



El Huelveño[®]

Calidad de principio a fin
www.elbuelveno.com

Consejos para un buen corte de jamón

Es importantísimo cortar el jamón en lonchas muy delgadas, que se transparenten, para lo cual si no tiene Ud. un buen cuchillo preparado esencialmente para cortar jamón, no podrá hacerlo correctamente (tiene que ser el cuchillo largo, fino y muy afilado). Tan importante es el saber cortar bien el jamón que hay una diferencia tremenda de saborearlo de una forma u otra.

El jamón no debe comerse frío (pierde el gusto), ni debe guardarse en frigoríficos. Debe cortarse al principio con la pezuña hacia abajo porque es la parte más dura y cuando se acabe se utilizará la otra.

La corteza se quitará poco a poco para evitar que se seque. El corte estará siempre protegido con tocino o papel de los usados en cocina.

Nunca debe cortar más jamón del que se vaya a consumir y córtelo justo antes de comerlo.



1. Se necesitara una tabla de corte y tres tipos de cuchillos: uno largo y flexible, otro corto y fuerte, tipo puntilla y un tercero de hoja ancha tipo machete. Además de la chaira para mantener bien afilados los cuchillos.



2. Para empezar, con el cuchillo ancho, se retira la corteza y el tocino exterior y se da un corte profundo en la caña. A partir de ese corte, con el cuchillo jamonero se empieza a extraer lonchas de la maza, que es la parte mas gruesa de la pieza.



3. Si se va a consumir en un solo día, se eliminará toda la corteza y el tocino exterior repelando totalmente el jamón. En caso contrario se limpiará y perfilará a medida que se va cortando.



4. Las lonchas han de ser pequeñas y tan finas como sea posible. Independientemente del tiempo que se tarda en consumir, el jamón ha de tener siempre el borde limpio y perfilado, evitando así sabores rancios o cortezas innecesarias.



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



El Huelveño[®]

Calidad de principio a fin
www.elhuelveno.com

Consejos para un buen corte de jamón



6. Si se deja de cortar, 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.



7. El corte continua, lo más recto posible, incluso en la parte inferior o contramaza. El corte de esta parte inferior puede hacerse en sentido inverso, hasta igualar el nivel.



8. En la zona de unión del fémur con la rótula, se extraen lonchas solo de su parte inferior, próxima al hueso de la cadera, dejando la parte superior o jarrete para el final.



9. En la parte superior de la caña hay que extraer el hueso peroné. Se hará con una escisión profunda y apalancando el hueso para sacarlo con facilidad. El corte en esta zona, puede hacerse en lonchas o taquitos.



10. Una vez terminado el corte en estas zonas escalonadas próximas a la rótula, se da la vuelta al jamón para continuar cortando por la otra parte, denominada contra.



11. El corte de las lonchas finaliza en la parte inferior, del dorso o babilla del jamón, siempre con loncha pequeñas y finas.



12. El hueso del jamón es un gran ingrediente para dar sabor al puchero o cocido. Con este último paso se aprovechan completamente las distintas partes de un producto único.



El Huelveño®

Calidad de principio a fin
www.elhuelveno.com

Consejos para un buen corte de jamón

