



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)



Presentar y conservar el jamón

A la hora de presentar el jamón en el plato, hay que tener en cuentas unos consejos básicos:

- La temperatura ideal a la hora de cortar un jamón es unos 20° - 23°, es decir, a temperatura ambiente. A esa temperatura, el jamón empieza a sudar, y la grasa del jamón comienza a ser untuosa y se desprenden los mejores aromas. Nunca debe servirse el jamón frío. Si queremos que realmente el jamón nos de toda la plenitud de su sabor, en lugar de colocarlo en un plato o bandeja frío, lo podemos poner en un plato templado, así el sabor del jamón será pleno.



- Colocar las finas lonchas en un plato llano mientras vamos haciendo el corte, cuanto menos se manipulen mejor conservarán el aroma y el sabor. La colocación de las lonchas es al gusto, cuanto mejor colocadas están, mejor entra el jamón por los ojos. Lo más habitual, si no se está en un concurso de cortadores de jamón, es colocar en el plato una sola capa de jamón, empezando a colocar las lonchas desde fuera hacia adentro, solapando ligeramente una loncha con otra, con la grasa mirando hacia el interior del plato.



- Para poder distinguir los diferentes matices de cada una de las partes del jamón, podemos entremezclar en el mismo plato lonchas de diferentes zonas.





EMBUTIDOS FILI, S.L.

JAMONES Y EMBUTIDOS DE CERDO IBERICO

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



- La loncha perfecta es aquella que es lo más fina posible, casi transparente y veteada de grasa. El tamaño de la loncha debe ser el mismo ancho que el de la pieza de jamón o paleta de la que se ha cortado y con un largo de unos 4 a 6 cm. El tamaño tiene que ser el ideal para que la loncha se pueda comer de una sola vez.



- La ración de jamón suele ser de unos 80-100 gramos.



Con respecto a la conservación óptima del jamón, hay como dos corrientes dentro del mundo de los cortadores. Aquí os explicaremos las dos, para que vosotros podáis elegir la que mas os guste.

El espacio ideal para la perfecta conservación del jamón es una despensa o habitación que sea fresca, seca y oscura, que mantenga una temperatura de entre 15-17º.

- La primera opción es utilizar la grasa en tiras que hemos quitado al jamón cuando hemos empezado el corte. Esta grasa se pone por encima de la zona de corte, cubriéndola totalmente y luego se coloca un paño de algodón por encima. Los opositores a éste método mantienen que si la grasa se pone rancia, se transmite al jamón y se ve alterado su sabor.

- La segunda opción es untar la zona de corte con un poco de aceite de oliva, y luego cubrir la parte de corte con film transparente. Los opositores a este método mantienen que utilizar aceites altera las cualidades del jamón.

- La tercera opción, y por la que yo me decanto, es una vez dejemos de cortar cubrimos la zona de corte con un trapo de algodón o con la malla blanca con la que nos viene el jamón. Cuando queramos volver a cortar, lo que tendremos que hacer es limpiar bien la grasa amarillenta del jamón, y la grasa blanquecina que nos aparecerá la rasparemos con el cuchillo. Esa grasa que se nos quede en el cuchillo, la untaremos por encima de la zona de corte. Para volver a cortar, tendremos que esperar unos 15 minutos, tiempo suficiente para que el jamón absorba esa grasa.



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)

