

CÓMO CORTAR UNA PALETA Y UN JAMÓN

COM TALLAR UNA ESPATLLA I UN PERNIL

ENRIQUE TOMAS

DESDE 1982

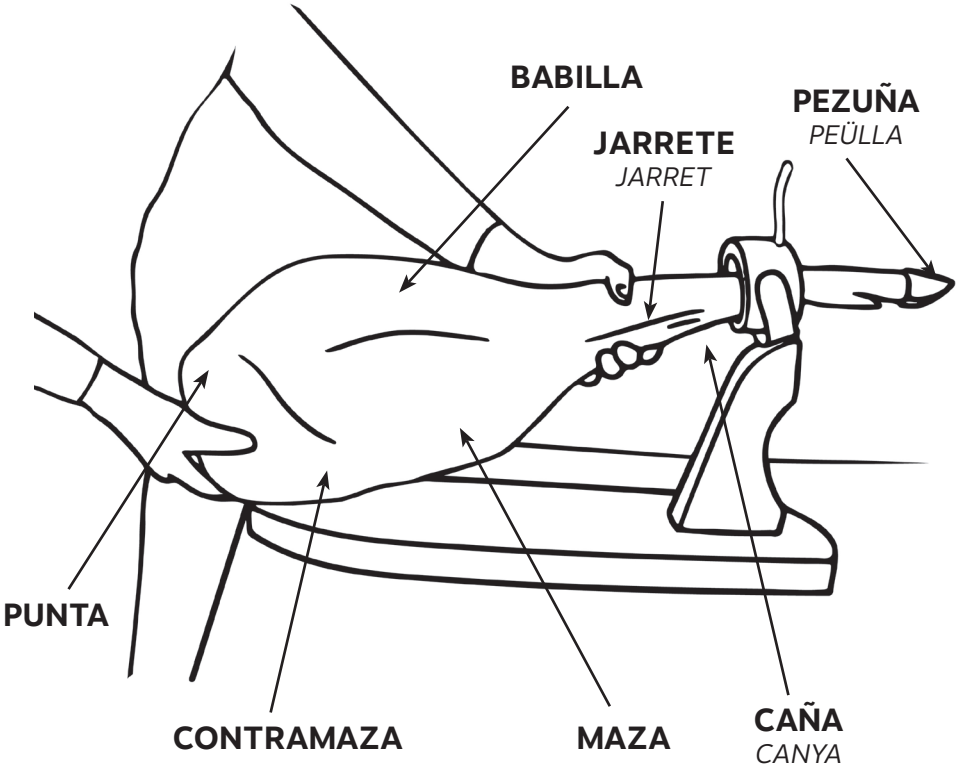
1

COLOCACIÓN ADECUADA

COL·LOCACIÓ ADEQUADA

El jamón debe colocarse con la pezuña hacia abajo para comenzar por la babilla, que es la parte más curada. Si se prefiere aprovechar primero la parte más jugosa, se puede colocar con la pezuña hacia arriba y empezar por la maza. La paleta, debido a su morfología irregular, debe colocarse siempre con la pezuña hacia arriba para iniciar el corte por la parte más carnosa.

El pernil s'ha de col·locar amb la peülla cap avall per començar per la babilla, que és la part més curada. Si es prefereix aprofitar primer la part més sucosa, es pot col·locar amb la peülla cap amunt i començar per la maza. L'espatlla, a causa de la seva morfologia irregular, s'ha de col·locar sempre amb la peülla cap amunt per iniciar el tall per la part més carnosa.





LIMPIEZA
NETEJA

Comenzamos retirando la grasa sobrante de la parte superior para iniciar el corte, ya sea de un jamón o una paleta. A medida que vayamos consumiendo la pieza, iremos eliminando la grasa de la zona correspondiente, lo que permitirá conservar el resto del jamón o la paleta en óptimas condiciones y mantener su jugosidad.

Comencem retirant l'excés de greix de la part superior per iniciar el tall, tant si és un pernil com una espatlla. A mesura que anem consumint la peça, anirem eliminant el greix de la zona corresponent, cosa que permetrà que la resta del pernil o de l'espatlla es mantingui en òptimes condicions i conservi la seva sucositat.

2

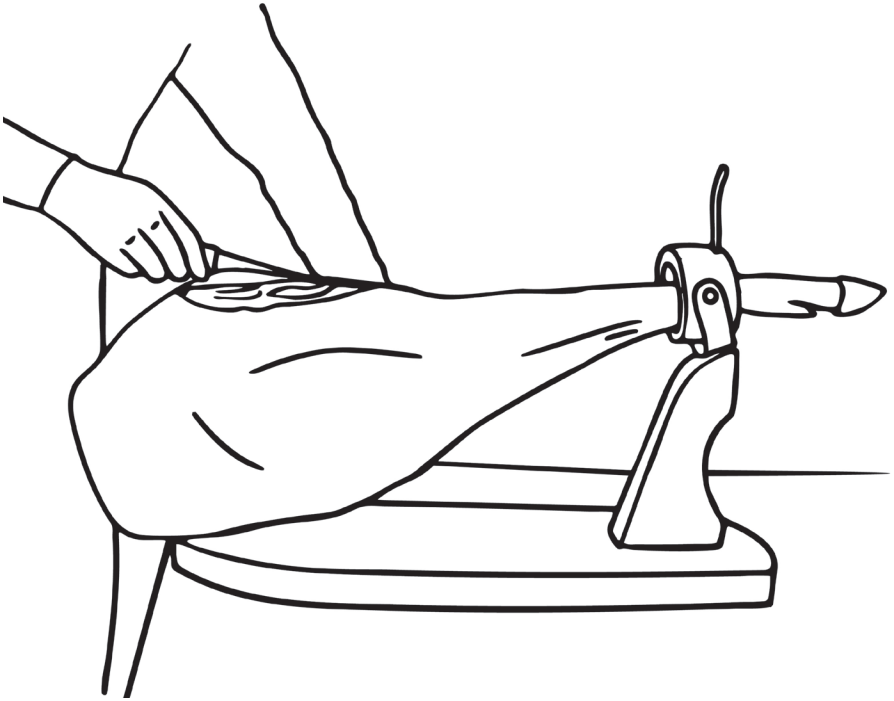
3

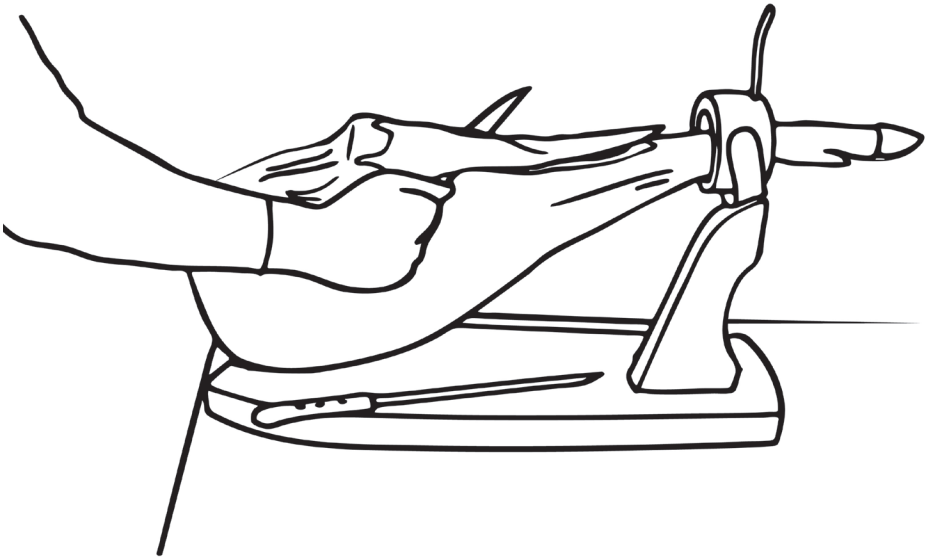
PREPARACIÓN PARA EL CORTE

PREPARACIÓ PER AL TALL

Seguimos retirando la grasa del jamón o la paleta, procurando mantener en todo momento una superficie lo más plana posible y paralela a la línea que va desde la pezuña hasta la punta. Esto garantizará un corte más uniforme, preciso y aprovechable.

Continuem retirant el greix del pernil o de l'espatlla, assegurant-nos que la superfície es mantingui tan plana com sigui possible i paral·lela a la línia que va de la peülla a la punta. Això garantirà un tall més uniforme, precís i aprofitable.





HUESO CENTRAL

OS CENTRAL

Detendremos la limpieza al llegar al hueso central e iremos marcando el hueso de la cadera. Con la puntilla, separaremos cuidadosamente la carne del hueso para facilitar el corte y aprovechar al máximo el jamón o la paleta.

Aturarem la neteja quan arribem a l'os central i començarem a marcar l'os del maluc. Amb un ganivet petit (la puntilla), separarem amb cura la carn de l'os per facilitar el tall i aprofitar al màxim el pernil o l'espatlla.

4

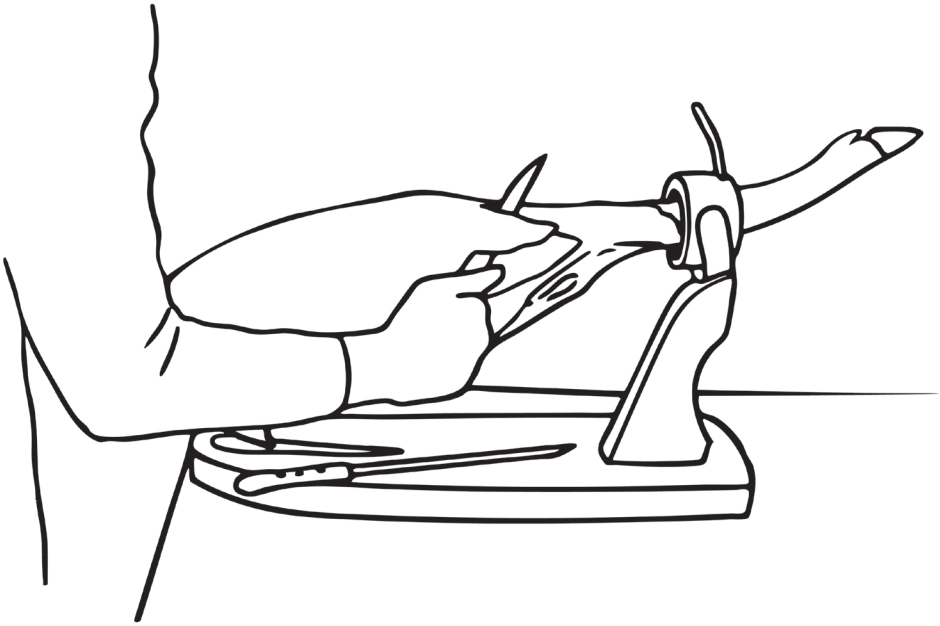
5

VOLTEO DE LA PIEZA
GIRAR LA PEÇA

Una vez hemos finalizado el corte de un lado del jamón o la paleta, es el momento de voltear la pieza y colocarla con la pezuña hacia arriba para continuar el corte por el lado contrario.

Quan hàgim acabat de tallar un costat del pernil o de l'espatlla, és el moment de girar la peça i col·locar-la amb la peülla cap amunt per continuar tallant per l'altre costat.





VOLVEMOS A LIMPIAR
TORNEM A NETEJAR

En esta fase, tanto en el jamón como en la paleta, nos encontramos con la zona que tiene más grasa, la cual también es la más jugosa. Repetimos el proceso de limpieza, retirando la grasa que rodea la pieza, asegurándonos de dejar la carne lista para el corte y preservando su jugosidad.

En aquesta fase, tant al pernil com a l'espatlla, ens trobem amb la zona que té més greix, que també és la més sucosa. Repetim el procés de neteja, retirant el greix que envolta la peça, assegurant-nos que la carn quedi a punt per al tall i preservant-ne la sucositat.

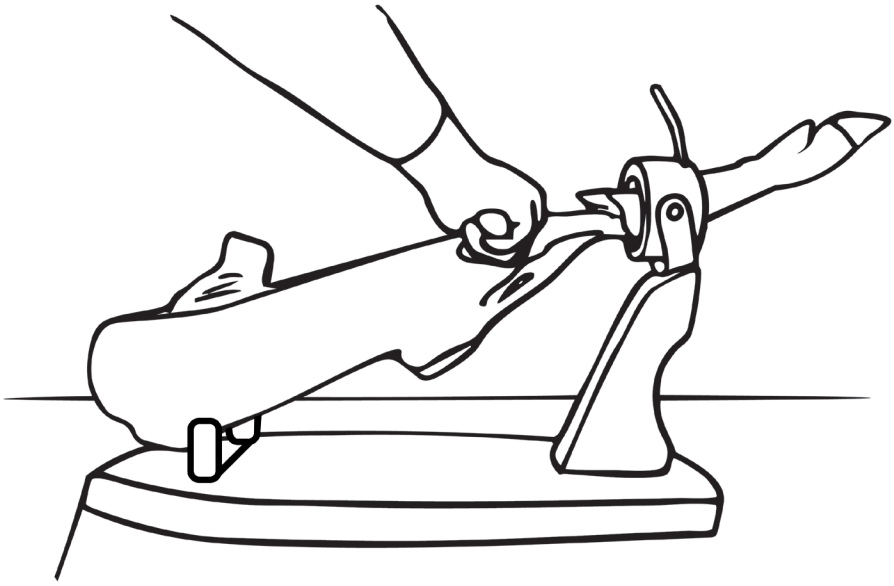
6

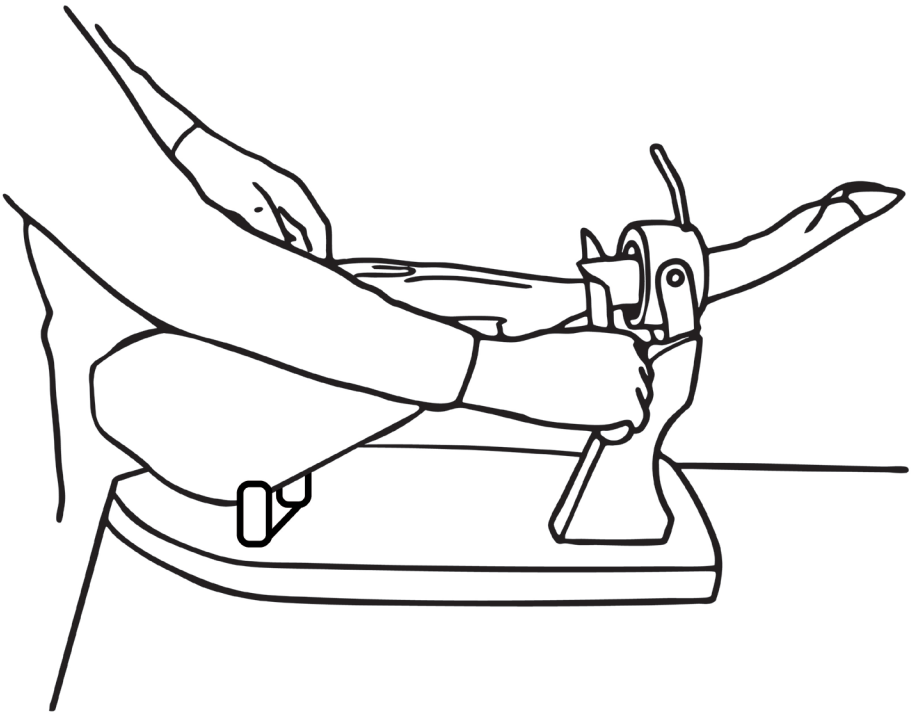
7

CÓMO MARCAR
COM MARCAR

Al comenzar a cortar en este lado del jamón o la paleta, notarás la forma del hueso del codillo y del omóplato. Es importante marcar estos huesos para guiar el corte y continuar aprovechando la carne de manera eficiente.

Quan comenceu a tallar d'aquest costat del pernil o de l'espatlla, notareu la forma dels ossos del garró (codillo) i de l'omòplat. És important marcar aquests ossos per guiar els talls i continuar aprofitant la carn de manera eficient. Per marcar l'os, feu un tall travessant la superfície del pernil.





CORTE
TALL

Es crucial tener precaución al cortar, asegurándose de colocar la mano que no sostiene el cuchillo detrás del mismo para evitar lesiones. Corta en lonchas finas siguiendo la dirección de la fibra de la carne y mantén un ángulo adecuado para lograr cortes uniformes, delicados y jugosos.

Cal anar amb molta precaució en tallar. Mantingueu sempre la mà lliure darrere de la fulla del ganivet per evitar lesions. Talleu llesques fines seguint la direcció de la fibra i mantingueu l'angle adequat per aconseguir llesques uniformes, delicades i sucoses.

8

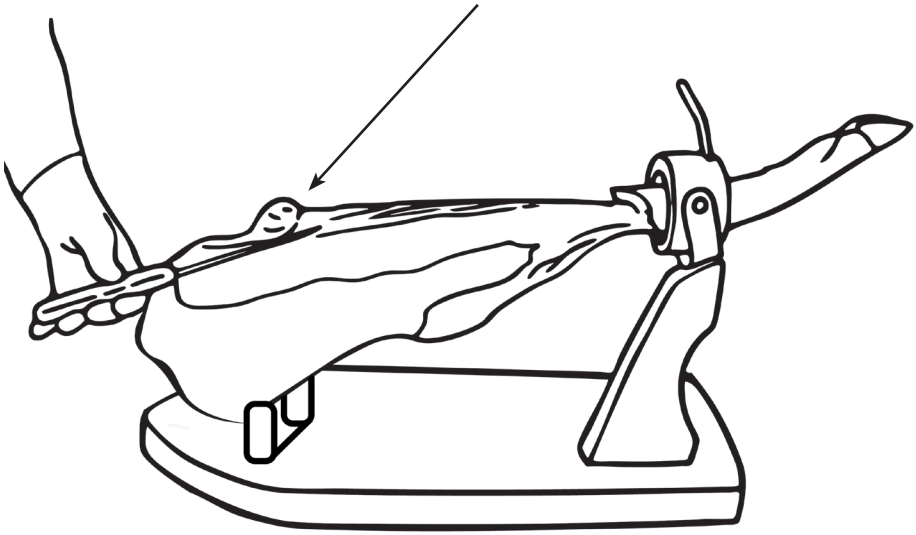
9

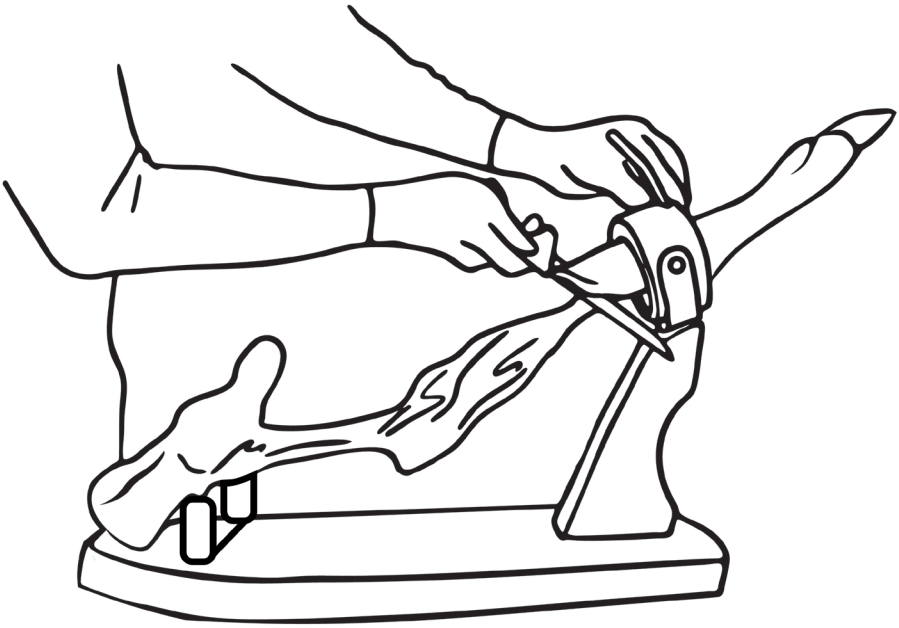
APURADO
APURAT

Las partes más cercanas a los huesos, de las que no se pueden extraer lonchas, deben retirarse cuidadosamente. Especialmente la zona del jarrete. Estas piezas se pueden cortar en taquitos, ideales para comer en crudo o utilizarlas en guisos, aprovechando al máximo toda la carne de la pieza.

Les parts més properes als ossos, de les quals no es poden extreure llesques, s'han de retirar amb cura, especialment la zona del «jarrete». Aquestes peces es poden tallar en daus petits, perfectes per menjar-los crus o per utilitzar-los en guisats, aprofitant al màxim tot el pernil.

HUESO CADERA
OS MALUC





¡Ojo! Ten cuidado de no forzar el cuchillo ni tratar de limpiar el hueso en exceso, para evitar cortes innecesarios. ***Compte!*** *Eviteu forçar el ganivet o intentar netejar l'os en excés, per prevenir talls innecessaris.*

REMATE FINAL
REMAT FINAL

Cuando ya no puedas seguir cortando lonchas de jamón o paleta, es el momento de limpiar el hueso con la punta del cuchillo.

Quan ja no pugueu continuar tallant llesques de pernil o d'espatlla, és el moment de netejar l'os amb la punta del ganivet.

10


yo soy
ENRIQUE
TOMAS



CONSERVACIÓN DEL

JAMÓN

CONSERVACIÓ DEL

PERNIL

CONSERVACIÓN DEL JAMÓN
CONSERVACIÓ DEL PERNIL

Para conservar correctamente una pieza de jamón y disfrutar de todas sus cualidades, es importante seguir estas recomendaciones según si la pieza está sin empezar o ya empezada.

Per conservar correctament una peça de pernil i gaudir de totes les seves qualitats, és important seguir aquestes recomanacions segons si la peça està sense començar o ja començada.

1 PIEZA ENTERA SIN EMPEZAR
PEÇA SENCERA SENSE COMENÇAR

Ubicación: Conserva la pieza en un lugar fresco, seco y oscuro, como una despensa, a una temperatura ideal de entre 15 y 22 °C. Mantenla alejada de la luz solar directa y de fuentes de calor, como hornos o radiadores, así como de cambios bruscos de temperatura. No es necesario conservarla en frío ni en el frigorífico./ ***Ubicació:*** *Conserveu la peça en un lloc fresc, sec i fosc, com un rebost, a una temperatura ideal d'entre 15 i 22 °C. Mantingueu-la allunyada de la llum solar directa i de fonts de calor, com forns o radiadors, així com de canvis bruscs de temperatura. No cal conservar-la en fred ni a la nevera.*

Envoltorio: Si la pieza está protegida con plástico o papel impermeable, retíralo. Mantén únicamente la malla de algodón, que permite una correcta ventilación de la pieza./ ***Embolcall:*** *Si la peça està protegida amb plàstic o paper impermeable, retireu-lo. Mantingueu només la malla de cotó, que permet que la peça respiri correctament.*

2 PIEZA YA EMPEZADA
PEÇA JA COMENÇADA

Paño de algodón: Una vez empezada la pieza, cubre la zona de corte con un paño de algodón limpio, seco y que no suelte pelusa. De esta forma, protegerás el jamón de la luz y el polvo, permitiendo al mismo tiempo una correcta ventilación./ ***Drap de cotó:*** *Un cop començada la peça, cobriu la zona de tall amb un drap de cotó net, sec i que no deixi borrissol. D'aquesta manera, protegireu el pernil de la llum i de la pols, i alhora permetreu que respiri correctament.*

Evita el contacto directo con plástico: No cubras la superficie de corte directamente con film transparente durante varios días. El plástico puede retener la humedad y favorecer la condensación, afectando a la textura y al sabor del jamón./ ***Eviteu el contacte directe amb plàstic:*** *No cobriu la superfície de tall directament amb film transparent durant diversos dies. El plàstic pot retenir la humitat i afavorir la condensació, cosa que afecta la textura i el sabor del pernil.*

Temperatura ambiente: Mantén el jamón en el jamonero, en una estancia fresca de la casa, alejado de fuentes de calor y de la luz solar directa. / ***Temperatura ambient:*** *Mantingueu el pernil al suport per a pernil (jamonero), en una estança fresca de la casa, allunyat de fonts de calor i de la llum solar directa.*

¡CONSEJO! Para disfrutar del jamón en las mejores condiciones, corta únicamente la cantidad que vayas a consumir y vuelve a cubrir la zona de corte después de cada uso. **CONSELL!** *Per gaudir del pernil en les millors condicions, talleu només la quantitat que aneu a consumir i torneu a cobrir la zona de tall després de cada ús.*

ENRIQUE TOMAS

DESDE 1982

CÓMO CORTAR **UNA PALETA Y UN JAMÓN.**

COM TALLAR **UNA ESPATLLA I UN PERNIL.**