

Cómo elegir un buen jamón

8 consejos para que tu mesa sea de auténtica bellota Gran Reserva.



Los jamones son como los melones, no es tan sencillo saber si va a salir bueno. En estas fechas las navideñas, en las que a todos nos encanta poner en nuestras mesas unos platos de jamón 'gourmet', una auténtica delicia para compartir con todos los que queremos. Pero... ¿te ha sucedido en alguna ocasión que el jamón no estaba tan rico como hubieras querido? Nos hemos empeñado en que esta navidad no sea así.

Hemos seguido las pautas de dos grandes expertos: [Fisan](#), firma número uno de los ibéricos, y las ofrecidos por Enrique Tomás en su libro '[Jamón para dummies](#)' (Planeta 16,95 euros) para proponerte un listado de los secretos del jamón perfecto, para que aprendas a comprar uno bueno.

Para acertar, debes fijarte bien en las etiquetas distintivas y en el precinto (el rojo es de bellota ibérico; el verde, de cebo de campo ibérico; el negro, de bellota 100% ibérico). Hay varias denominaciones de origen: Dehesa de Extremadura, Jamón de Huelva, Los Pedroches y Guijuelo. La etiqueta te dará otros datos, como el porcentaje de pureza (100%, 75% o 50%), así como el tipo de alimentación que ha recibido (bellota, cebo de campo y cebo).

Déjate llevar

Confía en tu charcutero para elegir el jamón y, siempre que sea posible, pídele que te lo abra y te lo dé a probar. Porque así podrás saborear el producto, sin llevarte sorpresas en casa, y porque, si el charcutero está seguro de lo que vende, no vacilará en darte un trocito para satisfacerte y convertirte en clientela fiel.

El color

Es muy importante fijarse en el color del jamón, tanto si hablamos de un jamón envasado como si se trata de una pieza empezada. Según explica Tomás, "en el primer caso, tiene que ser rojo con distintas tonalidades (más o menos brillante) y en el caso del ibérico debe estar entreverado con el blanco roto de la grasa". Si es una pata ya empezada, "el tono puede ser un poquito más oscuro si ha estado expuesta al aire durante un rato, pues se habrá oxidado la parte expuesta", señala el  experto.



En una pieza abierta, el tono del jamón puede ser un poco más oscuro, al haberse oxidado algo la parte expuesta.

La forma

No hay un jamón perfecto ni un jamón 'modelo' en el que nos podamos inspirar a la hora de buscar el que epate a nuestros invitados, pero sí podemos fijarnos en algún detalle. Tal y como explica Enrique Tomás en su libro, "la pezuña nos da una pista; si está muy machacada querrá decir que el cerdo ha caminado mucho, lo cual podría garantizarte que es de bellota; si está perfecta, mala señal". Otro detalle exterior en el que nos

Cortar... por lo bueno

Una vez adquirido, con el jamón en casa, ten en cuenta que si quieres cortarlo tú mismo, necesitarás que el jamonero esté sobre una superficie estable. Pon la pieza con la pezuña hacia arriba y ten a punto un juego de cuchillos compuesto por uno largo jamonero, uno plano de limpieza, una puntilla o cuchillo para el deshuesado y una chaira para afilarlos.

¿Y si lo tuyo no es cortar?

Es posible que no te veas mañoso para cortar el jamón, porque conseguir la loncha perfecta (debe ser del tamaño de una tarjeta de visita) es complicado. ¿La solución? Pedirle a tu charcutero que se encargue él de las lonchas y que te las envase al vacío. Piensa, además, que la solución de envasarlo al vacío es la más oportuna si no puedes comer directamente del jamón, porque en 24 horas, ya pierde parte de sus propiedades. Eso sí, el loncheado debes sacarlo del frigorífico dos horas antes de consumirlo y dejar el sobre unos segundos bajo un chorrito de agua caliente, para que 'sude' y tenga el sabor adecuado.



El loncheado es siempre una buena solución.

¿Por qué tomarlo?

Es un capricho y, a la vez, un bocado de salud: le aportarás a tu dieta un antioxidante natural, rico en ácido oleico. Además, no es un producto tan calórico como pensabas: cien gramos de jamón de jabugo tienen menos grasas que una pechuga de pollo.

Y... con qué

El jamón es un buen aliado sobre la mesa, aunque la tradición indica que se deben maridar con vino tinto. Pero lo que quizás no se sabe tanto es que el bocado perfecto del jamón se tiene que acompañar con fino o con vino blanco manzanilla. Si nada de esto te apasiona, decántate por la cerveza: sus notas de amargor combinan a la perfección con la untuosidad del jamón.