

Manual de corte y conservación del jamón

Un jamón bien cortado sabe mejor que el mismo jamón mal cortado. La loncha fina y pequeña se temple en la boca y suelta la grasa y el aroma; la gruesa se mastica y se queda a medias. No hace falta ser cortador para hacerlo bien en casa: hacen falta los utensilios adecuados, la pieza bien sujeta y un orden.

ANTES DE NADA

Los utensilios

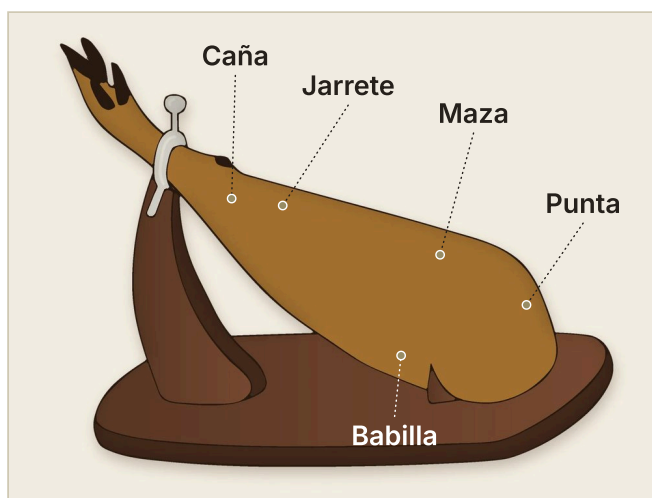


De izquierda a derecha: jamonero, pinzas, chaira, cuchillo de puntilla, cuchillo de pelado y cuchillo jamonero.

- **Jamonero.** El soporte donde se asienta el jamón. Tiene que ser firme: si la pieza se mueve, ni se corta fino ni se corta seguro.
- **Pinzas.** Para coger las lonchas sin tocarlas con los dedos.
- **Chaira.** Para asentar el filo de los cuchillos antes de empezar.
- **Cuchillo de puntilla.** De hoja corta, estrecha y resistente. Es el que trabaja alrededor de los huesos.
- **Cuchillo de pelado.** De hoja ancha y resistente, para retirar la corteza y la grasa exterior.
- **Cuchillo jamonero.** De hoja estrecha, larga y flexible. Es el que saca las lonchas, y solo se usa para eso.

QUÉ TIENES DELANTE

Las partes del jamón



La maza es la cara que abulta; la babilla, la contraria.

- **Maza.** La cara que abulta, con más carne y más grasa infiltrada. Es la más jugosa y de la que salen las mejores lonchas.
- **Babilla.** La cara contraria, más estrecha. Tiene menos grasa, así que es algo más curada y se seca antes.
- **Punta.** El extremo opuesto a la pezuña. Muy sabrosa y con buena grasa.
- **Jarrete y caña.** La zona cercana a la pezuña. Carne más fibrosa y con mucho sabor.

ANTES DE EMPEZAR

Por dónde y cómo

Por dónde se empieza depende de cuánto vaya a durar la pieza. Si se va a consumir rápido, en un plazo de uno a tres días, colócala con la pezuña hacia arriba y empieza por la maza. Si el consumo va a ser lento, colócala con la pezuña hacia abajo y empieza por la babilla: así el jamón se conserva más fresco, porque la babilla es la que antes se seca y la maza aguanta mejor.

- Pasa el cuchillo jamonero por la chaira, con un ángulo de unos 20°, para asentar el filo. Un cuchillo que no corta obliga a hacer fuerza, y la fuerza es lo que provoca los accidentes.
- Al comenzar, retira únicamente la corteza de lo que vayas a consumir. Lo que conserva su corteza se mantiene; lo pelado se seca.
- No pongas nunca la mano en la trayectoria del cuchillo: la mano que no corta va siempre por encima y por detrás del filo.
- Coloca siempre la hoja del cuchillo jamonero plana, paralela a la superficie de corte.
- Avanza siempre en el mismo sentido, normalmente de arriba abajo: de la pezuña hacia la punta.
- Las lonchas, finas y pequeñas, de 6 o 7 centímetros, y en el plato en una sola capa.

6-7 cm

la loncha, fina y pequeña

20°

el ángulo en la chaira

20-25 °C

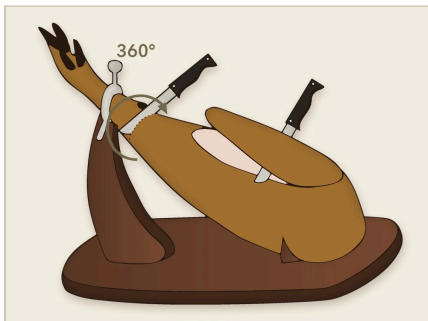
para servirlo

14-18 °C

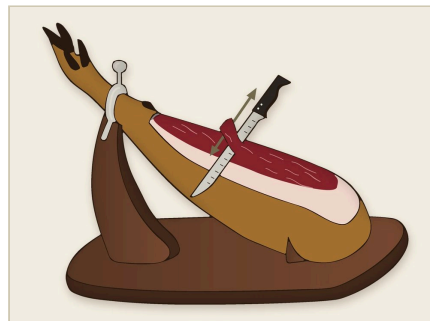
para conservarlo

EL CORTE, EN 7 PASOS

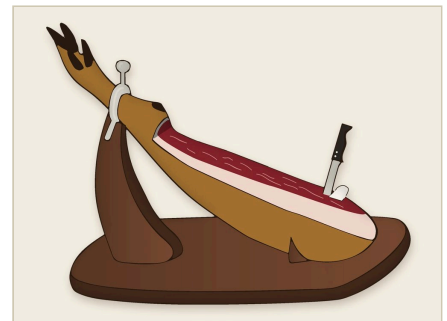
La maza y la cadera



- 1 Marcar la caña y pelar la maza
Con el cuchillo de pelado, haz un corte de 360° en diagonal en la zona de la caña, alrededor del hueso. Con el mismo cuchillo, pela la maza solo en la zona que vayas a cortar (entera únicamente si el jamón se va a acabar en pocos días): primero la corteza y la grasa exterior, amarillenta; después la grasa limpia, blanca o rosada, hasta que asome el magro. Guarda un par de tiras de esa grasa limpia: harán falta al terminar.



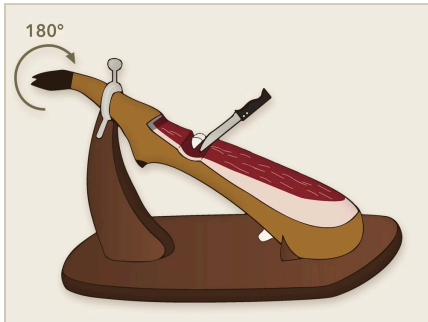
- 2 Lonchear la maza
Apoya el cuchillo jamonero con la hoja plana, paralela a la superficie de corte, nunca clavada en diagonal. La hoja se mueve con un vaivén corto y suave, sin apretar, para que trabaje el filo; y el corte avanza siempre en el mismo sentido, de arriba abajo: de la pezuña hacia la punta. Las lonchas se retiran con las pinzas. Ve bajando toda la superficie a la vez, para que el corte sea siempre un plano recto.



- 3 Rodear el hueso de la cadera
Cuando aparezca el hueso de la cadera, hunde el cuchillo de puntilla pegado al hueso y rodéalo con un corte profundo, para que la carne se separe de él. El hueso no se saca: se deja marcado, y así las lonchas se desprenden limpias al llegar a él. Sigue loncheando hasta aprovechar todo el magro de la maza.

EL CORTE, EN 7 PASOS

La babilla, el jarrete y el hueso



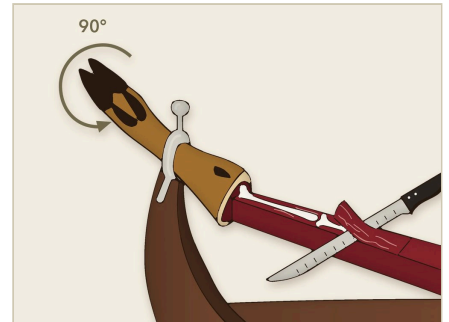
4 Girar el jamón y lonchear la babilla

Gira el jamón 180°, vuelve a apretar bien la sujeción, pela la babilla como hiciste con la maza y lonchéala igual. Cuando aparezca el hueso de la rótula, retíralo con el cuchillo de puntilla: un corte en forma de U alrededor del hueso y, con el mismo cuchillo, palanca hasta sacarlo, sin forzar: si no sale, profundiza el corte. Después se sigue loncheando.



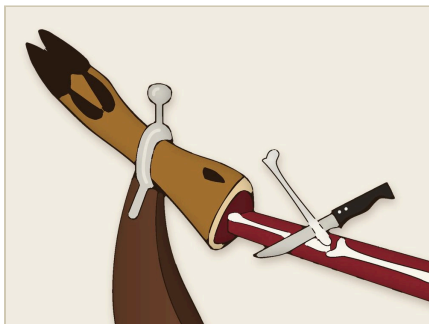
5 La cadera, desde el otro lado

El hueso de la cadera aparecerá de nuevo, ahora por el lado de la babilla. Rodéalo otra vez con el cuchillo de puntilla, con un corte profundo pegado al hueso, y continúa loncheando.



6 El jarrete

Para cortar la zona del jarrete, gira el jamón 90°. Corta con el cuchillo jamonero, de arriba abajo como en el resto de la pieza, hasta que aparezca el peroné, el hueso fino que va pegado a la tibia. Tras el giro, vuelve a apretar la sujeción.



7 Entre la tibia y el peroné

Con el cuchillo de puntilla, separa la tibia y el peroné para aprovechar la carne que hay entre ellos. Haciendo palanca, sin forzar, se retira el peroné, el hueso fino, y se sigue cortando hasta terminar toda la carne del jamón.

Taquitos y virutas

Toda la carne pegada al hueso que no se haya podido sacar en lonchas se retira con un cuchillo. Lo que sale en trozos se aprovecha en taquitos y lo más fino en virutas, para comer tal cual o para cocinar. Y el hueso es el mejor caldo del invierno: se trocea con una sierra, o te lo cortan en la tienda; nunca con el cuchillo.

Si empiezas por la babilla

Con la pezuña hacia abajo, cambia el orden de las dos caras:

- El paso 1 se hace igual, pero pelando la babilla.
- Después van el 4 y el 5, sin el giro ni volver a pelar: la babilla ya está arriba y pelada.
- Luego se gira el jamón 180° y se hacen el 2 y el 3, pelando antes la maza.
- Se termina con el 6 y el 7. En ese orden, el hueso de la cadera aparece primero por la babilla y vuelve a aparecer por la maza.

AL TERMINAR

Servir y conservar

- Se recomienda consumir el jamón entre 20 y 25 °C. Frío, la grasa está dura y no huele a nada: si la pieza está en un sitio fresco, deja el plato unos minutos a temperatura ambiente antes de servir.
- Corta solo lo que se vaya a comer: el jamón loncheado empieza a secarse en minutos.
- Al acabar, cubre la superficie de corte con las tiras de grasa limpia que guardaste al principio y tapa la pieza con un paño de algodón o un cubre jamón.
- Hasta el próximo corte, consérvalo entre 14 y 18 °C, en un sitio seco y sin sol directo. No en la nevera.

LA PATA DELANTERA

Cómo cortar una paleta

La paleta es la pata delantera y se corta con las mismas reglas: la hoja plana sobre la superficie de corte, loncha fina y pequeña, pelar solo lo que se va a comer. Cambian tres cosas, y conviene saberlas antes de empezar.

- Tiene menos carne y más hueso en proporción, y el hueso está más cerca de la superficie. Las lonchas salen más pequeñas, y es normal.
- Sus huesos son otros: en lugar de la cadera aparece la paletilla (el omóplato), un hueso plano y ancho que hay que perfilar con el cuchillo de puntilla antes y más a menudo; no hay rótula, y en la zona del jarrete están el radio y el cúbito.
- Se seca antes, porque es más delgada. Pela aún menos cada vez y no la dejes sin tapar.

A cambio de ese trabajo, la paleta tiene un sabor más intenso y es más manejable en una casa pequeña: pesa bastante menos que un jamón y se termina antes.

PARA NO ESTROPEARLO

Los errores más comunes

- **Cortar grueso.** Es el más frecuente y el que más cambia el sabor.
- **Pelar toda la pieza el primer día.** A la semana, la mitad está seca.
- **Cortar solo del centro y dejar los bordes altos:** se secan y se desperdician. El corte, siempre un plano recto.
- **Sacar lonchas largas.** No son más elegantes: son más difíciles de comer y casi siempre más gruesas.
- **Cortar con el cuchillo sin filo.** Obliga a apretar, y un cuchillo que se escapa haciendo fuerza es el accidente clásico.
- **Tirar la grasa limpia del principio.** Es la que protege el corte hasta el día siguiente.

Cuánto sale de una pieza

De un jamón se aprovecha en lonchas en torno a la mitad de su peso; de una paleta, algo menos, cerca del 40 %. El resto es hueso, corteza y grasa de recorte. Si en casa sois pocos o no os apetece cortar, hay dos caminos igual de buenos: la pieza deshuesada o el jamón ya loncheado y envasado al vacío, que se conserva meses sin abrir.

Este manual acompaña a la guía «Cómo cortar un jamón ibérico (y una paleta) paso a paso», en castanoble.com/como-cortar-jamon-iberico. Dibujos y manual originales. © Castanoble.