

LISARDO  CASTRO

.....

Curiosidades y corte a cuchillo
de nuestro jamón ibérico

¿SABÍAS QUÉ...?



1 ***El jamón ibérico de bellota*** Lisardo Castro procede de cerdos ibéricos que se han alimentado durante al menos dos períodos de montanera. La montanera es el período comprendido entre los meses de Octubre y Marzo, tiempo en el que el cerdo ibérico campa en libertad por las dehesas salmantinas, andaluzas y extremeñas, alimentándose únicamente de bellota y pastos.

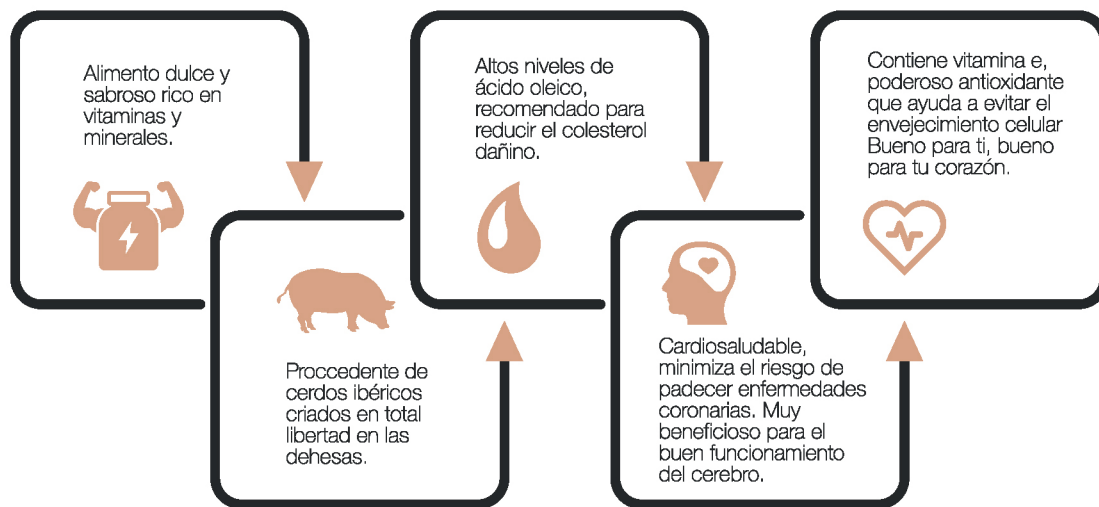
2 Los jamones ibéricos de bellota Lisardo Castro han estado secándose y teniendo ***un período de curación durante más de 36 meses en sus bodegas naturales en Guijuelo***, combinando el clima de los inviernos fríos y secos y los veranos cálidos y suaves.

3 El secreto del jamón de Lisardo Castro se podría resumir en tres palabras: ***viejo, natural y dulce por la baja concentración de sal***. Punto clave que consigue ese sabor intenso para los paladares más exigentes.

PROPIEDADES DEL JAMÓN IBÉRICO

alimento saludable

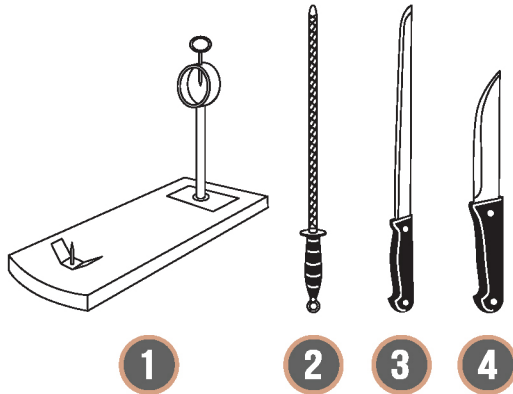
Además de ser un manjar para los paladares más exquisitos,
el jamón ibérico cuenta con incontables propiedades saludables



CORTE DEL JAMÓN IBÉRICO

Se trata de un proceso sencillo si se dispone del material adecuado

Qué necesitamos



1 Utilizar un soporte apropiado, que permita mantener el jamón bien firme. Este paso es primordial antes de empezar a cortar. Lo más importante en este caso es que la posición del cortador sea lo más cómoda posible.

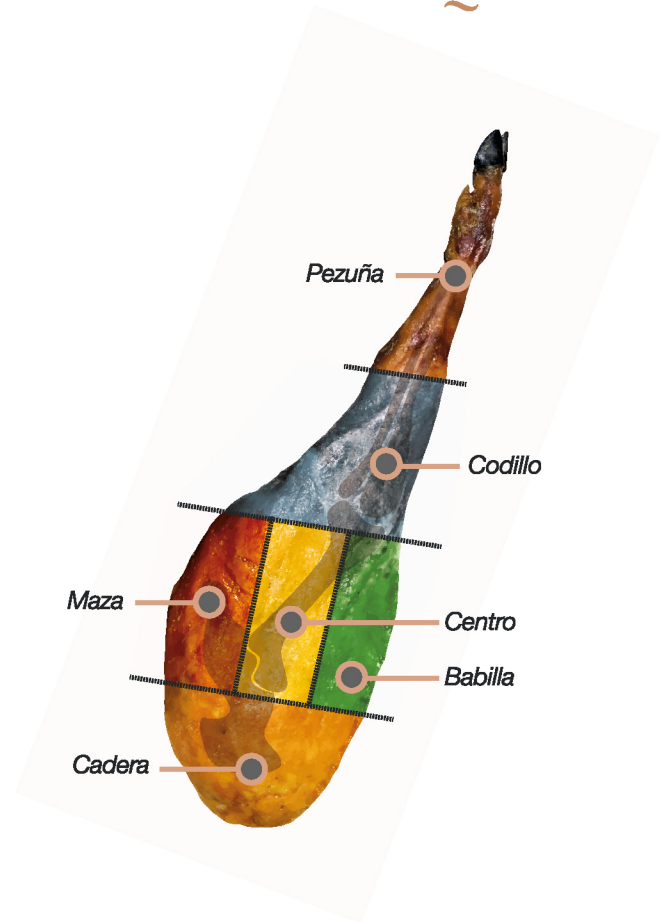
2 Una chaira que nos permita afilar el cuchillo de forma rápida, sencilla y segura. Para poder obtener un rendimiento duradero de los cuchillos, es imprescindible afilarlos con regularidad.

3 Cuchillo jamonero: Muy afilado, de hoja larga, estrecha y flexible, que permite realizar cortes finos y precisos, y ajustar el movimiento al perfil de la zona de corte.

4 Cuchillo francés: Este cuchillo se suele usar para cortar, picar o rebanar todo tipo de carnes. En el caso del jamón se utilizará para aprovechar bien las zonas más pegadas al hueso.

PARTES DEL JAMÓN IBÉRICO

- **Codillo o caña:** esta zona tiene poca carne, pero es la zona más jugosa del jamón, ya que se encuentra el hueso de la tibia, y existe más grasa que en el resto del jamón.
- **Maza:** es la zona con más carne, y donde la grasa está más infiltrada teniendo vetas.
- **Babilla:** es la parte más estrecha del jamón, y por tanto, más seca. Es la parte por la que hay que empezar un jamón en el caso de que se corte a cuchillo, para posteriormente seguir por la maza que tiene más grasa y por tanto aguantará más tiempo sin secarse.
- **Punta:** Esta parte suele tener bastante tocino por lo que la carne resulta más jugosa. Ahí es dónde se encuentra el hueso puente.



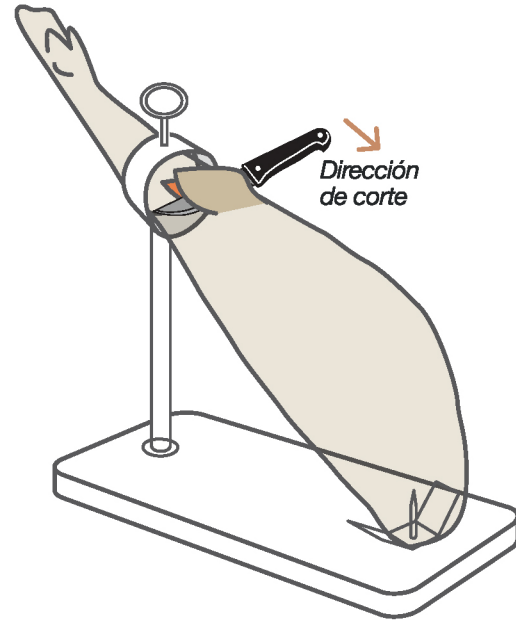
CÓMO CORTAR UN JAMÓN

Se trata de un proceso sencillo
si se dispone del material adecuado

PRIMER PASO *pelar el jamón*

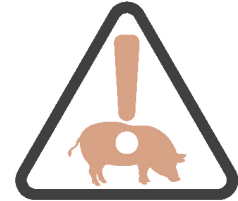
Antes de empezar a cortar el jamón de una zona, es necesario pelarlo, es decir: retirar la piel y la grasa exterior que cubren dicha zona, hasta que aparece la carne.

En función de su consumo, si se va a consumir rápidamente, se puede pelar entero. En caso contrario, conviene ir pelando según se vaya consumiendo.



TEN EN CUENTA ANTES DEL CORTE

No dejes de pensar en el tipo de consumo
y en tu seguridad



CONSUMO *rápido*

Si se trata de un consumo rápido, como pueden ser, en eventos la forma de cortar el jamón cambia.

Hay que comenzar pelando el jamón entero, quitando todas zonas amarillas que pueda tener el jamón, ya que a la hora de consumirlo, éstas imperfecciones darían un sabor rancio a la loncha.

Se comenzaría a cortar por la parte de la maza y contramaza, con la pezuña hacia arriba, hasta llegar al hueso. Posteriormente, se seguiría con la babilla y punta hasta terminar el jamón.

Finalizando así con la parte del codillo o jarrete, la cual se aprovecharía para hacer tacos y servirlo entre los comensales

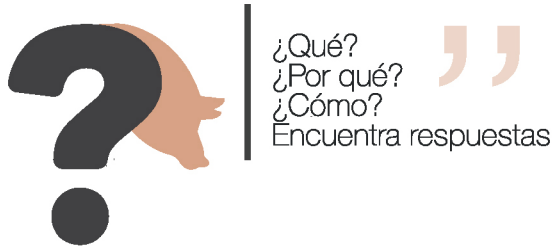
SEGURIDAD *ante todo*

Durante el corte, la mano contraria a la del cuchillo debe estar colocada siempre a mayor altura que la mano que opera con el cuchillo.

Por precaución, se debe mantener el cuerpo en una posición lo más posible retirada de la zona de corte.

El corte debe ser lento y pausado, sin aplicar demasiada fuerza.

PREGUNTAS FRECUENTES



¿Qué son los puntos blancos que aparecen en el corte de algunos jamones?

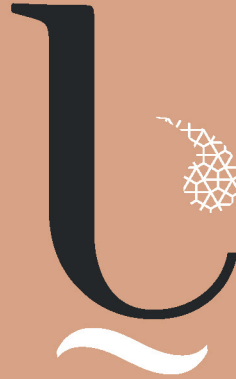
Se trata de cristales de tirosina y forma parte de las proteínas de la carne. Es difícil que un jamón ibérico con puntos blancos esté salado o falto de aroma. La presencia de tirosina en un jamón denota que proviene de un cerdo bien alimentado bajo una dieta sana y equilibrada, además de indicar que el jamón ha tenido una correcta maduración en bodega a lo largo del ciclo de curación. Es muestra de máxima calidad debido al largo proceso de maduración

¿Como conservar un jamón ibérico?

Lo más importante es que se mantenga en un espacio fresco, seco, oscuro y que esté a una temperatura ambiente de entre los 10 y los 20°C. Por ejemplo una bodega o una despensa. La temperatura ambiente es indispensable para asegurar la jugosidad y la oscuridad para evitar que los rayos ultravioletas modifiquen las características de la carne. Una vez hayamos finalizado el corte de las tapas que se vayan a consumir es necesario tomar ciertas precauciones para asegurarnos de que el resto de la pata se va a conservar en buen estado. Para evitar que la superficie de corte se reseque se recomienda cubrir la pieza con la grasa o el tocino que se ha quitado en los primeros cortes, o embadumar la zona con aceite de oliva. De esta manera el jamón conservará todas sus propiedades organolépticas.

¿Cómo conservar los productos envasados al vacío?

Conservar refrigerado y no expuestos a la luz. Se recomienda sacar del frigorífico unas horas antes de su consumo, para que adquiera la temperatura ambiente y así resaltar su aroma y recuperar su brillo. Abrir el producto envasado y servir. Puede atemperar el producto de forma rápida, poniendo el plato o el producto un momento debajo de un chorro de agua caliente o usando un plato caliente para servirlo.



info@lisardocastro.com
(+34) 923 158 140

Sierra de Herreros, Parc. 21-23
Pol. Ind. Agroalimentario
37770 GUIJUELO (España)

www.lisardocastro.com