

## El corte del jamón



- 1 El jamonero debe estar bien asentado y el jamón se colocará adecuadamente para que esté fijo y con comodidad para el cortador.
- 2 Con un cuchillo de hoja corta y rígida, perfectamente afilado, se hace un corte perpendicular a la pata y circular a la altura del corvejón y cortes tagenciales por ambos lados. Se pela, quitando corteza, costra y parte de tocino, entero, si se va a consumir en poco tiempo y poco a poco, si se va a tardar en consumir.
- 3 Se comienza por la parte principal, pezuña hacia arriba, con un cuchillo jamonero de hoja estrecha, larga y flexible muy bien afilado.
- 4 Los cortes serán paralelos entre sí, siguiendo las líneas marcadas con flechas en la figura, dejando a la vista una superficie plana, sin escalones. Las lonchas serán finas, casi transparentes, del ancho de la pieza y una longitud de 6 o 7 cm. Preparando el plato, se pueden combinar los cortes de la zona central (A), de la punta (C) y del codillo (D).
- 5 El corte de este paquete principal necesita de los cortes auxiliares (5) y (6) con el cuchillo de hoja corta, el primero para rematar bien la pieza hacia el codillo y el segundo, que se hará con la punta del cuchillo auxiliar, para ir desprendiendo el hueso coxal.
- 6 En el plato, las lonchas se colocan en una sola capa, ligeramente montadas unas sobre otras.
- 7 Los trozos de jamón que quedan pegados al hueso y que no se pueden cortar en lonchas, se cortarán en taquitos. El hueso, cortado a sierra en trozos, servirá para base de caldos.



