

CÓMO CORTAR UN JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Diseñado por jamonprive.com

JARRETE O CODILLO

Normalmente de aquí se extraen tacos o trozos pequeños de jamón.

CONTRAMAZA O BABILLA

Contiene una menor cantidad de carne. Si el jamón va a ser consumido lentamente (durante varios días), es mejor comenzar a cortar por esta zona. De esta forma se evita que la zona de la maza se reseque.

M A Z A

Esta es la zona principal del jamón, de la que se extraen las lonchas más atractivas y cuya carne es más sabrosa. Comenzar el corte por aquí si el jamón va a ser consumido en un corto período de tiempo (1-2 días).

A Cuchillo de hoja ancha: La hoja es corta y gruesa. Se utiliza para hacer un corte alrededor del jarrete, así como para pelar y sacar la grasa más superficial.

B Cuchillo jamonero: La hoja es alargada, estrecha y afilada. Se utiliza para conseguir lonchas finas y cortes precisos. Diseñado especialmente para cortar jamón.

C Cuchillo deshuesador: La hoja es corta y afilada. Se utiliza para hacer cortes limpios en las zonas angulares del jamón (p. ej. en los huesos)

*Chaira o afilador: Se utiliza para afilar los cuchillos.

CONSERVACIÓN ALMACENAMIENTO

22°C 64°F
18°C 72°F

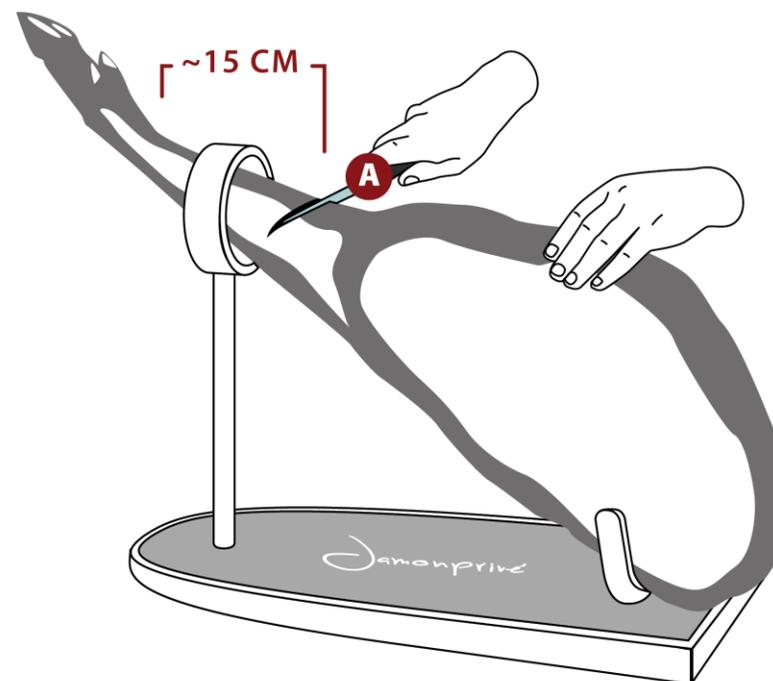
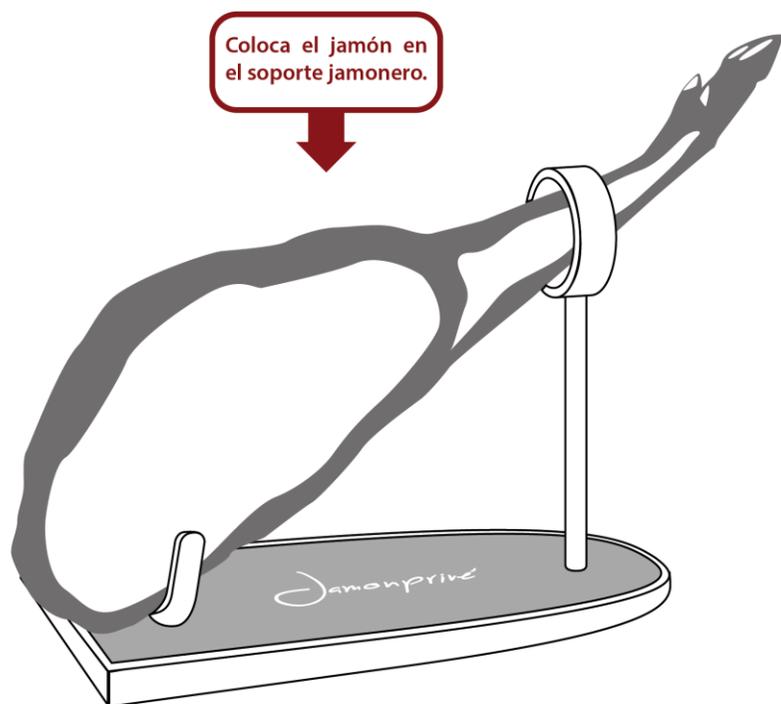


CÓMO CORTAR UN JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Diseñado por jamonprive.com

P A S O 1

Coloca el jamón en el soporte jamonero con la pezuña hacia arriba. Asegúrate de que esté bien sujeto.



P A S O 2

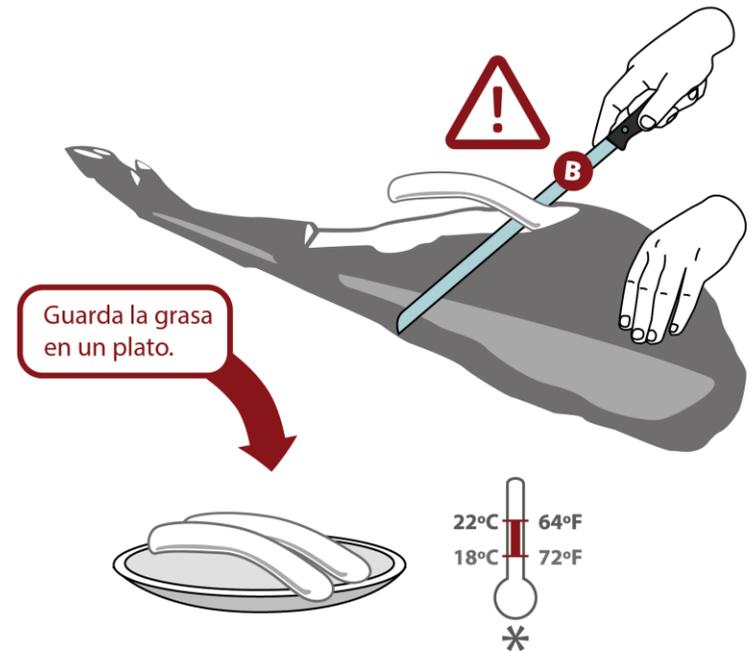
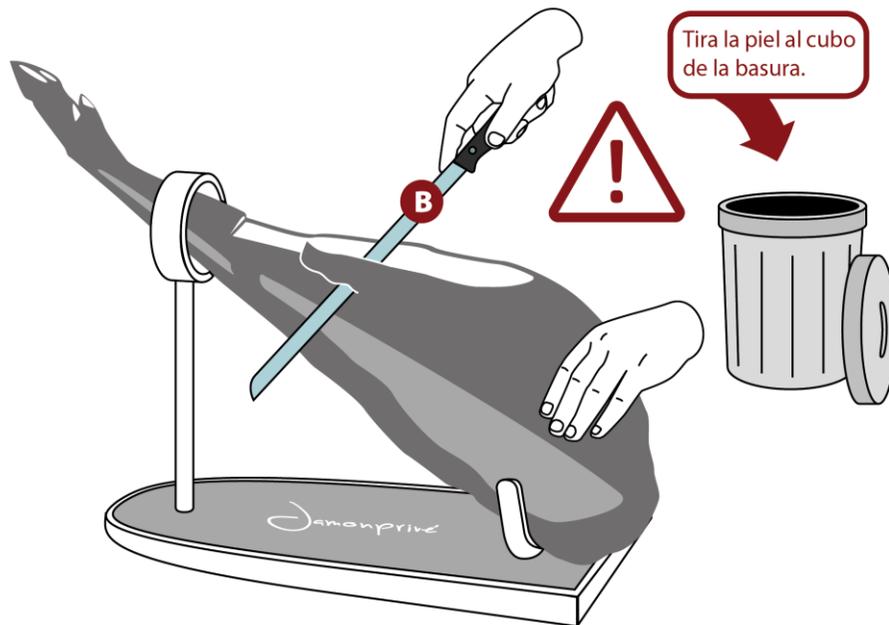
Para el primer corte es mejor utilizar el cuchillo de hoja ancha. Haremos un primer corte para definir mediante el cuchillo el tamaño de las lonchas y procederemos después a retirar la piel superficial de la parte superior de la pata.

CÓMO CORTAR UN JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Diseñado por jamonprive.com

P A S O 3

Empieza sacando la piel que cubre el jamón, la cual tendrá un poco de moho debido al proceso natural de curación.



P A S O 4

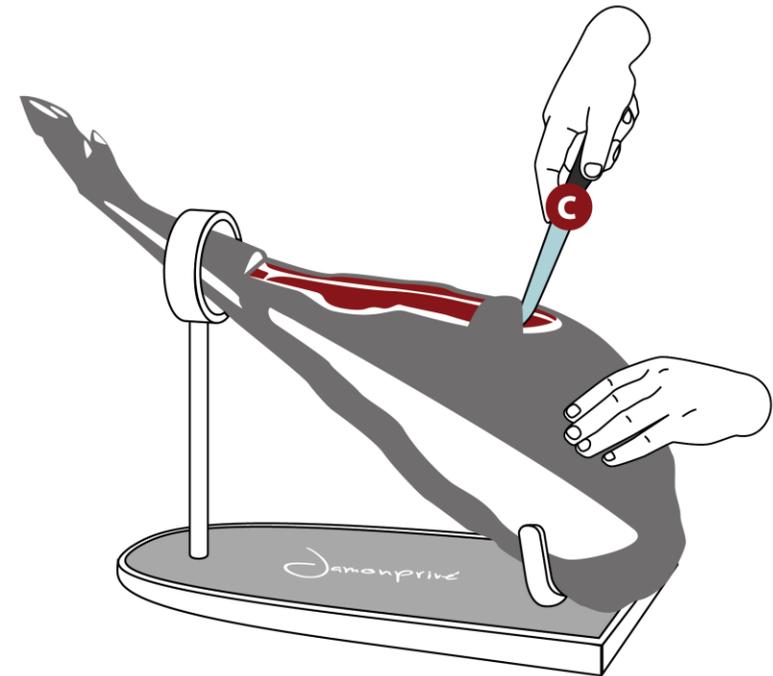
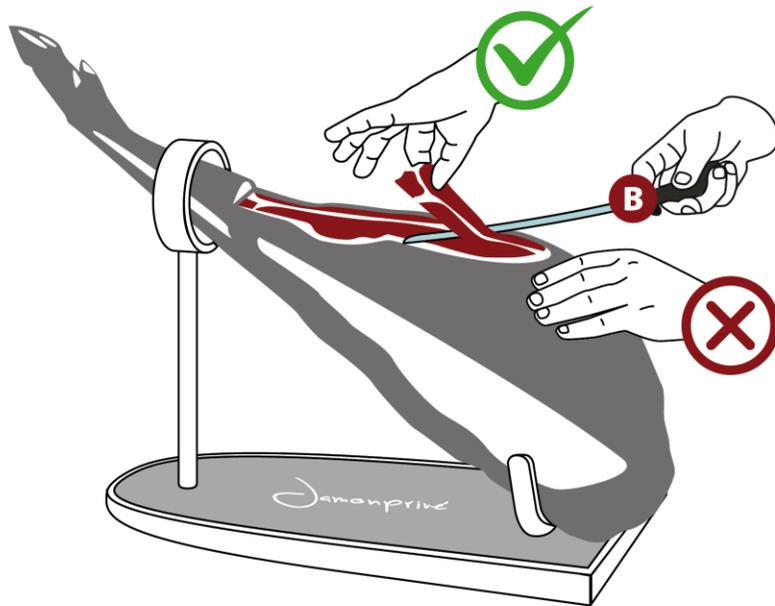
Después de retirar la piel, cortaremos la grasa y la colocaremos en un plato. La grasa debe guardarse para cubrir la zona del jamón que queda expuesta una vez finalizado el corte. Cuando la parte superior del jamón esté limpia, podremos cortar la primera loncha. Después de terminar el corte, cubriremos esta zona del jamón con la grasa, para conservar sus propiedades.

CÓMO CORTAR UN JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Diseñado por jamonprive.com

P A S O 5

Los cortes deben hacerse siempre en paralelo y manteniendo el cuchillo plano. Las lonchas deben tener el ancho de la pieza y la longitud que se desee, aunque no debería superar los 7 u 8 cm de largo. Una vez terminado el corte de la zona principal (con la pezuña hacia arriba), se recomienda combinar lonchas de la maza, más sabrosas y jugosas, con lonchas de la punta.



P A S O 6

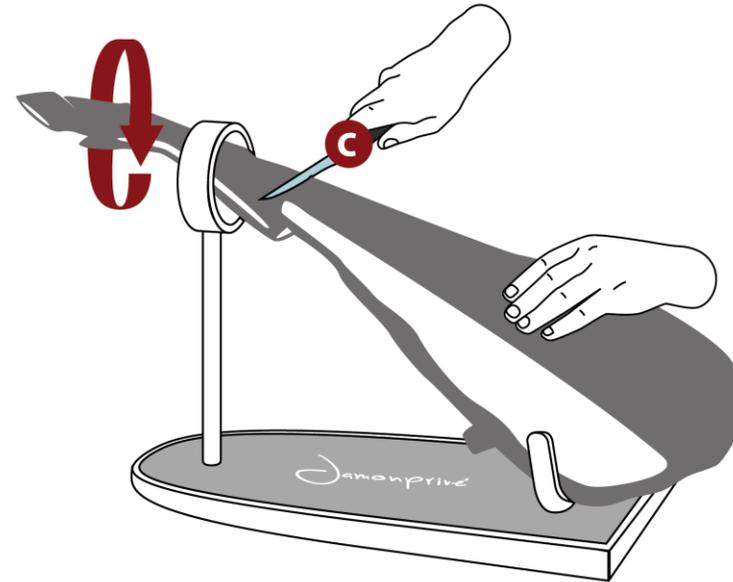
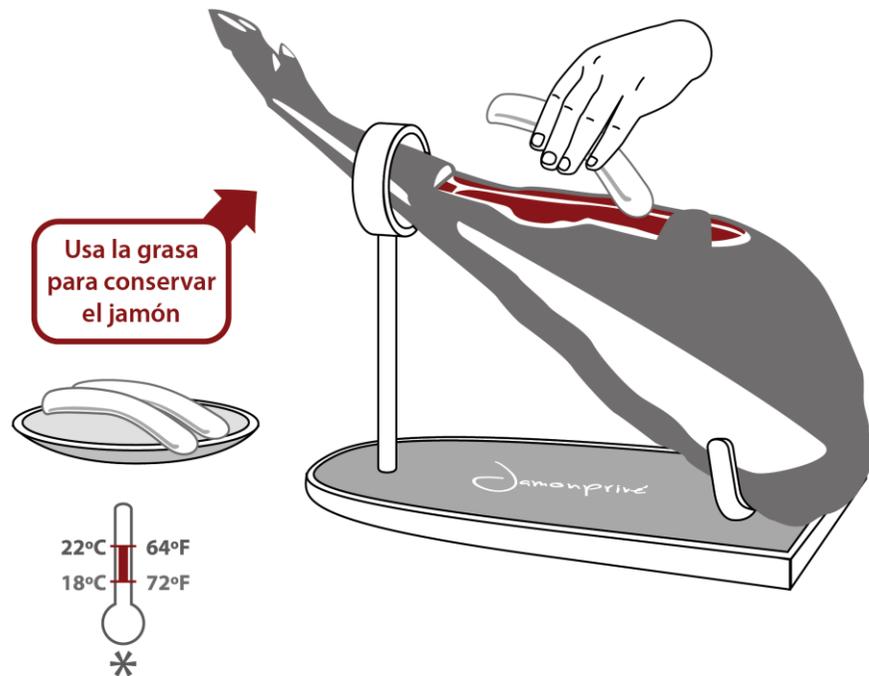
Al llegar al hueso de la cadera, hay que hacer un corte alrededor de este hueso empleando un cuchillo corto, para extraer lonchas limpias de esta zona. Continúa cortando lonchas.

CÓMO CORTAR UN JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Diseñado por jamonprive.com

P A S O 7

Al acabar de cortar, hay que proteger la zona de corte con los trozos de grasa reservados previamente para mantener fresco el jamón. También puedes utilizar un trapo de cocina, de algodón o con servilletas de papel.



P A S O 8

Una vez consumida la zona de la maza, debes darle la vuelta al jamón colocándolo con la pezuña hacia abajo, para continuar cortando la contramaza o babilla. Comenzamos de la misma forma que con la maza, realizando un corte en la parte superior, cerca del hueso del tobillo, y limpiando la piel y la grasa de la superficie de corte. **PARA ACABAR** - Una vez más, debemos cortar lonchas tan anchas como sea la pieza y con la longitud que se desee. La carne pegada a los huesos que no se puede cortar en lonchas, puede ser cortada en tacos pequeños o trozos de jamón que podrán utilizarse para cocinar.