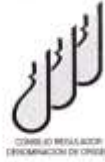




EMBUTIDOS FILI, S.L.

JAMONES Y EMBUTIDOS DE CERDO IBERICO

C/. Estación, 41 • Telef.: 923 59 11 83 • Fax 923 59 13 85
37730 LEDRADA (Salamanca)



Cómo cortar un jamón

Material necesario para cortar jamón



Para cortar jamón ibérico en condiciones, es indispensable disponer de:

A. **Afilador** (chaira): permite afilar el cuchillo de forma rápida, sencilla y segura.

B. **Cuchillo jamonero**: cuchillo especial para cortar jamón. Muy afilado, de hoja larga, estrecha y flexible, que permite realizar

cortes finos y precisos, y ajustar el movimiento al perfil de la zona de corte.

C. **Portajamones**: soporte firme en el que colocar la pata o paletilla en una posición adecuada para el corte.

Adicionalmente, puede ser conveniente tener:

a. **Trapo de cocina**: para cubrir el jamón una vez finalizada la sesión de corte.

b. **Cuchillos pequeños**: de hoja pequeña y afilada, para realizar cortes precisos en las zonas más angulosas de la pieza.

c. **Pinzas**: para una presentación cuidada, permiten manipular las lonchas y virutas de jamón al colocarlas en el plato.

1. Colocar el jamón



Partes del jamón:

a. Zona principal o Maza

b. Babilla o Contramaza

c. Cadera o Punta

d. Codillo

El portajamones debe de colocarse a una altura, y en una posición, en las que el corte pueda realizarse

cómodamente, sin forzar ningún movimiento ni postura.



EMBUTIDOS FILI, S.L.

JAMONES Y EMBUTIDOS DE CERDO IBERICO

C/. Estación, 41 • Telef.: 923 59 11 83 • Fax 923 59 13 85
37730 LEDARDA (Salamanca)



Si se va a consumir todo el jamón en poco tiempo (1 o 2 días), se comenzará a cortar por la zona principal, también llamada [maza \(a\)](#). Para ello se situará el jamón con la pezuña hacia arriba, como indica la foto.

Si se va a consumir lentamente (más de 2 días), es preferible empezar a cortar por la zona de la [babilla o contramaza \(b\)](#), para evitar que al final esta zona pueda quedar excesivamente reseca. En tal caso, situar el jamón de manera que la pezuña mire hacia abajo.

2. Pelar el jamón



Antes de empezar a cortar el jamón de una zona, es necesario *pelarlo*, es decir: retirar la piel y la grasa exterior que cubren dicha zona, hasta que aparece la carne.

El exterior del jamón contiene también mohos y exudados naturales del proceso de secado y maduración, que conviene eliminar del contorno de la zona de corte, para evitar sabores rancios.

Si el jamón se va a consumir en 1 día, se puede pelar entero; si no es así, conviene ir pelando según se vaya consumiendo.

3. Cortar el jamón en lonchas (*loncheado*)



Cortar el jamón en lonchas finas (casi transparentes), abarcando el ancho de la pieza pero no muy largas (6 o 7 cm). Conforme se vaya avanzando en el corte, se debe ir retirando la piel y la grasa exterior de los bordes.

Los cortes serán siempre paralelos entre sí y en dirección opuesta a la pezuña, dejando siempre a la vista una superficie plana, sin estrías.



EMBUTIDOS FILI, S.L.

JAMONES Y EMBUTIDOS DE CERDO IBERICO

C/. Estación, 41 • Telef.: 923 59 11 83 • Fax 923 59 13 85
37730 LEDARADA (Salamanca)



Cuando se corta la zona principal (**a**), más jugosa e infiltrada, se aconseja combinar las lonchas de dicha zona con algunas de la cadera (**c**) y del codillo (**d**).



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



La carne más próxima a los huesos no debe cortarse en lonchas, sino en tacos que pueden usarse como ingrediente de lujo en [caldos y cocidos](#).



Cuando ya no quede carne en la zona principal se le dará la vuelta al jamón, quedando la pezuña hacia abajo.

En el plato, las lonchas se disponen en una sola capa, si acaso con un ligero solapamiento entre ellas.

