

### Elige bien el jamón ibérico.



### Los puntos a tener en cuenta:

- La maza debe estar bien cubierta de grasa, para que no este reseco el inicio.
- La babilla también debe estar cubierta de grasa.
- Para detectar el punto optimo de curación debes poder undir el dedo entre 2 y 3 milímetros al presionar sobre la maza y la babilla.
- La grasa ha de estar blanda y jugosa, esta señal indicará que la pieza será jugosa.
- La caña fina indica mayor pureza de raza ibérica.

### Partes del jamón.

#### Maza:

Es la zona más jugosa y apreciada ya que ofrece mayor infiltración de grasa.

- Parte más grande, rica y jugosa.
- Gran intensidad de aromas.
- Sabor suave y dulzón.

#### Punta:

Presenta el sabor más intenso y una cantidad ideal de grasa. Se produce una concentración de sabores y aceites naturales.

- Cantidad de grasa y curación adecuadas.
- Aceites naturales.
- Sabor Umami y gusto potente.

#### Babilla:

Es especialmente sabrosa debido a una concentración menor de grasa, con una textura fibrosa y firme.

- Parte más estrecha y curada
- Notas afrutadas en la carne.
- Sabor armonioso y persistente.

#### Codillo:

Es especialmente sabrosa debido a una concentración menor de grasa, con una textura fibrosa y firme.

- Parte alta de la maza.
- Sabor dulce.
- Intenso y aromático.

### Que no se te escape el jamón.

#### El jamonero:

El jamonero es una de las piezas más importantes a la hora de cortar correctamente el jamón, existen de muchos tipos con diferentes sistemas de fijación y estabilidad teniendo en cuenta los materiales a la hora de fabricarlos, sobre todo elige el que más se adapte a tus necesidades y que sea lo más estable posible.



#### Herramientas:

1. Jamonero
2. Cuchillo jamonero
3. Cuchillo deshuesador
4. Cuchillo hoja ancha
5. Chaira

**Nota:** Estos son los utensilios necesarios para un profesional, en casa lo mas habitual es tener un chuchillo jamonero y un cuchillo de sierra para quitar la corteza.

**MUY IMPORTANTE:** El cuchillo jamonero debe estar muy afilado, el error mas común es; intentar cortar la pieza con un cuchillo que lleva años en el cajón de la cocina, es importante revisar bien el cuchillo y llevarlo a afilar a un profesional.

### ¿Por dónde empezamos a cortar?



Antes de empezar a cortar es preferible que el jamón esté a unos 25º de temperatura de esta forma apreciaremos todas sus características organolépticas.

Normalmente disfrutaremos de nuestro jamón en casa y en ese caso si prevemos que su consumo será lento es preferible empezar por la **"babilla"** ya que evitaremos que se reseque dicha parte al no tener tanta grasa infiltrada.

De lo contrario si su consumo será rápido lo empezaremos por la **"maza"**.

Para degustar un buen jamón ibérico es recomendable el corte a mano en lonchas muy finas y casi transparentes, de este modo funden en el paladar liberando y dispersando así todo su aroma y sabor.

Las lonchas deben presentar un aspecto brillante y los bordes deben estar siempre limpios de corteza para evitar un sabor rancio.

## 1- Sujetamos el jamón.

### En el jamonero:

La forma en la que debe colocar el jamón en el soporte dependerá del tiempo que prevea para su consumo, si se va a consumir en un periodo corto de tiempo (menos de 2 semanas) deberá colocarse con la pezuña hacia arriba. Por el contrario, si lo consumirá en más tiempo (lo normal en el ámbito doméstico), deberá colocar la pieza con la pezuña hacia abajo, de este modo empezará a cortar por la parte más estrecha del jamón, que es la más curado y con menos grasa, así evitaremos que cuando la comamos esté todavía más seca. En nuestro ejemplo colocaremos el jamón con la pezuña hacia arriba.



## 2- Corte inicial hasta el hueso.

Lo primero que se debe hacer, una vez tenemos el jamón bien fijado en el soporte, es practicar un corte profundo perpendicular al hueso con el cuchillo de hoja ancha o de sierra en caso doméstico, a la altura de donde empieza la parte más ancha y carnosa del jamón. Justo después del hueso apreciable en forma de protuberancia y fácilmente localizable al tacto o golpeando suavemente con la parte no afilada del cuchillo.



## 3- Retiramos la corteza y el tocino.

Procederemos entonces a pelar el jamón empezando desde la primera incisión que hemos realizado anteriormente hacia el extremo más alejado de la pezuña cortando y retirando la corteza junto con el tocino (la grasa de debajo de la piel que recubre la carne). Si se va a consumir la pieza en una sola vez podemos pelar el jamón entero. De lo contrario, pelaremos la parte que vayamos a consumir y en posteriores ocasiones se irán perfilando los lados para retirar la corteza y el tocino conforme vayamos cortando nuevas lonchas. Es aconsejable reservar unas lonchas de las primeras capas de grasa para tapar la superficie de corte del jamón cuando terminemos de lonchear.



## 4- Cortando finas lonchas.

Empezaremos a extraer lonchas del jamón cortando desde la parte más estrecha hacia la más ancha de la pieza. Es importante que el cuchillo esté bien afilado. Las primeras lonchas serán de grasa, pero pronto llegará a la carne. Una vez allí empezaremos a obtener lonchas muy finas y de unos 4 o 5 centímetros de largo. Hágalo deslizando suavemente el cuchillo jamonero sobre el jamón en pequeños movimientos de vaivén y manteniendo siempre la mano libre a más altura y por detrás del cuchillo, para recoger la loncha y no sufrir accidentes. La superficie del jamón que se está cortando debe quedar siempre lo más plana posible. Si al cabo de unos cortes la superficie empieza a quedar curva, rectifíquela cortando algunas lonchas más gruesas para que quede lo más nivelada posible, aprovechará mucho mejor de este modo.



## 5- Al llegar al hueso.

Cuando empecemos a ver el hueso de la cadera (hueso del puente), practiquemos una incisión profunda con el cuchillo pequeño, con el fin de separar la carne del hueso y facilitar el loncheado.



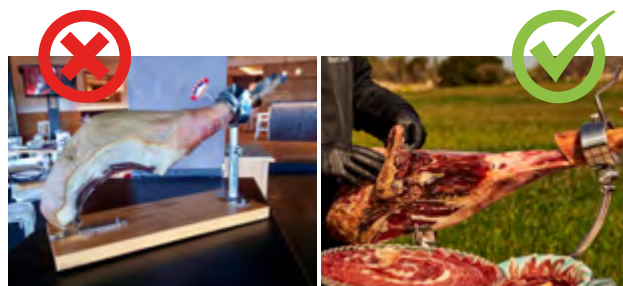
## 6- Llega el momento de darle la vuelta.

En el momento que ya no podamos cortar más, le daremos la vuelta al jamón asegurándonos que vuelve a estar bien fijado en el soporte jamonero. Procedemos del mismo modo igual que antes en esta parte, realizaremos un corte perpendicular al hueso en la pata, justo donde empieza la parte carnosa, y pelaremos, extrayendo la corteza y el tocino. Iremos cortando lonchas del mismo modo que anteriormente. Observaremos que esta parte del jamón tiene dos zonas de corte: ambas deben quedar siempre planas conforme vayamos loncheando.



## Y recuerda...

- El cuchillo ha de ser el adecuado y estar bien afilado.
- Recortar bien la corteza antes de cortar el jamón.
- Nunca pondremos la mano en la dirección del filo del cuchillo.
- No cortaremos todas las lonchas de la misma zona, así evitaremos la forma de barca en el jamón.



## Tipos de jamones.

La principal característica y peculiaridad del cerdo ibérico es la manera en que la grasa está infiltrada en el tejido muscular dándole un sabor extraordinario a la carne. Existen 3 tipos principales de jamones ibéricos:

- **Jamón de Bellota** (Brida Negra o Roja)
- **Jamón Cebo de Campo** (Brida Verde)
- **Jamón de Cebo** (Brida Blanca)



**BELLOTA:** Este jamón será el de mayor calidad y el primero en la clasificación en jamones ibéricos, los cerdos se crían en plena libertad en las dehesas alimentándose en sus últimos meses de pastos naturales y con la muy preciada bellota.

Se utiliza la determinación de Jamón Pata Negra solo aquel jamón de mayor calidad y etiquetado como "de bellota 100% Ibérico"

Los jamones de Bellota Ibéricos van etiquetados con bridas de color negro o rojo en la caña de los jamones.

- **Brida de color Negro:** Son jamones de bellota 100% Ibéricos.
- **Brida de color Rojo:** Son jamones de bellota procedentes de cerdos cruzados por lo que no son 100% Ibéricos.

**CEBO CAMPO:** Son jamones de alta calidad, donde los cerdos han sido criados en libertad alimentándose de pastos y piensos.

Los jamones Cebo de Campo Ibéricos van etiquetados con bridas de color verde.

- **Brida de color Verde:** Pueden ser jamones 100%, 75% y 50% ibéricos.

**DE CEBO:** Son jamones de calidad con la diferencia que los cerdos han sido criados en granjas y alimentados por piensos, cereales y legumbres.

Los jamones de Cebo Ibérico van etiquetados con bridas blancas.

- **Brida de color Blanco:** Igual que el cebo campo estos pueden ser jamones de cebo ibérico 100%, 75% y 50% ibérico.

#### NUESTRAS TIENDAS:

CIUTADELLA · C/ Maó, 10 · (+34) 971 382 088

CIUTADELLA · C/ Creu, 1 · (+34) 971 482 754

MAÓ · C/ Ciutadella, 97 · (+34) 971 369 248

MERCADAL · C/ Nou, 5 · (+34) 971 375 458

IBIZA · C/ Extremadura, 11 · (+34) 871 717 141

PALMA · C/ Bonaire, 21 · (+34) 971 717 404

MANACOR · Vía Portugal, 60 · (+34) 871 506 627

Escoge el jamón  
que más te guste  
y te lo enviamos  
a casa:



[www.elpaladar.es](http://www.elpaladar.es)



# Manual de Corte

El paladar, Jamonería y Delicatessen