

SABOREA LA PERFECCIÓN: LA GUÍA DEFINITIVA PARA APRENDER A CORTAR EL JAMÓN DE TERUEL D.O.P.

Descubre todos los secretos para un corte perfecto y una presentación impecable.

El arte y la tradición reflejados en cada corte: aprende a degustar un Jamón de Teruel con D.O.P.

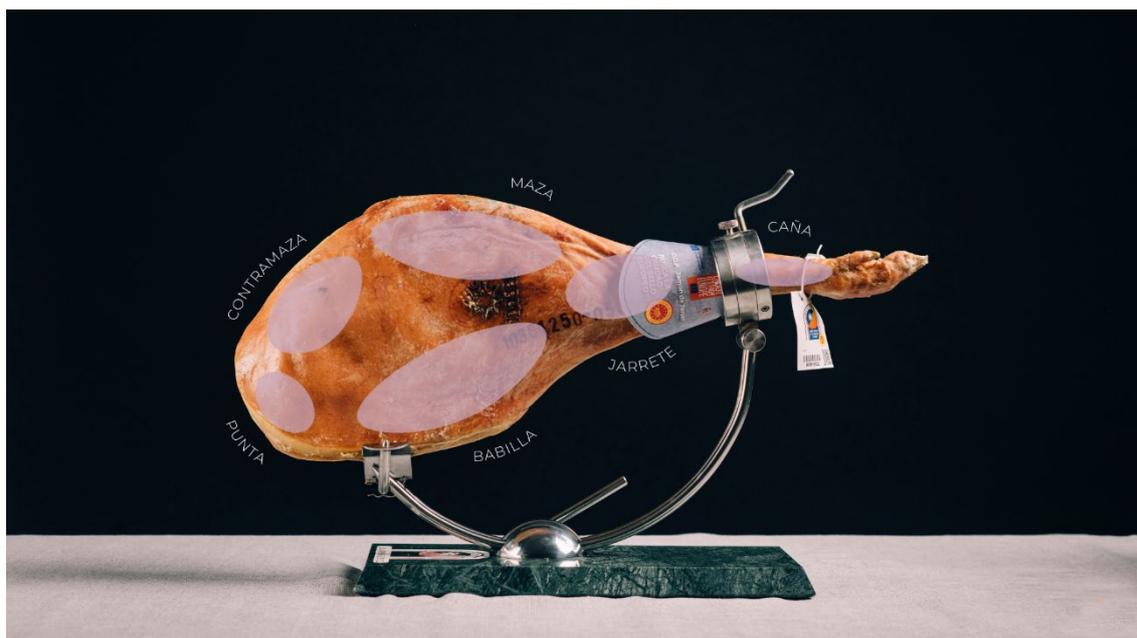
Madrid, julio 2024 – A la hora de cortar un jamón de manera correcta, es tan importante la técnica, como la materia prima. El Jamón de Teruel D.O.P es una apuesta segura ya que su aroma, su textura, color y especialmente su sabor alcanzan su expresión máxima a través de un buen corte a cuchillo.

Si por algo se diferencia el Jamón de Teruel D.O.P. es por sus extraordinarias características y por la excepcionalidad del lugar en el que se elabora. Esta joya gastronómica, no solo es famosa por su exquisito sabor y textura, sino también por la tradición y el arte que rodean su corte y presentación. Aprender a cortar un Jamón de Teruel D.O.P. correctamente es fundamental para disfrutar al máximo de sus cualidades organolépticas, además, saber las partes que lo componen y algunos secretos te darán la clave para que cada loncha sea perfecta.

LAS PARTES DEL JAMÓN DE TERUEL DOP

Para ser todo un experto en el arte de cortar, es imprescindible saber las partes de las que se compone el jamón. Una pata de jamón se divide en caña, jarrete, maza, contramaza y punta.

- **Caña:** es la parte fundamental para la identificación y clasificación del jamón. Aquí se aprecia la etiqueta que certifica su Denominación de Origen Protegida.
- **Jarrete:** se encuentra junto a la tibia y el peroné, entre la caña y la maza. Presenta un color rojo intenso y es la parte más fibrosa del jamón debido a la concentración de tendones y nervios.
- **Maza:** es la parte más ancha y principal del jamón. Contiene gran cantidad de carne y grasa infiltrada, ofreciendo la carne más jugosa y tierna. Esta zona es la más rica y proporciona un corte muy vistoso, brillante y lleno de vetas.
- **Contramaza:** es la parte opuesta a la maza. Es la parte más estrecha del jamón y también la más curada. Es decir, es la que presenta menos proporción de grasa.
- **Punta:** la parte con mayor concentración de grasa. Encontraremos más grasa que carne, lo que le da un sabor muy sabroso por sus numerosas infiltraciones.



UN CORTE PERFECTO: TRUCOS Y CONSEJOS

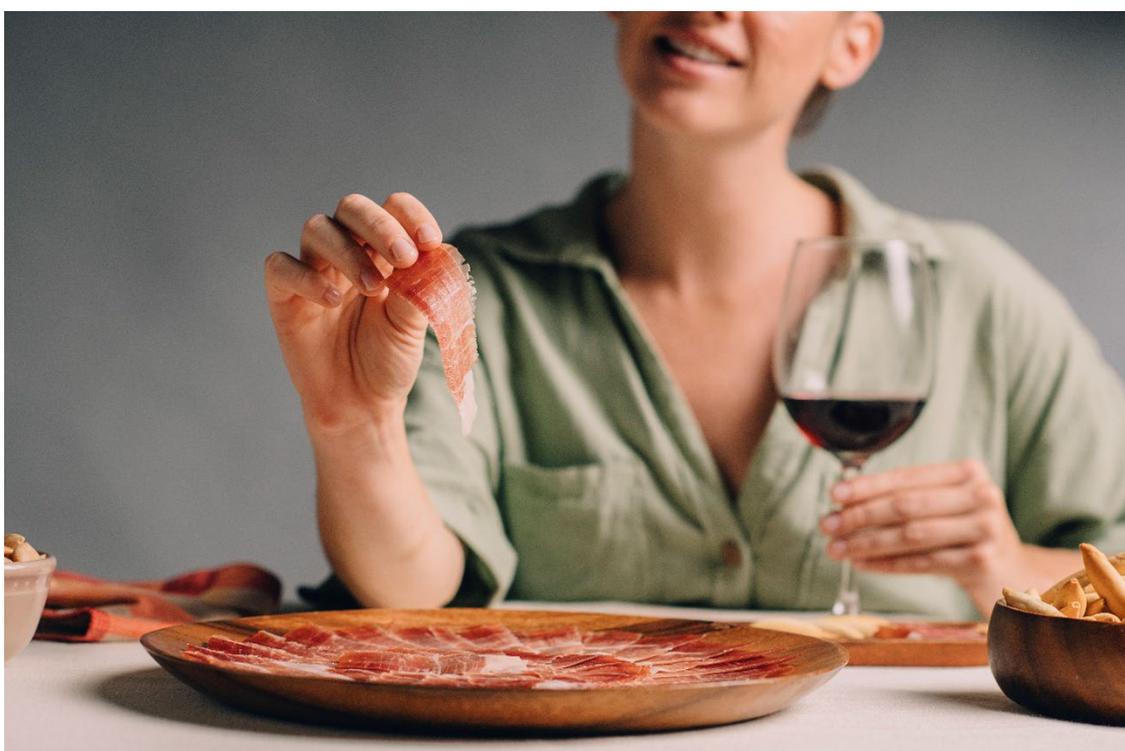
Una vez conocemos las partes, es imprescindible saber algunos trucos para convertirte en un auténtico cortador.

1. **Prepara el jamón:** coloca el jamón en un jamonero, con la caña hacia arriba si se va a consumir de inmediato o hacia abajo si se planea consumir a lo largo de varias semanas.
2. **Retira la corteza y el exceso de grasa:** usa el cuchillo deshuesador para quitar la piel dura y la grasa amarillenta en la zona donde vas a empezar a cortar. Haz cortes superficiales y en dirección contraria para mayor seguridad.
3. **Los utensilios:** usa cuchillos bien afilados, incluyendo un cuchillo jamonero largo y flexible para los cortes finos, y un cuchillo corto y robusto para los cortes alrededor del hueso.
4. **El secreto es la técnica de corte:** comienza por la maza, la parte más jugosa y tierna. Realice cortes finos y uniformes para aprovechar al máximo su sabor y textura. Corta en paralelo al hueso para obtener lonchas más homogéneas. Al llegar al hueso, usa el cuchillo corto para extraer la carne restante alrededor de los huesos.
5. **La presentación, la guinda del pastel:** coloca las lonchas en un plato de manera ordenada, solapando ligeramente unas con otras para mantener su jugosidad.
6. **Como conservarlo:** cubre la superficie del jamón con un paño de cocina para evitar que se seque. Guárdelo en un lugar fresco y seco.

DISFRUTA DEL JAMÓN DE TERUEL DOP EN ESTA ÉPOCA DEL AÑO

La extraordinaria calidad del Jamón de Teruel D.O.P. le otorga unas características excepcionales. Su sabor auténtico y versatilidad permite dotar a cada plato de personalidad y sabor.

- **Ensaladas frescas:** añade unas finas lonchas de Jamón de Teruel D.O.P. a una ensalada de rúcula, tomate cherry y queso manchego para disfrutar de un plato refrescante y lleno de sabor.
- **Tapas:** disfruta del famoso jamón con melón o el no tan conocido jamón con higos frescos. Crea una combinación dulce y salada perfecta para los calurosos días de verano.
- **Bocadillos de nivel:** convierte las meriendas en auténticas experiencias gourmet: pan de cristal, tomate restregado y unas lonchas de Jamón de Teruel D.O.P. ¡querrás repetir!
- **Platos fríos:** haz del Jamón de Teruel D.O.P. un *must* en tus platos fríos favoritos: gazpacho andaluz o salmorejo, aportando un toque de elegancia y sabor a estas sopas veraniegas.



EL SECRETO DEL JAMÓN DE TERUEL D.O.P, MARCADO A FRÍO

La D.O.P. Jamón de Teruel se distingue por su proceso de curado natural, realizado en las sierras de Teruel, a más de 800 metros de altitud. Su sabor delicado, aroma inconfundible y textura suave son el resultado de un cuidado proceso de elaboración que respeta la tradición y la calidad.

“Marcado a Frío”, es el nombre de la campaña que financia la Unión Europea que pone en valor las características que hacen de este manjar un producto peculiar, como el territorio y la climatología, claves para su desarrollo.

Al ser un producto certificado por la D.O.P. Jamón de Teruel, se tiene la certeza de que en la línea paterna se ha empleado la raza Duroc. Este hecho garantiza una infiltración adecuada de grasa, lo que conlleva a una textura más suave y por ello más “tierna” y de alta calidad.

LA D.O.P. JAMÓN DE TERUEL

Este año Jamón de Teruel celebra el 40 aniversario del reconocimiento del sello de la Denominación de Origen Protegida, la primera D.O.P de jamón de España. En 1984, la Consejería de Agricultura del Gobierno de Aragón aprobó el Reglamento de la Denominación de Origen Jamón de Teruel. En marzo de 1985 se produjo la correspondiente ratificación por parte del Ministerio de Agricultura. y en 1997 por la Unión Europea.

Desde ese momento la DOP Jamón de Teruel lidera la economía aragonesa, se convierte en un referente a nivel internacional, y es la Denominación de Origen de mayor producción con un sello de calidad.

Su producción circular en la provincia de Teruel cuenta con 32 secaderos, 18 granjas de producción, 7 mataderos, 99 cebaderos, 13 granjas de ciclo cerrado, 7 salas de despiece y 20 salas de envasado.

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.



Financiado por
la Unión Europea



LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS

