

# EL CORTE DEL JAMON

**1** colocar adecuadamente la pieza en el jamonero; la única condición que debe tener este artilugio es que proporcione buena fijación y comodidad al cortador.

**2** PELAR, consiste en desprender del jamon parte del tocino de cobertura, del cuero y de la costra formada por mohos y exudados naturales del proceso de secado y maduración. Se inicia con un corte perpendicular a la pata y circular a la altura del corvejón (A), después se harán cortes tangenciales por ambos lados. Si el jamon se va a consumir en poco tiempo se pelará entero, si no es así, conviene ir pelando según se va consumiendo.



**3** INICIO, si se va a consumir rápidamente, o se desea un corte más vistoso, se comenzará la pieza por la parte principal (A) más jugosa e infiltrada. Para un consumo más lento es recomendable comenzar por la zona de la babilla (B), para evitar que al final pueda quedar excesivamente reseca.

Para el corte se utiliza un CUCHILLO jamonero, de hoja estrecha, larga y flexible. Para el pelado y cortes



**4** CORTES: serán siempre paralelos entre si, siguiendo las líneas marcadas con flechas en la figura, dejando siempre a la vista una superficie plana, sin estrias. LAS LONCHAS deben ser muy finas, casi transparentes, abarcaran el ancho de la pieza y no serán mas largas de 6 ó 7 cm.

Cuando se corta el paquete principal, (pezuña hacia arriba) se aconseja combinar en cada ración lonchas de la zona central (A), de la punta (C) y del codillo (D). El corte de este paquete principal necesita de los cortes auxiliares 5 y 6, el primero para rematar bien la pieza hacia el codillo y el segundo, que se hará con la punta del auxiliar, para ir desdo el hueso coxal.

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

**5** FINALMENTE, la carne arrimada a los huesos, que no pueden cortarse en lonchas, sino en tiras y trozos irregulares, son excelente complemento en numerosos platos o guisos, e incluso para consumir en "taquitos".

Los huesos, cortados con sierra en trozos de 10 o 12 cm, servirán para elaborar exquisitos caldos.

**EN RESUMEN:** buenos instrumentos, un poco de orden, habilidad y arte y sobre todo un buen JAMON IBERICO.

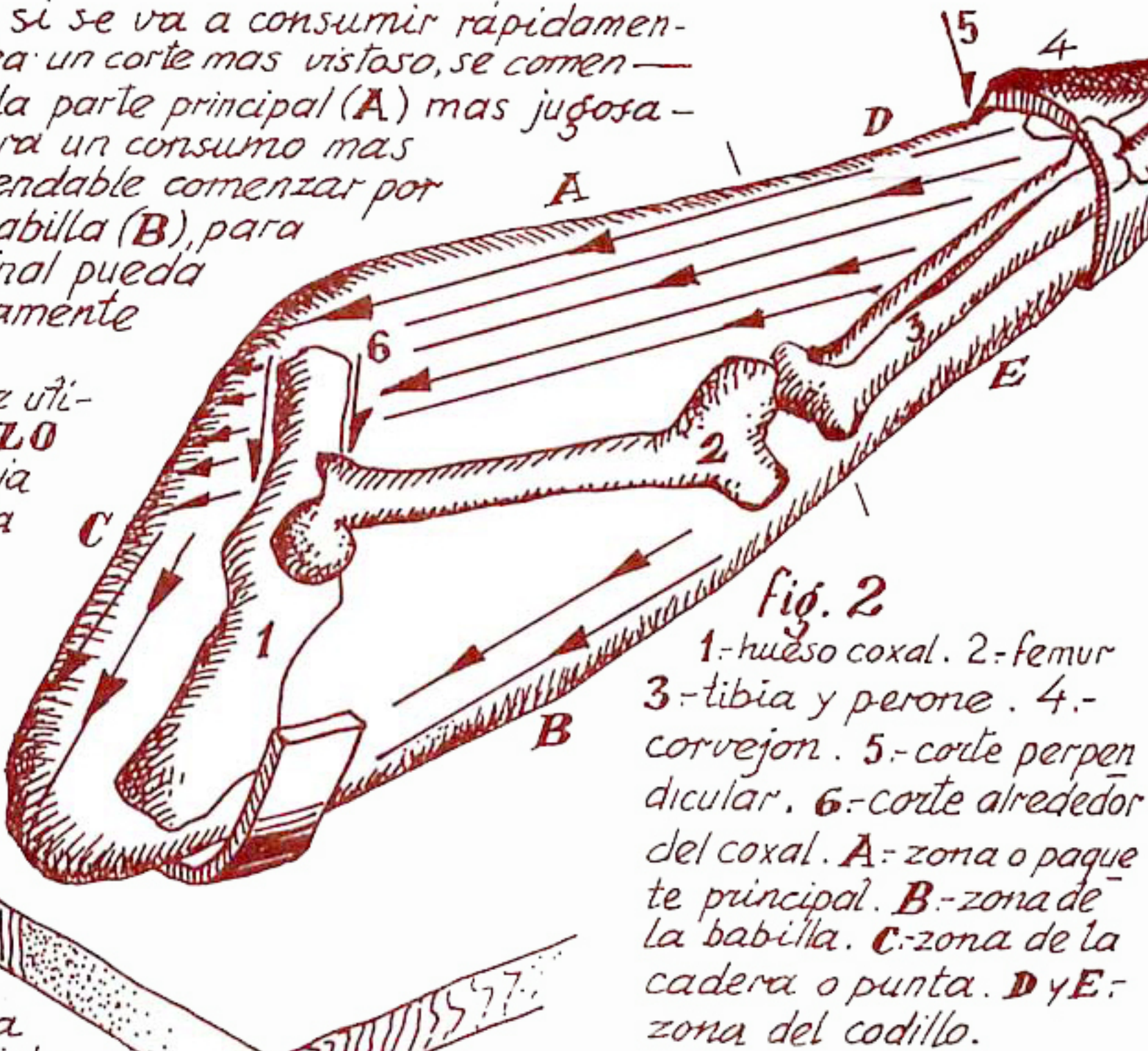


Fig. 2  
1.-hueso coxal. 2.-femur  
3.-tibia y perone. 4.-corvejón. 5.-corte perpendicular. 6.-corte alrededor del coxal. A:-zona o paquete principal. B:-zona de la babilla. C:-zona de la cadera o punta. D y E:-zona del codillo.



cuchillo prendien



PEQUÍ