
GUÍA DEL JAMÓN



JAMONES
JUAN GARGALLO

PREGUNTAS FRECUENTES

JAMÓN SERRANO Vs. JAMÓN IBÉRICO

El jamón serrano

Conocido como cerdo blanco, tiene la pezuña de color marrón claro.

El color de la carne es entre rosado y púrpura y el sabor suave y dulce.

Genéticamente podemos encontrar diferencias entre el jamón serrano común y jamón serrano de cerdos cruzados con la raza Duroc.

Este último es un animal de mejor calidad en su carne.

Jamones Juan Gargallo utiliza esta clase para su jamón JJG D.O. Teruel.

Edad de sacrificio en el animal:

Jamón Serrano común: entre 4 y 5 meses.

Jamón D.O. Teruel: 8 meses.

Oficialmente, la clasificación del jamón serrano, se divide en los siguientes tipos según su curación:

Bodega: Curación entre 10 y 12 meses.

Reserva: Curación entre 12 y 15 meses.

Gran Reserva: Más de 15 meses de curación.

El jamón ibérico

Proviene de la raza Ibérica.

La pezuña es negra, el color de la carne es entre rosada y rojiza, con grasa infiltrada en el músculo.

Tiene gran porcentaje de grasa, siendo esta blanda, jugosa y brillante.

Sabor más fuerte e intenso, ideal para tapear.

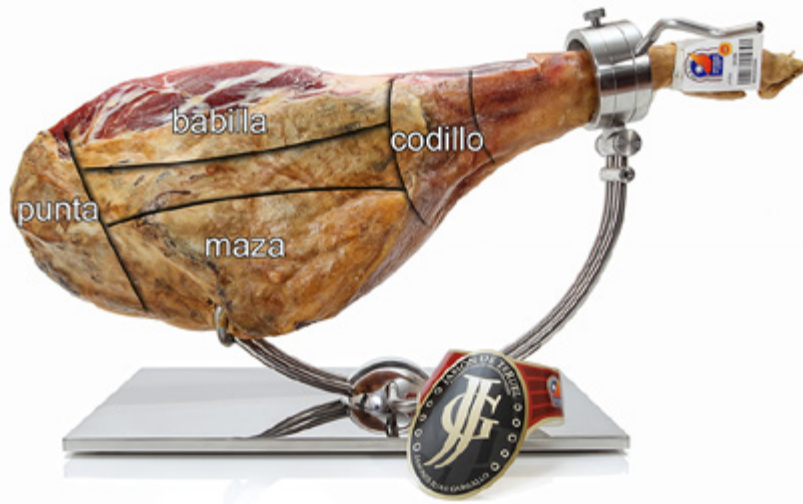
Sus precios son más elevados que los del jamón serrano, el cual es un sabor más suave y más indicado para consumo diario y las meriendas de los más pequeños.

Ibérico de Campo: Procede de animales criados en libertad (régimen extensivo). Alimentados con pastos silvestres, piensos naturales, y algo de bellota.

Ibérico de Bellota: Criados en la dehesa formada por extensos bosques de encinas y alcornoques. Este ecosistema tiene una extensión acotada y no hay más de 50 encinas por hectárea, por lo que la producción de cerdo ibérico se limita a algo más de un millón de cabezas.

El alimento básico es la bellota (fruto de encinas y alcornoques), complementado con la hierba de los pastos, las leguminosas silvestres y los frutos de las gramíneas.

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES DEL JAMÓN



- 1. Codillo:** La carne es jugosa y está situado entre la caña y la maza.
- 2. Maza:** Es la parte más jugosa y de mayor calidad del jamón.
- 3. Cadera o punta:** Esta parte tiene gran contenido en grasa, pero a la vez es una parte muy sabrosa y se encuentra en el lado opuesto a la pezuña.
- 4. Babilla:** Es la parte más estrecha, curada y con menos grasa. Recomendamos empezar a consumirlo por este lado.
- 5. Caña:** Es la parte más cercana a la pezuña, que suele servirse en tacos para hacer tapas.

DIFERENCIAS ENTRE JAMONES Y PALETAS

Jamón: Es la pata trasera del cerdo.

Peso: entre 7 y 9 kg.

Tiene un 50% de rendimiento y otro 50% de desperdicio entre hueso, corteza y grasa.

El tiempo de curación va desde los 18 y los 36 meses.

Contiene una proporción menor de grasa que la paleta y el precio es superior.

Paleta: Es la pata delantera del cerdo.

Peso: entre 4 y 5,500 kgs.

Tiene un 40% de rendimiento y un 60% de desperdicio entre hueso, corteza y grasa y es algo más difícil de cortar.

El tiempo de curación va desde los 12 a 24 meses.

¿QUÉ ES LA TIROXINA O LOS PUNTITOS BLANCOS?

Puede ocurrir que, al abrir su jamón, encuentre unos puntos blancos en el corte. No se preocupe, al contrario de ser un defecto, es una garantía y un signo de calidad. Dichos puntos no son más que la cristalización de un aminoácido llamado tiroxina y que nos dice que el producto ha sido curado mediante un proceso natural.

DIFERENTES PRESENTACIONES

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Jamón pieza entera

La pieza es envuelta en papel parafinado, luego en un funda de algodón y, finalmente, llevará una malla roja. Además, le enviaremos su jamón dentro de una de nuestras cajas jamonera de regalo Juan Gargallo, sin coste adicional. Es aconsejable que, cuando reciba su jamón, lo coloque sobre un jamonero o lo cuelgue, ya que no es recomendable que este pase demasiado tiempo envuelto.

Una vez abierto, se debe guardar la pieza en un lugar fresco y seco, cubriendo la parte abierta con la propia grasa del jamón. Además es útil cubrirlo con un poco de film transparente para protegerlo del aire y evitar que se seque antes.

Para poder degustar cualquier jamón con todas sus características y propiedades, este ha de consumirse en un máximo de cuatro semanas. De no ser así, le recomendamos que compre su jamón loncheado y envasado al vacío.



Jamón deshuesado en cinco tacos y envasado al vacío

Tras la selección de su pieza, continuaremos con el deshuese y pulido del jamón. Trocearemos los huesos y los envasaremos. Con la punta del jamón haremos dos tacos, con el centro otros dos y uno con el codillo. Estos serán envasados al vacío y se lo serviremos en nuestra caja regalo.

Recuerde que para una buena conservación, recomendamos congelar los huesos. Los tacos han de conservarse en refrigerador durante tres meses. Si alguno perdiera el vacío, este ha de ser consumido el primero.

Para su consumo, ha de sacarlo del refrigerador veinte minutos antes para conseguir la oxigenación que necesita y alcanzar su sabor y aroma óptimo.

Jamón loncheado y envasado al vacío

Siempre que tarde más de cuatro semanas en consumir el jamón, le recomendamos esta modalidad, pues lo consumirá en mejores condiciones de sabor, aroma y frescura. Además este producto es fácil, cómodo, le ahorra tiempo y la necesidad de una persona específica que lo corte.

Tras la selección de su pieza, continuaremos con el deshuese y pulido del jamón. Trocearemos los huesos y los envasaremos. Posteriormente lonchearemos todo el jamón, obteniendo lonchas más largas de la parte central y otras más cortas del codillo y punta. A continuación, envasaremos el producto al vacío en paquetes de 150 a 200 grs., aproximadamente. Las cortezas son desechadas, así como la grasa y desperdicios.



CÓMO CORTAR EL JAMÓN

UTENSILIOS

El Jamonero

Seleccione un jamonero donde la pieza se quede en forma horizontal, ya que de esta manera es más sencillo el corte, e intente evitar aquellos que no sujetan bien la pieza y no quedan firmes cuando estamos cortando.



Cuchillo jamonero

Un buen cuchillo jamonero debe ser largo, de hoja fina y flexible, punta afilada o redonda y de mango en madera o fibra. Este cuchillo es el adecuado para cortar el jamón, ya que se adapta más fácilmente a cada zona de corte. Para poder conseguir la viruta perfecta: loncha muy fina de entre 4 y 6 cm. Recomendable afilar bien el cuchillo antes de comenzar a cortar jamón.



Cuchillo corto

Este tipo de cuchillo sirve para deshacernos de la corteza. Ha de ser un cuchillo de hoja corta, dura y bien afilada.



Chaira

Cilindro de acero estriado que sirve para asentar el filo y mantenerlo en buenas condiciones. La chaira es un elemento de afilado.



¿Cómo afilar los cuchillos?

Es recomendable afilar cada vez que vayamos a cortar el jamón, pues va perdiendo filo con el uso. Pase el cuchillo varias veces por ambas caras, cuando note que perdió viveza, dándole una inclinación de 20 a 25 grados. Deslícelo desde la parte superior de la chaira a la parte inferior y desde la parte ancha del cuchillo, más cercana al mango, hacia la punta. Existen otros utensilios, como la piedra de afilar, aunque es más recomendable la chaira.

Colocación del jamón

Se puede empezar tanto desde la babilla, parte estrecha y seca, como desde la maza, parte jugosa y ancha. Si el jamón se termina en pocos días, puede empezar por la maza, pero si su consumo va a ser más lento, le recomendamos que empiece por la babilla (parte más estrecha del jamón), colocando el jamón en su soporte con la pezuña hacia abajo.



Pelado del jamón

Con el cuchillo corto retiraremos parte de la corteza y grasa de color amarillenta, dejando al descubierto la zona de la carne y grasa blanquecina. Al cortar, recomendamos que la mano libre debe estar en sentido contrario al corte con el cuchillo, para evitar accidentes. Retire unos dos centímetros de piel y grasa, por debajo de la línea de corte, ya que si pela más de la parte que vaya a consumir ésta se secará más rápidamente perdiendo sus características en un plazo breve de tiempo. Si nos dejamos algo del exterior del jamón, al comerlo nos dará un sabor fuerte y rancio. Si lo fuéramos a consumir todo en un día, podremos limpiarlo entero.

Las lonchas del jamón

Una vez limpio, cogeremos el cuchillo jamonero y empezaremos a hacer finas lonchas de unos seis centímetros, tipo virutas, ya que cuánto más fino corte, el sabor se potenciará en su boca. Empezaremos desde la parte superior de la babilla, haciendo un movimiento uniforme y manteniendo la superficie de corte plana y recta. Si observa en algún momento que pierde la rectitud del corte, piense el mejor modo de igualarlo antes de seguir cortando.

Al llegar al hueso de la cadera haremos, con el cuchillo pequeño, dos cortes en forma de cuña a su alrededor, al ras del hueso. De esta manera, al cortar las lonchas, estas saldrán con más facilidad. Siga cortando hasta llegar al hueso interior, el fémur y es ahí donde deberá darle la vuelta al jamón.

Cambio de posición del jamón

Llegados a este punto daremos la vuelta a la pieza, dejando la parte de la maza hacia arriba. Aquí nos encontramos con una parte más dura de corteza, a la altura del codillo, en la cual deberemos hacer dos cortes incisivos con el cuchillo corto en dirección a la pezuña, como en la fotografía. Esto nos facilitará el trabajo de loncheado. Continuaremos pelándolo como en el apartado anterior.

Advertimos que esta parte es mucho más grasa que la anterior, con lo que la cantidad a retirar será superior que en la parte de la babilla. Según vayamos cortando, irá apareciendo más cantidad de magro y menos de grasa. Una vez llegado al hueso habremos terminado la pieza.

Recomendamos retirar los restos de jamón adheridos al mismo y utilizarlos en forma de taquitos para cocinar o picar. También se puede aprovechar el hueso para hacer exquisitos caldos o guisos.



JAMONES
JUAN GARGALLO