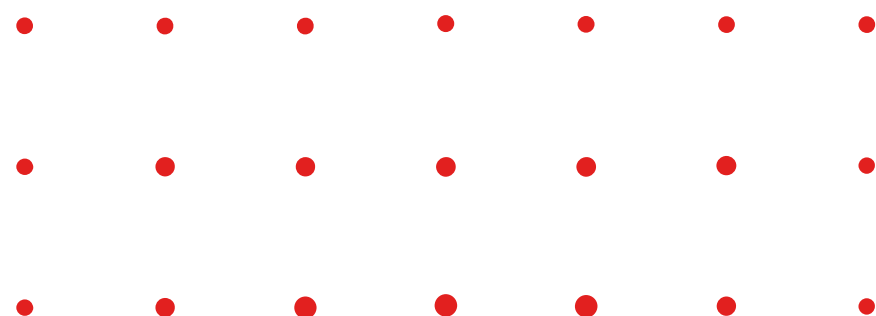
* **Cuchillo jamonero**, flexible, largo (26-30 cm), estrecho (+- 2 cm) y de hoja fina.

* **Puntilla**, de acero inoxidable, rígido, corto con punta (8-12 cm), estrecho (1.5 cm).

* **Chaira**, para afilar, cilíndrico, largo y estriado.



LAS PARTES DEL JAMÓN





Elige POR DÓNDE
vas EMPEZAR
A CORTAR:



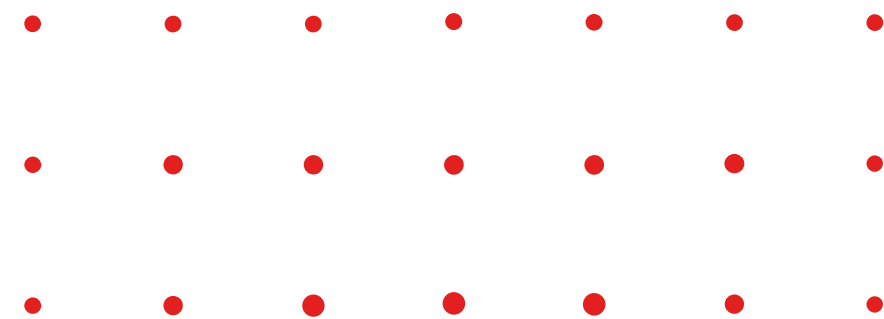
BABILLA O MAZA

CONSUMO LENTO (MÁS DE 1 MES)

Para un consumo más lento, mejor empezar por la **BABILLA**, tiene menos carne y se secará menos que por la maza.

CONSUMO RÁPIDO (MENOS DE 1 MES)

Para un consumo en menos tiempo, se debe empezar por la **MAZA** ya que es la parte más fácil y aprovechable.



1 Limpieza

Utiliza el cuchillo de carnicero para hacer un corte transversal oblicuo en el extremo final de la caña, hasta abajo, con una inclinación de unos 45 grados respecto al hueso que hay por delante de la pezuña.

Con el mismo cuchillo, retirar toda la corteza y la grasa amarillenta, superior y lateral.



1 Limpieza

Con el mismo cuchillo, retira toda la corteza y la grasa amarillenta, superior y lateral.

Después, corta unas lonchas grandes de la grasa más rosada, antes de llegar a la carne, que reservarás para cubrir al terminar de lonchear.

Procura limpiar solo la parte que crees que vas a consumir. Para que el resto quede protegido de forma natural.



2 Loncheado

Empieza a lonchar con el cuchillo jamonero, deslizándolo paralelo a la superficie en zigzag. suavemente, para obtener lonchas de unos 5-7 cm de ancho, lo justo para que sea un bocado.



2 Loncheado

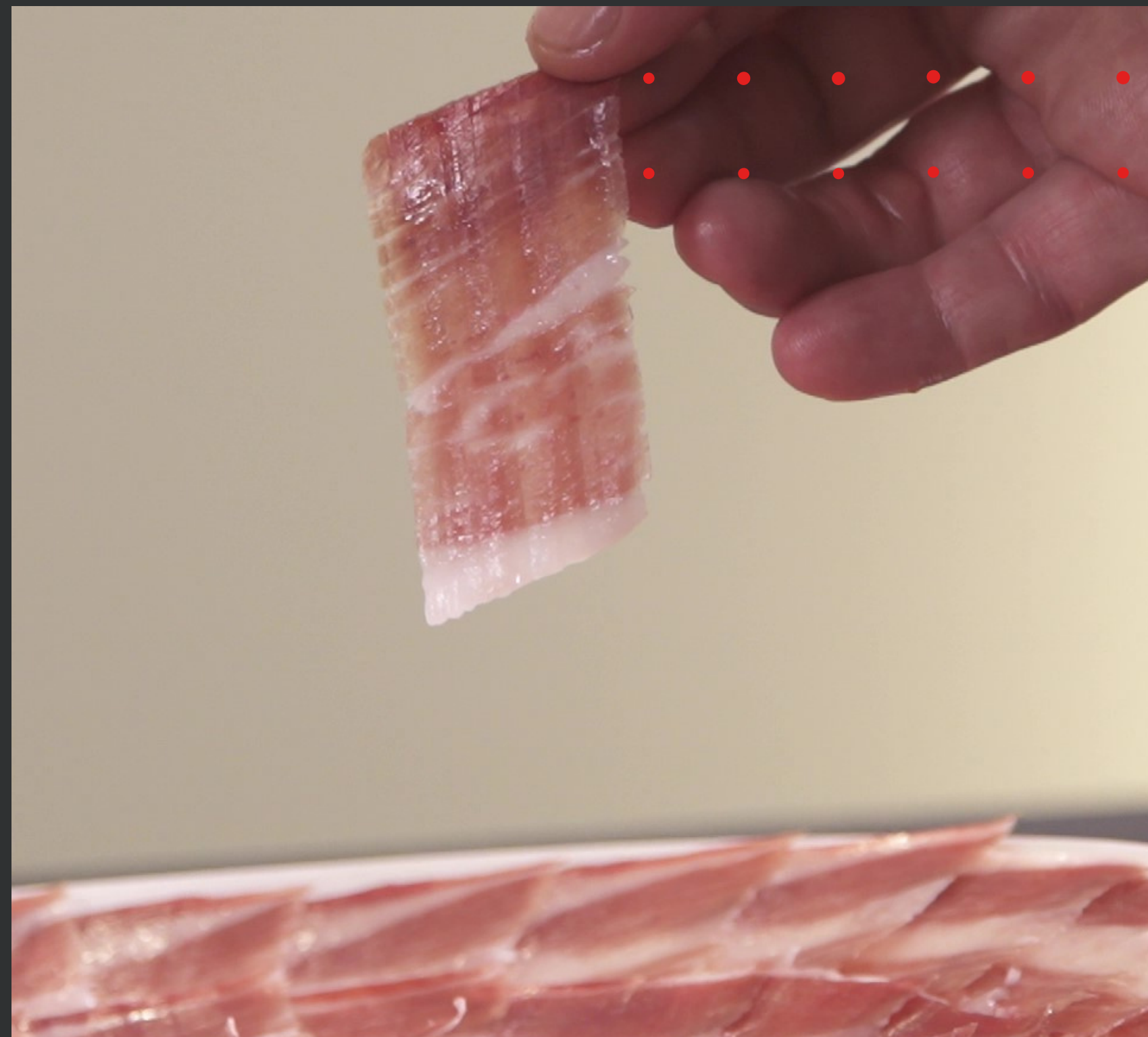
Cada loncha se debe cortar empezando un poco por detrás del final del anterior corte, para dejar la superficie recta, y no hacer hendiduras, ni desniveles.



2 Loncheado

De la parte de la maza saldrán lonchas más largas y en la babilla más estrechas. Deben ser lonchas muy finas, casi traslucidas.

Deben ser lonchas muy finas, casi traslucidas.



2 Loncheado

Primero cortarás en la Maza y/o Babilla y después hay que aprovechar la zona de la Punta.

Cuando llegues el hueso de la cadera, utiliza la puntilla para hacer alrededor un corte vertical pegado al hueso, lo que ayuda a que luego se desprendan las lonchas que acaban en esa zona.



3 Emplatado

Emplatado. Para realizar un correcto y bonito emplatado hay que ir colocando de forma ordenada cada loncha, conforme vamos cortando, y siempre de la misma zona del jamón.

Con la parte más magra hacia fuera y la grasa hacia dentro.



4 Protección

Al terminar de lonchar, cubre la superficie que queda al aire tras el loncheado con unas lonchas de grasa rosada.

Utiliza las que tenías reservadas al inicio y, después, puedes usar también una lámina de papel film transparente.



• • • • •
• • • • •
• • • • •

TENEMOS MUCHO MÁS QUE CONTARTE
SI TE APETECE, VISÍTANOS EN
www.ibericostorreon.com

