



Señorío de Montanera

Corte del jamón



Fijar en el jamonero

Tiene que conseguir una adecuada fijación que permita pelar y cortar el jamón con seguridad y comodidad y en la que la maza debe quedar siempre horizontal.



Pelado de la pieza

Se efectúa para desprender el cuero, parte del tocino de cobertura, moho y los exudados naturales de la maduración. Se inicia con cortes perpendiculares a la pieza. Después se pela con cortes tangenciales a ambos lados. Entera si se va a consumir en poco tiempo o, de lo contrario, se irá pelando según se vaya consumiendo. Se realiza con el cuchillo auxiliar de hoja corta y rígida.





Señorío de Montañera

Corte de las lonchas

Se utiliza un cuchillo jamonero y bien afilado y de hoja larga y flexible. Se comienza por la maza, alternando con la babilla, codillo y punta para evitar que éstas queden reseca y dándole la vuelta a la pieza. Los cortes serán paralelos, longitudinales al jamón, para que la superficie de corte siempre quede plana. Las lonchas tienen que ser muy finas, que abarquen todo el ancho y no más largas de 6-7cm. El corte en la maza necesita dos cortes auxiliares: el primero en el codillo y el segundo para separar el hueso coxal.



Presentación en el plato

Las lonchas que deben conservar su jugoso tocino se disponen en una sola capa, solapándose ligeramente entre ellas. Adecuadamente cortado deben obtenerse 40-50 raciones de 90gr. Su temperatura ideal de consumo está entre 18-24°.



Conservación de la pieza

Al terminar de cortar el jamón se conserva en un lugar fresco y seco, tapando la zona de corte de la maza con una loncha de tocino de cobertura, un film de plástico, o un paño seco para que mantenga la frescura y jugosidad.