

# EL JAMÓN

## 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 translúcidas. 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 diferenciables 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.