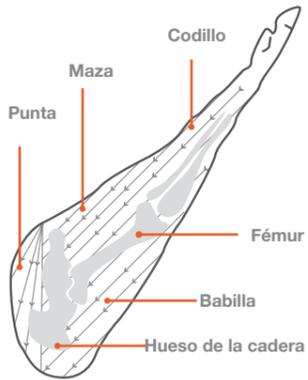


Jamón ibérico

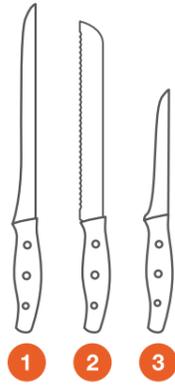
CORTE Y CONSERVACIÓN DEL JAMÓN

Partes del jamón



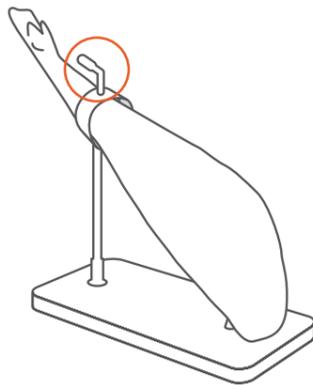
En el jamón se aprecian tres zonas con diferentes características. La maza y la punta son zonas jugosas con una abundante cobertura de tocino. Sin embargo, la babilla es la parte más magra. La grasa del jamón ibérico de bellota tiene una agradable textura y está compuesta mayoritariamente por ácidos grasos monoinsaturados cardiosaludables, similares a los del aceite de oliva.

Utensilios



El equipo necesario consta de (1) un cuchillo jamonero, fino y flexible, (2) un cuchillo con dientes de sierra para retirar la corteza (sirve uno de cortar el pan), (3) un cuchillo corto y (4) un soporte jamonero. Los cuchillos deben estar bien afilados. Un buen jamonero debe tener una base sólida y un casquillo regulable para fijar la pezuña.

Colocación



COLOCA EL JAMÓN EN EL SOPORTE JAMONERO CON LA PEZUÑA HACIA ARRIBA. ASEGÚRATE DE QUE EL JAMÓN QUEDE BIEN FIJADO, SIN BALANCEOS.

Preparación para el corte



Realiza, con el cuchillo con sierra, un corte profundo, hasta el hueso, en la parte estrecha del jamón cerca del soporte. Esta zona está dura y tienes que realizar el corte con determinación.

Con el cuchillo con sierra, retira toda la corteza del jamón (la capa oscura que cubre el tocino). Desecha la corteza.



Con el cuchillo corto, corta láminas finas de grasa, siempre en dirección al hueso de cadera. Desecha las capas externas de tocino amarillo intenso.

CONSERVA LAS CAPAS DE TOCINO AMARILLO CLARO: SERVIRÁN PARA CONSERVAR EL JAMÓN EXPUESTO AL AIRE.

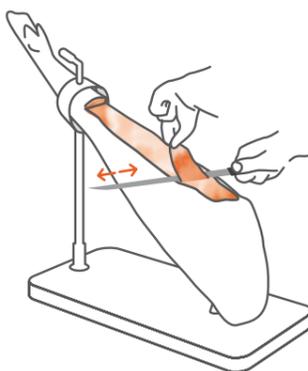
Corte de la maza



A continuación, rebaja capas de tocino por los laterales, en la parte que se vaya a consumir inmediatamente, hasta que no queden restos de grasa amarilla. No retires el tocino blanco. La grasa saludable de los ibéricos de bellota es la responsable de su maravilloso sabor. Cuanto mejor sea el jamón, más tocino te encontrarás.

Al continuar cortando tocino por la parte superior, aparecerá el magro del jamón. A partir de ahora, utiliza el cuchillo jamonero.

Corte de la maza (continuación)

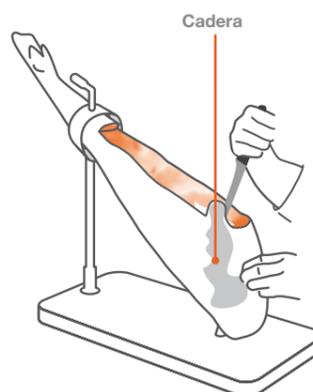


Las lonchas se deben cortar con el cuchillo jamonero, con un vaivén armonioso y lento, como si estuviéramos tocando el violín, sin forzar el corte.

NUNCA EXPONDREMOS LA OTRA MANO COLOCÁNDOLA DELANTE DEL CUCHILLO.

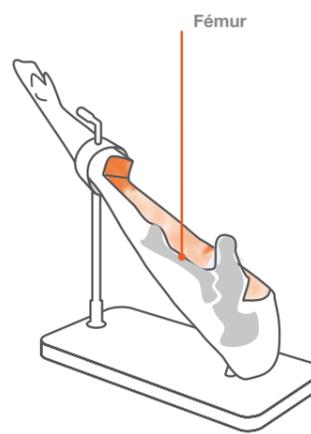
Para conseguir un sabor pleno, el jamón debe cortarse en lascas finas que incluyan tocino (sólo el blanco) y magro. Cuanta más sea la calidad del jamón, más tocino podemos incluir en la lasca. En el jamón de bellota auténtico, el tocino es saludable y tiene tanto sabor o más que el magro.

Durante el corte hay que cortar toda la longitud del jamón, desde el codillo (cerca de la pezuña) hasta el hueso de cadera, para que la superficie cortada quede plana. Esto facilitará conseguir lonchas finas.



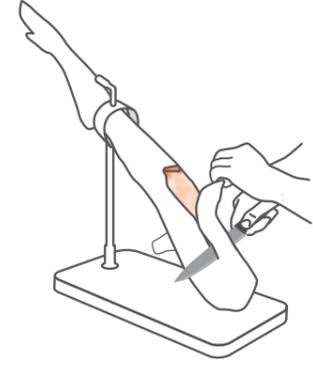
Al toparse con el hueso de la cadera, introduce el cuchillo fino alrededor del hueso para separar el jamón del hueso. Esto facilitará extraer las lonchas de esta zona.

Según vaya saliendo el hueso a la superficie, deberás volver a realizar esta operación. Ahora puedes empezar también a cortar lonchas en la punta.



Al seguir cortando, el próximo hueso que te encontrarás será el fémur. Ese será el momento de dar la vuelta al jamón y colocarlo con la pezuña hacia abajo.

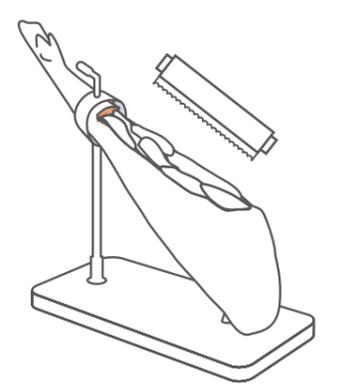
Corte de la babilla



Comienza a cortar la babilla. Recuerda que esta parte está más curada que la maza. El proceso es casi idéntico al corte de la maza, con la diferencia de que aquí tienes que retirar menos tocino.

Al volver a encontrar el fémur, se puede dar por terminado el corte de las lonchas de jamón. No obstante, quedará jamón adherido al hueso, que puedes retirar con el cuchillo corto. Su sabor intenso es ideal para cocinar o para comer en taquitos. El hueso es perfecto para cocidos.

Conservación



Guarda el jamón a temperatura ambiente (20-25°C). Es muy importante que protejas la superficie de jamón expuesto con las capas de tocino que tienes guardadas del corte anterior. Adhiérelas como una segunda piel envolviéndolas fuertemente con film de cocina transparente.

Es fundamental evitar la exposición prolongada de las lonchas de jamón al aire. Corta el jamón justo antes de su consumo y en la cantidad que esperas consumir.

EL JAMÓN IBÉRICO ES UNA JOYA DE LA GASTRONOMÍA. ¡DISFRÚTALO!