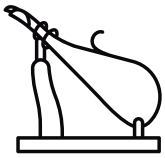
MANUAL DE INSTRUCCIONES
Cómo cortar una paleta



Te ha llegado un jamón o paleta a casa y llega el momento más temido por muchos: cómo lo empiezo, cómo lo corto yo mismo.
Desde Cosecha Privada te vamos a dar algunos consejos para que puedas disfrutar de este manjar sin ningún miedo.

1. Antes de empezar a cortar hay que **conocer las partes del jamón** para saber por dónde empezar:
- La maza: es la parte posterior de la pata, la mejor zona del jamón y la más sencilla de cortar.
- Contramaza o babilla: parte anterior de la pata. Es más estrecha y por tanto más curada.
- Punta: la parte más difícil de cortar, pero muy jugosa.
- Jarretes: parte más fibrosa pero con un acentuado sabor a jamón.

2. Herramientas que necesitamos:
- Jamonero para evitar que la pieza se mueva.
- Tres tipos de cuchillos: jamonero (de hoja larga, estrecha y muy bien afilada), une de hoja ancha para eliminar la corteza y el tocino, y la puntilla (fina y fuerte para separar el jamón del hueso).

3. ¡Empezamos! Paso a paso sobre cómo empezar un jamón:
- Antes de comenzar, afila muy bien el cuchillo. Asegúrate de que la pata está bien sujeta en el jamonero para evitar que se mueva durante el corte.
- Resaliza un corte profundo en la zona de la caña (parte superior del jamón). Con este corte debes llegar al hueso para quitar la grasa más fácilmente.
- Retira la corteza para poder comenzar a lonchear (solo la parte de donde vayas a consumir).
- Comienza a cortar lonchas desde la pezuña hsata la punta.
- Cuando hayas acabado, dale la vuelta y vuelve a comenzar.

¡Y ahora solo queda disfrutarlo en boca!
(Este es el paso más sencillo)

CONSEJO
Cubre el jamón o paletilla con las lonchas de grasa que le quitas al comenzar y cúbrelo con un trapo limpio de cocina, o tápalo con papel film. Esto hará que no se reseque y dure más tiempo.

Si tienes cualquier duda, envíanos un mensaje privado por Instagram (@cosecha_privada)

COSECHA PRIVADA