

El corte del jamón ibérico en casa

En este manual le mostraremos como **cortar y conservar correctamente** el jamón ibérico en casa, donde el consumo va a ser lento, en varios días o incluso semanas.

Si, por el contrario, vamos a consumir el jamón de una vez o si deseamos un corte más vistoso, limpiaremos el jamón por completo de corteza exterior y grasa amarillenta, comenzando a cortar por la maza, que es la zona más jugosa del jamón (pezuña hacia arriba, figura 6).

Para extraer las lonchas hay que apoyar el cuchillo jamonero firmemente sobre el corte, sin presionar y desplazándolo con un ligero vaivén. Las lonchas deben ser finas, casi translúcidas, combinando el magro y el tocino blanco para obtener el máximo aroma y sabor.

Las lonchas se presentaran en el plato en la cantidad justa, de manera ordenada y con un ligero solapamiento. Corte solo la cantidad que vaya a consumir.

La temperatura ideal para cortar y degustar el jamón ibérico es **entre 18 y 24 grados** centígrados.

La presencia ocasional de unos diminutos puntos blancos salpicados entre la carne, conocidos como cristales de tirosina, lejos de ser perjudicial, denota un añejamiento correcto en bodega, su larga curación y su bajo contenido en sal.

El jamón ibérico de bellota tiene un importante contenido en ácido oleico, como el aceite de oliva, y es rico en grasas monoinsaturadas que producen efectos beneficiosos, disminuyendo el índice de colesterol total, los triglicéridos y el colesterol LDL.

El corte paso a paso



1- Para el corte del jamón ibérico necesitaremos un soporte jamonero que nos proporcione buena fijación y dos tipos de cuchillos: uno largo y flexible (tipo jamonero) para cortar las lonchas y otro de hoja ancha para retirar la corteza. Además, la chaira nos servirá para afilar los cuchillos.



2- Cuando el **consumo va a ser lento**, comenzaremos por la contramaza colocando el jamón ibérico con la pezuña hacia abajo. Con el cuchillo de hoja ancha retiraremos la corteza y el tocino amarillento, del cual aprovecharemos unas lonchas que nos servirán para proteger el corte del jamón.



3- Con el cuchillo jamonero, comenzaremos a extraer las lonchas que han de ser pequeñas y finas, casi traslúcidas. El corte debe ser lo más recto posible. Los bordes deben de estar siempre limpios de corteza y tocino amarillento para evitar sabores rancios.



4- **Si se va a dejar de cortar** y para evitar que se seque, hay que tapar el corte con las lonchas de tocino que hemos reservado y lo cubrirlo con un paño. **Se debe conservar** en lugar fresco y seco, alejado de fuentes de calor y luz fuerte.



5- Seguiremos cortando lonchas de esta zona hasta llegar al hueso fémur, procurando que el corte sea lo más recto posible. Al descubrir el hueso le daremos la vuelta al jamón.



6- Colocaremos el jamón con la pezuña hacia arriba para disponernos a cortar la maza, que es la zona más jugosa. Con el cuchillo de hoja ancha daremos un corte profundo en la caña.



7- Retiraremos la corteza y el tocino amarillento haciéndolo siempre en sentido contrario a nuestra mano para evitar cortarnos.



8- Con el cuchillo jamonero, comenzaremos a extraer lonchas de esta zona, que serán tan finas como sea posible y procuraremos sacarlas de toda la superficie para apreciar los músculos diferenciados por su distinto color.



9- Al llegar al hueso de la cadera, se hará una incisión alrededor de éste con un cuchillo corto, tipo puntilla, para separarlo del jamón y facilitar que las lonchas salgan limpias.



10- Continuaremos cortando lonchas de toda la superficie procurando que sean lo más finas posible. Siempre mantendremos limpios los bordes del jamón para evitar sabores rancios.



11- Seguiremos extrayendo lonchas hasta descubrir los huesos.



12- En la parte superior o jarrete encontraremos el hueso peroné, que podremos sacar haciendo palanca. De esta zona y de la parte inferior o punta podemos sacar lonchas o taquitos. El hueso puede servir para darle gusto a pucheros y caldos.

