**Acceso (acceso.ku.edu)**

Unidad 2, Almanaque

La gastronomía tradicional

Guia de corte del Jamón Serrano Español

(Música de guitarra española, un solo)

(Jamonero hablando)

¿Qué necesitamos para cortar un buen jamón?

* Una buena base que sea firme, sólida, que no se mueva.
* Un eslabón para enderezar los filos.
* Un cuchillo más ancho para cuando estemos en la maza.
* Un cuchillo más fino para cuando estemos en los huesos.
* Para dar los cortes incisivos, una puntilla, el mejor.

¿Por dónde empezaremos siempre? Por la parte más fina, por la parte estrecha, por la parte de la babilla. Y la sujetaremos siempre bien al pie, que se quede firme, que no se nos mueva. Así evitaremos a la hora de cortar que nos cortemos nosotros. Cuando ya lo tenemos firme que no se mueve nada, empezaremos a cortar hacia abajo, de la pezuña hacia abajo, siempre. Siempre iremos limpiando lo que vayamos a cortar en ese momento. Nunca cortaremos ni limpiaremos más de lo necesario porque sino se nos va a secar. Ahí lo tenemos, presentado. Cogeremos la puntilla, y con el afilador vamos a enderezar el filo, y separaremos la carne del hueso. A la hora de cortar la loncha, nos saldrá, muy fácil. Corte limpio. Siempre cortaremos hacia abajo, de la pata hacia nosotros. Lonchas chicas y muy finas, porque a la hora de metérnoslas en la boca no se nos hará chicle. Y sacaremos los sabores que tiene el jamón.

Esto es lo que no puede haber cuando cortemos unas lonchas. ¿Por qué? Porque nosotros cortamos y al metérnoslo en la boca esta parte sabe mal, esto debe de estar siempre bien limpio, y siempre limpiaremos justo lo que vayamos a cortar. Las manos siempre detrás del cuchillo; si las ponemos delante nos cortaremos.

Lo tenemos preparado, lo tenemos sujeto al pie, a la base firme. ¿Ahora qué haremos? Un corte incisivo en la rodilla para aprovechar la máxima carne que tenemos desde aquí hasta el final del jamón. Y para empezar el jamón, siempre cortando hacia la pata, para que no nos cortemos, y siempre cortemos hacia la pata. Hay que eliminar todo el tocino amarillo, esto amarga. Hay que dejar el tocino rosadito solamente. Ahora ya empezaremos a cortar en la más fuerte, lonchas finas, pequeñas. Cuanto más finas, más pequeñas, mejor sabor. Estamos cortando, entonces, para no hacer la típica barca, lo que tenemos que hacer es cortar alrededor del hueso. Marcaremos con la puntilla, y ahora cortaremos siempre alrededor del hueso, y sale la loncha limpia. Nunca hacia el hueco, sino alrededor.

Vamos a cortar y lo tenemos tapado. Trapo de algodón y la grasa del jamón. ¡Mal hecho! Porque el algodón chupa y nos deja seco el jamón. Y la grasa deja huecos sin tapar. Entonces, echaremos aceite de oliva, que se lubrique bien el jamón para que no se seque. Y film transparente para que no le entre el aire, el oxígeno, y así no le sale moho. Así puede estar 6,7,8 días, y no hay problema. Así hemos llegado al final del jamón, el jarrete, la parte más jugosa donde está la carne pegada a los huesos. Sacaremos toda la carne y la aprovecharemos en taquitos. ¡Riquísimo!

This work is licensed under a
[Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).