

### **ATENTOS A NUESTROS CONSEJOS PARA CORTAR Y DISFRUTAR DE UN BUEN JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA O DE "CEBO" ¡¡¡ TOMA NOTA!!!** Nuestros jamones [Dehesa Las Lanchas](#)

se diferencian por su color, olor, textura y sobre todo, sabor. La diferencia de nuestros productos está en la calidad y grado de exigencia que ponemos en nuestro trabajo. El hecho de que nuestros cerdos se críen en libertad, en una dehesa de más de 300 hectáreas, permite al cochino disfrutar de una gran extensión de terreno para comer, bañarse en las charcas que hay en la finca y en definitiva, criarse en un espacio abierto.

Sólo así es posible producir un jamón ibérico de alta calidad, el resto serán imitaciones, sucedáneos pero nunca tendrán el sabor del jamón auténtico. ¡¡Qué no te engañen!!, un jamón ibérico de bellota siempre se cría en la dehesa nunca estabulado o en granja.

Y para disfrutarlo en todo su esplendor, toma nota de los siguientes consejos:

#### **Utensilios de corte:**

- Para cortar jamón debes utilizar un cuchillo largo, fino y muy afilado.
- Lo perfecto es sujetarlo en una tabla jamonera para que esté bien sujeto y solo tengas que estar pendiente de como cortarlo.
- Mantén siempre muy afilado el cuchillo.

#### **Cómo hacerlo:**

- Debes cortarlo en lonchas pequeñas y muy finas.
- La dirección del corte debe ser hacia uno mismo.
- El corte debe ser siempre en línea recta evitando arquear la zona.
- La corteza o costra se cortará poco a poco según se va consumiendo para evitar que se seque.
- El corte estará siempre protegido con tocino del mismo jamón o con un paño de cocina.

### Conservación:

- Debes guardarlo y conservarlo en un lugar seco y aireado, a temperatura ambiente estable, cubierto con una tela no demasiado tupida.
- Nunca debes de cortar más jamón del que vayas a consumir.
- No debe comerse frío ni guardarlo en la nevera ya que pierde el gusto y su aroma característico.
- Según lo vas cortando colócalo en un plato templado nunca frío.

```
var _gaq = _gaq || [];
_gaq.push(['_setAccount', 'UA-39195530-1']);
_gaq.push(['_trackPageview']);
(function() {
  var ga = document.createElement('script');
  ga.type = 'text/javascript'; ga.async = true;
  ga.src = ('https:' == document.location.protocol ?
'https://ssl' : 'http://www') + '.google-analytics.com/ga.js';
  var s = document.getElementsByTagName('script')[0];
  s.parentNode.insertBefore(ga, s);
})();
```