



alimentación.es
Saber más para comer mejor



NIPD: 770-09-012X

¿CÓMO
SE CORTA EL
JAMÓN IBÉRICO?



alimentación.es
Saber más para comer mejor



**CORTARLO BIEN
PARA SABOREARLO
MEJOR.**

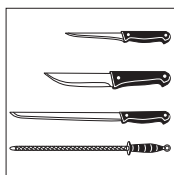
El jamón ibérico, en cualquiera de sus clases o categorías, resulta delicioso. Para disfrutar de todo su sabor, aroma y textura, y aprovecharlo al máximo, es recomendable seguir, paso a paso, su proceso de cortado.

EL CORTE IBÉRICO, PASO A PASO.

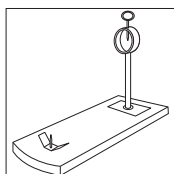
1. TENER A MANO LAS HERRAMIENTAS ADECUADAS:

• Tres tipos de cuchillo:

- Un cuchillo carnicero (de lámina ancha y fuerte) para retirar la piel y la grasa exterior del jamón ibérico.
- Un cuchillo jamonero (estrecho y flexible) para cortar las lonchas.
- Un cuchillo tipo puntilla (corto y fuerte) para el corte de la cadera.



• El acero o eslabón, para que los cuchillos estén bien afilados.



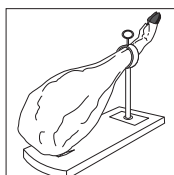
• Un jamonero para cortar el jamón ibérico de forma cómoda y segura.



• Unos guantes protectores.

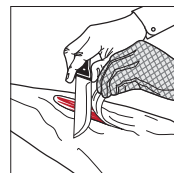
2. COLOCAR EL JAMÓN EN EL JAMONERO

La pezuña debe ir **hacia arriba**, para garantizar una buena fijación. Si el jamón ibérico se va a consumir en menos de tres días, se pela entero; en caso contrario, conviene ir perfilándolo a medida que se va cortando.



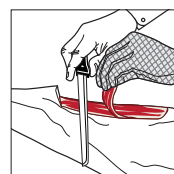
3. RETIRAR LA CORTEZA Y EL TOCINO EXTERIOR

Con el **cuchillo ancho**, retiramos la corteza y la grasa exterior, y damos un corte profundo en la caña.



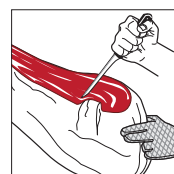
4. EMPEZAR A CORTAR LAS LONCHAS DE LA MAZA

Con el **cuchillo jamonero**, cortamos las lonchas de la maza, que es la parte más gruesa de la pieza. Las lonchas deben ser tan pequeñas y finas como sea posible, intentando que lleven grasa intramuscular para hacerlas más jugosas. La **dirección del corte** ha de ser **uniforme**, ya sea hacia la pezuña o hacia abajo. Debemos evitar cortar el jamón en forma de luna.



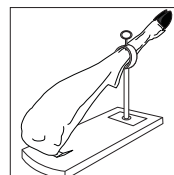
5. HACER UN CORTE INCISIVO AL LLEGAR AL HUESO DE LA CADERA

Al llegar a la cadera, hacemos un corte incisivo usando el **cuchillo de puntilla** alrededor del hueso. La carne adherida al hueso, se corta en **tiras y en "taquitos"**.



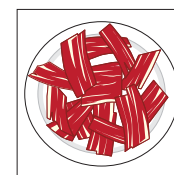
6. DAR LA VUELTA AL JAMÓN IBÉRICO, CUANDO SE AGOTE LA MAZA

Cuando agotemos la maza, **damos la vuelta al jamón ibérico** y, con la pezuña hacia abajo, seguimos cortando lonchas, hasta que lleguemos al hueso y lo dejemos totalmente limpio.



7. Y DISFRUTARLO

En el plato, las lonchas se disponen en una sola capa o ligeramente solapadas entre ellas. Ahora, el jamón ibérico ya está listo para deleitar a cualquier paladar.



CONSEJOS ÚTILES:

- Para evitar accidentes, es muy importante mantener la mano siempre detrás del cuchillo.
- Para conservar bien el jamón ibérico, hay que proteger la zona cortada con trozos gruesos de tocino y corteza, para que la grasa superficial se mantenga siempre fresca.
- El jamón ibérico no debe comerse frío ni guardarse en el frigorífico porque pierde el gusto. La temperatura óptima de consumo del jamón ibérico es de 24°C.
- No es aconsejable cortar más jamón ibérico del que se vaya a consumir.
- Los huesos se pueden cortar con una sierra en trozos de 10 ó 12 cm, para elaborar exquisitos caldos.



LA ETIQUETA TE INFORMA.

ASÍ, SABRÁS ELEGIR EL JAMÓN IBÉRICO MÁS ADECUADO PARA CADA OCASIÓN.

ACÉRCATE AL IBÉRICO

PARTES DEL JAMÓN

