



El Huelveño[®]

Qualitat de principi a fi
www.elbuelveno.com

Consells per tallar bé el pernil

És molt important tallar el pernil en talls molt prims, gairebé transparents, pel que si vostè no té un bon ganivet preparat essencialment per tallar pernil, no podrà fer-ho correctament (ha de ser un ganivet llarg, fi i molt afilat). És tan important el saber tallar bé el pernil, que hi ha una diferència notable al assaborir-lo d'una manera o d'una altra.

El pernil no s'ha de menjar fred (perd el gust), ni ha de guardar-se al frigorífic. Al principi s'ha de tallar amb la peül·la cap avall perquè és la part més dura i quan s'acabi s'utilitzarà l'altra.

L'escorça s'ha de treure poc a poc per evitar que s'assequi. El tall ha d'estar sempre protegit amb cansalada o paper del que es fa servir a la cuina.

Mai s'ha de tallar més pernil del que s'hagi de consumir i talli'l just abans de menjar-lo.



1. Es necessitarà una taula per tallar pernil i tres tipus de ganivet: Un de llarg i flexible, un altre curt i fort, tipus puntilla, i un tercer de fulla ampla tipus matxet. A més de l'afilador per mantenir-los ben afilats.



2. Per començar, amb el ganivet ample, es retira l'escorça i la cansalada exterior i es fa un tall profund a la canya. A partir d'aquest tall, amb el ganivet llarg i flexible es comencen a extreure talls de pernil de la maça, la part més grossa de la peça.



3. Si s'ha de consumir en un sol dia, es traurà tota l'escorça i la cansalada exterior tot pelant totalment el pernil. En cas contrari, es netejarà i perfilarà a mesura que es vagi tallant.



4. Els talls han de ser petits i tan fins com sigui possible. Independentment del temps que es trigui en consumir-se, el pernil ha de tenir sempre la vora neta i perfilada, evitant així els sabors rancis o les escorces innecessàries.



5. Quan s'arriba a l'os del maluc, utilitzant la puntilla, es farà un tall incisiu al voltant de l'os perquè els següents talls surtin nets d'aquesta zona.



El Huelveño[®]

Qualitat de principi a fi
www.elbuelveno.com

Consells per tallar bé el pernil



6. Si es deixa de tallar, s'ha de protegir la zona amb alguns dels talls més gruixuts de cansalada i escorça, trets al principi, de manera que el greix superficial es mantingui sempre fresc.



7. El tall continua, el més recte possible, inclús a la part inferior o contramaça. El tall d'aquesta part inferior pot fer-se en sentit invers, fins a igualar el nivell.



8. A la zona d'unió del fèmur amb la ròtula, s'extreuen talls només de la seva part inferior, pròxima a l'os del maluc, deixant la part superior o jarret pel final.



9. A la part superior de la canya s'ha d'extreure l'os peroné. Es farà amb una escissió profunda i fent palanca amb l'os per treure'l amb facilitat. El tall d'aquesta zona pot fer-se en talls fins o daus.



10. Una vegada s'ha acabat de tallar en aquestes zones escalonades properes a la ròtula, es dona la volta al pernil per continuar tallant per l'altre part, denominada contra.



11. Els talls finalitzen a la part inferior, del dors a la babilla del pernil, sempre talls petits i ben fins.



12. L'os del pernil és un gran ingredient per donar gust als guisats. Amb aquest últim pas s'aprofiten completament les diferents parts d'aquest producte únic.



El Huelveño®

Qualitat de principi a fi
www.elbuelveno.com

Consells per tallar bé el pernil

