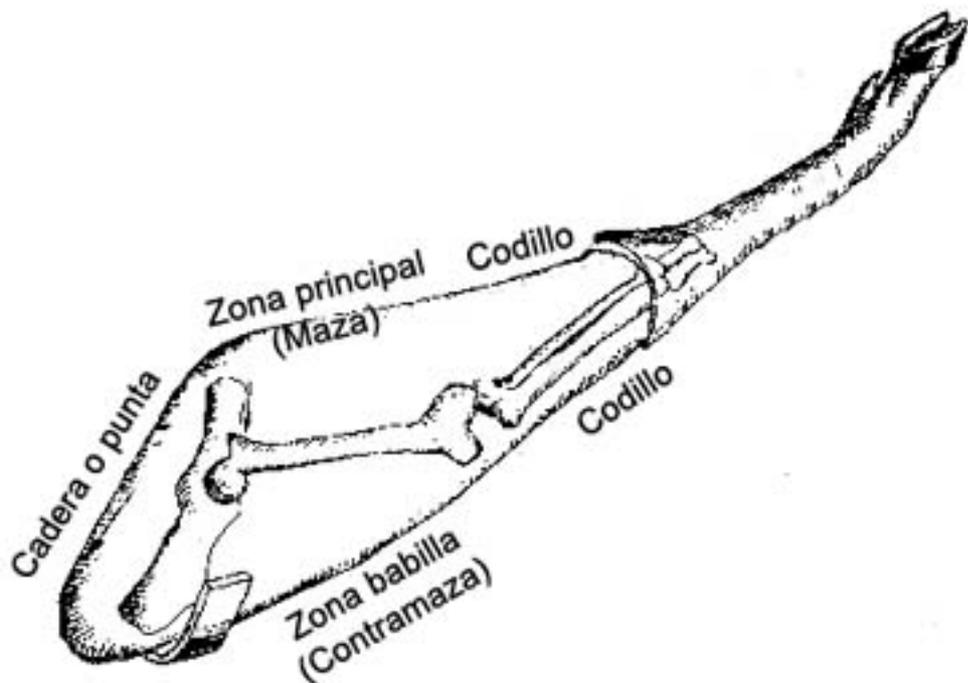




Cómo se corta un jamón



ÍNDICE

CÓMO SE CORTA UN JAMÓN	3
Consumo, corte y conservación	3
Consumo	3
Cómo cortar un jamón.....	3
Material necesario para cortar jamón	4
Cómo cortar una paletilla	8
Cómo afilar un cuchillo jamonero	8
Conservación del jamón	9
Maridajes	10

CÓMO SE CORTA UN JAMÓN

La sabiduría popular dicta que **el buen jamón debe cortarse a cuchillo** para que los cortes tengan unas cualidades organolépticas óptimas para su consumo.

El corte a cuchillo forma parte indiscutible del disfrute en la degustación del jamón ibérico de alta calidad. Se trata de un **proceso sencillo** si se dispone del **material adecuado**; aun y así, es aconsejable guardar las siguientes medidas de seguridad:

- Utilizar un soporte apropiado, que permita mantener el jamón bien firme.
- Durante el corte, la mano contraria a la del cuchillo debe estar siempre a mayor altura que la mano del cuchillo.
- Mantener el cuerpo en una posición retirada de la zona de corte.
- Cortar lentamente, sin aplicar demasiada fuerza.

Consumo, corte y conservación

La conservación de los jamones y la preparación para su consumo son fundamentales para poder degustar todo su sabor y matices aromáticos. Siguiendo los siguientes consejos usted podrá disfrutar de uno de los mayores placeres gastronómicos del mundo, el jamón ibérico de bellota.

Consumo

El jamón debe consumirse a **temperatura ambiente**, es decir, a unos 21°. A esta temperatura se observará la brillantez de la grasa natural, mientras que si está demasiado frío el aspecto es más bien opaco.

Hay que procurar cortar **lonchas finas, de tamaño medio** y con algo de grasa intramuscular para hacerlas más jugosas.

Además de su incomparable sabor, las propiedades nutritivas del jamón ibérico de bellota son un fantástico complemento para una dieta sana y equilibrada.

Cualquier época del año es buena para comer jamón ibérico, aunque en España es tradición en Navidades. De hecho, en los mejores Lotes y Cestas de Navidad siempre hay un jamón o una paletilla.

Cómo cortar un jamón

En charcuterías y establecimientos de venta de jamón ibérico, es posible obtener cortes a máquina de piezas de jamón deshuesadas. No obstante, la sabiduría popular dicta que el buen jamón debe cortarse a cuchillo para que los cortes tengan unas cualidades organolépticas óptimas para su consumo.

Más allá de la plasticidad del espectáculo del cortador pelando, cortando y presentando el jamón de la forma tradicional, al jamón cortado a máquina se le atribuyen pérdidas e el aroma en el aroma y en las características aportadas por la grasa al conjunto, derivadas del

calentamiento provocado por el rozamiento de la cuchilla de corte sobre la superficie del jamón.

En cualquier caso, el corte a cuchillo forma parte indiscutible del disfrute en la degustación del jamón ibérico de alta calidad. Se trata de un proceso sencillo si se dispone del material adecuado; aun y así, es aconsejable guardar las siguientes **medidas de seguridad**.

1. Utilizar un soporte apropiado, que permita mantener el jamón bien firme.
2. Durante el corte, la mano contraria a la del cuchillo debe estar siempre a mayor altura que la mano del cuchillo.
3. Mantener el cuerpo en una posición retirada de la zona de corte.
4. Cortar lentamente, sin aplicar demasiada fuerza.

Material necesario para cortar jamón



Para cortar jamón ibérico en condiciones, es indispensable disponer de:

- A. **Afilador (chaira)**: permite afilar el cuchillo de forma rápida, sencilla y segura.
- B. **Cuchillo jamonero**: cuchillo especial para cortar jamón. Muy afilado, de hoja larga, estrecha y flexible, que permite realizar cortes finos y precisos, y ajustar el movimiento al perfil de la zona de corte.
- C. **Portajamones**: soporte firme en el que colocar la pata o paletilla en una posición adecuada para el corte.

Adicionalmente, puede ser conveniente tener:

- a. **Trapo de cocina**: para cubrir el jamón una vez finalizada la sesión de corte.
- b. **Cuchillos pequeños**: de hoja pequeña y afilada, para realizar cortes precisos en las zonas más angulosas de la pieza.
- c. **Pinzas**: para una presentación cuidada, permiten manipular las lonchas y virutas de jamón al colocarlas en el plato.

1. Colocar el jamón



Partes del jamón:

- a. Zona principal o Maza
- b. Babilla o Contramaza
- c. Cadera o Punta
- d. Codillo

El portajamones debe de colocarse a una altura, y en una posición, en las que el corte pueda realizarse cómodamente, sin forzar ningún movimiento ni postura.

Si se va a consumir todo el jamón en poco tiempo (1 o 2 días), se comenzará a cortar por la zona principal, también llamada maza (a). Para ello se situará el jamón con la pezuña hacia arriba, como indica la foto.

Si se va a consumir lentamente (más de 2 días), es preferible empezar a cortar por la zona de la babilla o contramaza (b), para evitar que al final esta zona pueda quedar excesivamente reseca. En tal caso, situar el jamón de manera que la pezuña mire hacia abajo.

2. Pelar el jamón



Antes de empezar a cortar el jamón de una zona, es necesario *pelarlo*, es decir: retirar la piel y la grasa exterior que cubren dicha zona, hasta que aparece la carne.

El exterior del jamón contiene también mohos y exudados naturales del proceso de secado y maduración, que conviene eliminar del contorno de la zona de corte, para evitar sabores rancios.

Si el jamón se va a consumir en 1 día, se puede pelar entero; si no es así, conviene ir pelando según se vaya consumiendo.

3. Cortar el jamón en lonchas (*loncheado*)



Cortar el jamón en lonchas finas (casi transparentes), abarcando el ancho de la pieza pero no muy largas (6 o 7 cm). Conforme se vaya avanzando en el corte, se debe ir retirando la piel y la grasa exterior de los bordes.

Los cortes serán siempre paralelos entre sí y en dirección opuesta a la pezuña, dejando siempre a la vista una superficie plana, sin estrías.

Cuando se corta la zona principal (**a**), más jugosa e infiltrada, se aconseja combinar las lonchas de dicha zona con algunas de la cadera (**c**) y del codillo (**d**).

Al llegar al hueso de la cadera, se hará un corte incisivo alrededor del hueso para que las siguientes lonchas salgan limpias de esta zona.



Loncheado de la cadera

La carne más próxima a los huesos no debe cortarse en lonchas, sino en tacos que pueden usarse como ingrediente de lujo en caldos y cocidos.



Corte en el codillo, para taquitos



Corte de taquitos de jamón

Cuando ya no quede carne en la zona principal se le dará la vuelta al jamón, quedando la pezuña hacia abajo.



Cambio de posición del jamón



Corte en la babilla



Cortes con cuchillo pequeño

En el plato, las lonchas se disponen en una sola capa, si acaso con un ligero solapamiento entre ellas.

4. Finalización: usos del hueso de jamón



El hueso de jamón es un ingrediente excelente para dar sabor a cocidos, pucheros y caldos.

Para estos usos, el hueso suele serrarse en trozos de tamaño medio (un puño mediano, aprox.) que pueden congelarse sin problemas para su empleo futuro.

Cómo cortar una paletilla

Cortar una paletilla es muy parecido a cortar una pata de jamón: si se va a consumir rápido (en 1 día), se empezará a consumir por la zona de la maza, colocándose inicialmente con la pezuña hacia arriba; si se va a consumir más lentamente, es mejor empezar por la contramaza, y se colocará inicialmente con la pezuña hacia abajo.



Colocación de la paletilla, y corte en la maza



Loncheado de la paletilla

Es necesario eliminar la corteza exterior, los mohos y pieles próximos a la zona de corte, tal y como ocurre con la pata de jamón.

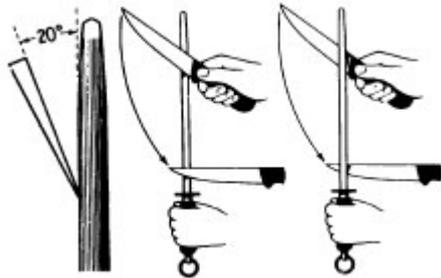
En el caso de la paletilla, no obstante, es más habitual tener que recurrir al uso de cuchillos pequeños para cortar el jamón próximo a la espátula, de sabor muy apreciado.

Cómo afilar un cuchillo jamonero

El metal más utilizado en la fabricación de cuchillos jamoneros es el acero inoxidable, muy flexible y duradero, pero que se desafila con facilidad. Por eso, **cada vez que se van a cortar unas lonchas de jamón es recomendable afilar el cuchillo** con una chaira (lima que elimina las irregularidades del metal) o con una piedra de afilar.

Como se muestra en la imagen, debe posarse la parte ancha del cuchillo en la parte superior de la chaira con una inclinación de unos 20° y deslizarlo ágilmente hasta la parte inferior

procurando que toda la hoja del cuchillo pase por la lima. A continuación se repite la operación con la otra cara de la hoja, y así sucesivamente hasta que el cuchillo está suficientemente afilado.



Inclinación de la hoja del cuchillo, y movimientos a realizar para su afilado



Afilando el cuchillo con un afilador o chaira

Si se usa una piedra, las afiladas siempre deben ir hacia atrás (no contra el filo), levantando la hoja una vez que se ha terminado el recorrido hacia atrás y volviendo a la posición de inicio. Además, es importante tener en remojo la piedra durante por lo menos 2 horas.

Para terminar, se recomienda pasarle un trapo al cuchillo para sacarle el polvo metálico que de otra manera daría un gusto y color extraño a las lonchas.

Conservación del jamón



Los jamones y paletas no necesitan unas condiciones demasiado especiales para su conservación, tan solo deberán estar en un **lugar seco y fresco** (entre 10° y 15°) y preferentemente colgados o en un jamonero.

Una vez cortado hay que consumirlo al momento o envolverse en un papel parafinado o film transparente, para evitar el contacto con el aire. De todas formas, es recomendable **cortar sólo lo que se va a consumir**.

Al terminar una sesión de corte, hay que proteger la zona con algunos de los trozos mas gruesos de tocino y corteza, sacados al principio, de forma que la grasa superficial se mantenga siempre fresca.

Para una mejor protección, se recomienda también cubrir el jamón con un trapo de cocina limpio.

Maridajes

Para apreciar todo el sabor y los aromas del jamón ibérico de bellota lo mejor es comerlo sólo o con un poco de pan (con tomate, si se quiere). Los **vinos tintos**, con o sin crianza, y los **blancos secos** con algo de crianza y no demasiado ácidos son un buen acompañante. De todas formas, los más expertos reconocen que el mejor maridaje lo proporcionan el **fino** y la **manzanilla**. Los finos aportan aromas que acompañan muy bien en la boca por su suavidad, por su tono ligeramente salado y por su baja acidez. Además, el toque amargo de salida de los finos se une perfectamente con otro tono amargo que dan las grasas evolucionadas del jamón.

La **cerveza** no sólo combina excelentemente con ácidos, picantes y platos muy especiados, sino también con el jamón y toda la gama de embutidos y ahumados.

Maridajes internacionales

Italia: **Brunello de Montalcino** y **Chianti Classico**, producidos en la provincia de Siena, son dos de los vinos más importantes del mundo y combinan a la perfección con el jamón ibérico de bellota.

Francia: El **champagne rosado** de las variedades Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir, casan igual de bien con el jamón que con los postres o los aperitivos.

