



"El arte hecho Jamón Serrano"®

6

COSAS QUE DEBES SABER DEL JAMÓN SERRANO

TRESCUMBRES.COM





1 CÓMO SABER ELEGIR UN BUEN
JAMÓN SERRANO

2 CÓMO CORTAR
JAMÓN SERRANO

3 CÓMO ALMACENAR Y CUIDAR
JAMÓN SERRANO

4 CÓMO DEGUSTAR
JAMÓN SERRANO

5 CON QUÉ MARIDAR
JAMÓN SERRANO

6 PROPIEDADES NUTRITIVAS
JAMÓN SERRANO

6 COSAS QUE
DEBES SABER DEL
JAMÓN SERRANO
TRESCUMBRES.COM



1 | CÓMO SABER ELEGIR UN BUEN JAMÓN SERRANO



Para saber que estás comprando un jamón de buena calidad y de acuerdo a lo que deseas, hay **3 puntos principales a evaluar**:

Tiempo de Maduración

El primer punto que se debe comprobar, es su tiempo de maduración. Generalmente esto nos ayuda a determinar y distinguir entre diferentes tipos de Jamón Serrano.

El jamón tradicional lleva un tiempo de curación de entre 9 a 12 meses. Mientras que un Gran Reserva lleva aproximadamente más de 18 meses.

A la Vista

Lo que hace la diferencia a primera vista entre un jamón ibérico o Pata Negra y un Jamón Serrano es el color y la forma de la pезуña.

Una pierna ibérica o Pata Negra, debe ser estilizada y con la pезуña de color oscura (negra), mientras que un jamón serrano tradicional mantiene la pезуña blanca por el tipo de cerdo.

En el caso del Gran Reserva y el Pata Negra, que conservan la piel o cuero, ésta ayuda a cubrir la grasa (también llamada “tocino”). Es importante contar con un cierto nivel de contenido graso que cubra la zona lateral de la tapa del jamón, ya que es el elemento que le da sabor a la carne.

Es muy importante que el color de la grasa sea color blanco-amarillento, debido a que, si el color se encuentra en tonalidades marrón o anaranjado, podría ser signo de enranciamiento excesivo.

Al Tacto

Si presionas suavemente en las partes más carnosas debes notar algo de resistencia, esa es señal de un buen periodo de maduración. Si presionas en las partes grasas, deben ser blandas y no quedar la huella marcada.

6 | COSAS QUE DEBES SABER DEL JAMÓN SERRANO
TRES CUMBRES.COM



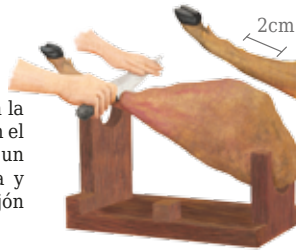
2 | CÓMO CORTAR JAMÓN SERRANO



1

PRIMER CORTE

Se debe colocar firmemente la pierna en la jamonera con la pezuña hacia arriba. Con el cuchillo plano o de limpieza, se hará un corte en cuña, perpendicular a la pata y circular a la altura del corvejón. El corvejón se sitúa a 2 cm aprox. del codillo.



2

REMOVER EL CUERO

Con el cuchillo plano o de limpieza, comience a remover el cuero o corteza que cubre la pierna. Si se va a consumir toda la pierna, limpie íntegramente y deshágase de ella, de lo contrario, sólo limpie la parte a consumir. Es importante eliminar el contorno de la zona de corte, para evitar sabores rancios.



3

REMOVER LA GRASA

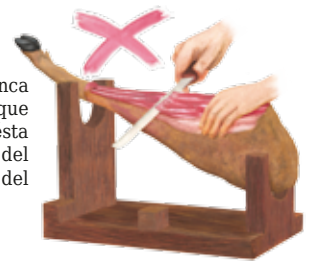
Si el jamón se va a consumir lentamente (Por más de 2 días), las capas de grasa debajo de la corteza, pueden servir como cubierta natural para poder conservar el jamón fresco al terminar de cortarlo.



4

PRECAUCIONES

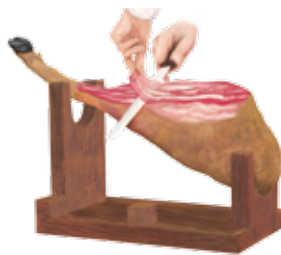
La mano con la que no cortamos, nunca se debe colocar frente al sentido en que se cortan las lonchas de jamón, ésta siempre deberá colocarse detrás del sentido en que se realiza el corte del cuchillo y evitar accidentes.



5

CORTAR EN LONCHAS

A las rebanadas de jamón serrano se les llaman lonchas, éstas deben ser muy finas, casi transparentes. Los cortes serán siempre paralelos entre sí y en dirección opuesta a la pezuña dejando siempre a la vista una superficie plana, sin estrias. El cuchillo jamonero se moverá hacia ambos lados, abarcando el ancho de la pieza a la vez que se desplaza hacia el hueso coxal, (cadera) "como el arco de un violín". Conforme se vaya cortando la pierna, se debe ir retirando la piel y la grasa exterior de los bordes.



6

CORTE INCISIVO AL HUESO

Al llegar al hueso coxal (cadera), se hará un corte incisivo con la punta del cuchillo corto alrededor del hueso, para que las siguientes lonchas salgan limpias en esa zona. La carne más próxima a los huesos no debe cortarse en lonchas, sino en tacos (trozos pequeños) que pueden usarse como ingrediente de lujo en caldos y guisados.



7

VOLTEAR LA PIERNA

Cuando ya no quede carne en la zona principal se le dará vuelta al jamón, quedando la pezuña hacia abajo. Si es necesario, remarque el corte inicial en el corvejón y de esta manera será más fácil remover el cuero o corteza que quede en esa zona de la pierna.



8

FINALIZAR LA PIERNA

Al igual que en la zona principal, continúe el corte del jamón en lonchas hasta sacarle provecho a la carne de la pierna. Finalmente puede conservar el hueso del jamón, el cual suele ser un ingrediente excelente para dar sabor en algunos guisados.



6

COSAS QUE
DEBES SABER DEL
JAMÓN SERRANO

TRESCUMBRES.COM

3

CÓMO ALMACENAR Y CUIDAR JAMÓN SERRANO



El Jamón Serrano debe mantenerse en temperatura ambiente: entre 15 ° C y 25° C en un lugar fresco, seco y con ventilación, con la menor luz posible para no oxidar la grasa y de preferencia sobre una jamonera.

Después de iniciar el corte, se recomienda aplicar algunos de los trozos del tocino (grasa) que se retiró (los blancos, no los amarillos), para que la grasa superficial se mantenga fresca. Se recomienda cubrirla con un trapo de cocina (algodón) perfectamente limpio

En lugares donde la temperatura suele ser alta, se recomienda guardar la pierna en un estoquinate o trapo ligeramente húmedo, dentro del refrigerador, en la parte inferior (donde se guardan las verduras).

Si por alguna razón, se desechan las primeras capas de grasa que protegen la pierna para un corte posterior, puede utilizar unas gotas de aceite de olivo para esparcir sobre él área donde se realizó el corte, y de esta manera se sella la respiración y evita que se endurezca.

Las lonjas ya cortadas deben consumirse al momento o envolverse en papel encerado o film transparente, lo ideal es conservarlo al vacío, porque lo que queremos evitar es el contacto con el aire, es por eso que se recomienda cortar sólo lo que se va a consumir.

Si se van a consumir en pocos días pueden mantenerse a temperaturas entre 10 y 15°, sin necesidad de refrigerar. Si vamos a tardar en consumirlo, lo ideal es conservarlo en refrigeración para retrasar la oxidación de las grasas y prolongar la vida útil del jamón. Es aconsejable sacar los sobres de jamón que han sido refrigerados una media hora antes de consumirlos; para conseguir que se atempere y alcance la temperatura óptima de consumo. Pasada la media hora, se aconseja abrir el envase y colocar las lonjas en un plato para airear el jamón y quede listo para disfrutarse.

6

COSAS QUE
DEBES SABER DEL
JAMÓN SERRANO

TRESCUMBRES.COM



4 | CÓMO DEGUSTAR JAMÓN SERRANO



Hay factores que determinan el sabor, aroma y textura, del jamón; la temperatura es una de ellas. No cabe duda que la mejor forma de comer Jamón Serrano es recién cortado y a temperatura ambiente (entre 21° y 23°C), ya que, de esta forma la grasa intramuscular adquiere la textura, el color y la jugosidad ideales para su consumo.

Un dato interesante sobre el Jamón Serrano, es que es de los pocos alimentos que contienen el quinto sabor: Umami (Palabra japonesa que significa “Delicioso sabor”). En un sentido general, se utiliza, cuando un alimento es particularmente delicioso, por lo tanto, lo convierte en un maravilloso ingrediente para infinidad de recetas.

La forma más habitual de presentarlo en la mesa es con las lonjas o lonchas sobre un plato, sin que se amontonen y dispuestas de forma armoniosa y atractiva a la vista por toda la superficie.

La forma más tradicional de comer el jamón serrano es con pan, pan con tomate y aceite de oliva.



En verano, una de las formas más tradicionales de disfrutar el jamón serrano es con frutas, tales como el melón, la manzana o la piña. También puedes disfrutarlo en sopas frías en forma de virutas o hasta en ensaladas.

Algo que ha tomado cierta fama es la sal de jamón, no es sal precisamente, es como polvo del jamón que puedes utilizar para sazonar y darle un toque más sofisticado a muchos platillos y tapas.

6 | COSAS QUE
DEBES SABER DEL
JAMÓN SERRANO
TRESCUMBRES.COM



5 | CON QUÉ MARIDAR JAMÓN SERRANO



Lo tradicional es maridarlo con vinos finos, manzanilla o inclusive cerveza.

Los vinos finos por su tono ligeramente salado y poca acidez aportan aromas que acompañan muy bien el jamón, además tienen un toque amargo que se funde perfectamente con el amargo de las grasas del jamón.

La cerveza es un maridaje perfecto para el jamón y toda la gama de embutidos y ahumados.

Los vinos espumosos como Cava y Champagne son un gran maridaje ya que su combinación potencializa mutuamente los sabores.

Otros vinos muy apropiados son los Vinos reserva de calidad y los vinos jóvenes con poco cuerpo.

En cuanto a Vinos Blancos se recomiendan los secos.

De Italia queda muy bien con el Brunello de Montalcino y Chianti Classico, principalmente con el jamón de bellota.

De Francia podemos combinarlo con champagne, champagne rosado de las variedades Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir.



Los Vinos dulces o afrutados sin embargo no son recomendables al momento de degustar un jamón ya que opacan las propiedades y sabores del jamón.

Estas son algunas sugerencias, sin embargo cuando se trata de maridar no hay como la técnica de prueba y error, para que cada quien descubra sus preferencias.

6 | COSAS QUE DEBES SABER DEL JAMÓN SERRANO



6

PROPIEDADES NUTRITIVAS JAMÓN SERRANO



El Jamón Serrano, es un alimento altamente saludable y nutritivo. Cuenta con una gran cantidad de propiedades entre las cuales destacan los lípidos, vitaminas (B1, B6, B12 y E) y proteínas, aunque también cuenta con varios minerales (calcio, fósforo y magnesio). Su alto contenido en hierro lo hace recomendable para casos de anemia.

La grasa del Jamón Serrano es muy saludable ya que del total de grasas que contiene la mayoría son insaturadas, las cuales son beneficiosas para la salud y son saludables para el corazón.

Su aporte calórico, aún con la grasa, es equivalente al del pan (unas 250 kcal por cada 100 gr), por lo que se puede incluir en las dietas de pérdida de peso en cantidades moderadas, inclusive hay algunas dietas hoy en día que sugieren el jamón serrano como parte central y debido a su alto contenido en ácido oleico ayuda también a combatir el alto colesterol.



6

COSAS QUE
DEBES SABER DEL
JAMÓN SERRANO

TRESCUMBRES.COM





En Tres Cumbres nos apasiona crear productos de calidad, que deleiten a todo aquel que los pruebe, por eso nuestros **procesos 100% artesanales** son cuidados minuciosamente con el objetivo de crear sabores únicos que nos distinguen y que podrán disfrutar de principio a fin.



**¡LO INVITAMOS A DISFRUTAR
UNA HERENCIA FAMILIAR
QUE DESPERTARÁ TODOS SUS SENTIDOS!**

COMPRA AQUÍ

