

Manual de Corte PALETA

El paladar, Jamonería y Delicatessen

Elige bien la paleta ibérica.



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 de la paleta.

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 la paleta.

El jamonero:

El jamonero es una de las piezas más importantes a la hora de cortar correctamente la paleta, 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 más 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 más 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 la paleta esté a unos 25º de temperatura de esta forma apreciaremos todas sus características organolépticas. Normalmente disfrutaremos de nuestra paleta 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 una buena "paletilla" ibérica 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 la paleta.

En el jamonero:

La forma en la que debe colocar la paleta 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 de la paleta, que es la más curado y con menos grasa, así evitaremos que cuando la comamos esté todavía más seca. En nuestro ejemplo colocaremos la paleta con la pezuña hacia arriba.



2- Corte inicial hasta el hueso.

Lo primero que se debe hacer, una vez tenemos la paleta bien fijada 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 de la paleta. 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 la paleta 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 la paleta entera, 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 de la paleta cuando terminemos de lonchar.



4- Cortando finas lonchas.

Empezaremos a extraer lonchas de la paleta 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 la paleta 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 de la paleta que se está cortando debe quedar siempre lo más plana posible. Si al cabo de unos cortes la superficie empieza a quedar curva, rectifícala cortando algunas lonchas más gruesas para que quede lo más nivelada posible. Aprovechará mucho mejor la paleta de este modo.



5- Al llegar al hueso.

A diferencia de cortar un jamón, la paleta contiene menos carne y más hueso (lo que le otorga un sabor más intenso debido a la mejor penetración de la sal en el proceso de producción), por lo que su corte resulta algo más dificultoso. Cuando empiece a asomar el omóplato (el hueso grande y plano que hallará en el extremo más alejado de la pezuña), practique 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.

Cuando ya no pueda cortar más, dele la vuelta a la paleta y asegúrese que vuelve a estar bien fijada en el soporte jamonero. Procederemos del mismo modo que antes en esta, realizaremos un corte perpendicular al hueso en la pata, justo donde empieza la parte carnosa, y pelaremos la paleta, extrayendo la corteza y el tocino. Iremos cortando lonchas del mismo modo que anteriormente, siempre con cuidado de no lastimarse. Observe que esta parte 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 la paleta.
- 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 paletas ibéricas.

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 paletas ibéricas:

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

BELLOTA: Esta paleta será el de mayor calidad y el primero en la clasificación, 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 Pata Negra solo aquellas piezas de mayor calidad y etiquetado como "de bellota 100% Ibérico"

Las Paletas de Bellota Ibéricas van etiquetados con bridas de color negro o rojo en la caña de las patas.

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

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

Las Paletas Cebo de Campo Ibéricas van etiquetados con bridas de color verde.

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

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

Las Paletas de Cebo Ibérica van etiquetados con bridas blancas.

- **Brida de color Blanca:** Igual que el cebo campo estos pueden ser paletas de cebo ibérica 100%, 75% y 50% ibérica.

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



Manual de Corte

El paladar, Jamonería y Delicatessen

