



Consejos para separar el Jamón Loncheado.

La temperatura es fundamental para poder despegar las lonchas de jamón Cortijo de Canata con facilidad y sin que se rompan.

Para que quede garantizada toda la vida útil de nuestro jamón loncheado, hasta el momento de su consumo, los envases deben de conservarse en la nevera.

Eso sí, antes de consumirlo, para disfrutar al máximo de nuestro jamón, te recomendamos que sigas estos sencillos consejos.

En primer lugar, es aconsejable sacarlo de la nevera, como mínimo, media hora antes de ser consumido para dejarlo atemperar, ya que es prácticamente imposible separar las lonchas recién sacadas de la nevera.

Cuando no hayamos tenido tiempo de sacarlo con antelación, también podemos conseguir el mismo efecto sumergiendo el envase, sin abrir, en un recipiente que contenga agua templada y dejarlo allí durante uno o dos minutos.

Una última posibilidad, sería colocar nuestro envase de loncheado, sin abrir, debajo de un chorro de agua templada durante unos 30 segundos.

Con cualquiera de esas opciones lo que se busca es facilitar que las lonchas pierdan el frío de la nevera, por lo que, si te decides por colocarlas bajo un chorro de agua o por sumergir el envase en agua, recuerda que el agua debe de estar templada, nunca muy caliente.

Una vez atemperado el jamón, volverán a aparecer sobre las lonchas su grasa característica, lo que facilitará en gran medida su separación. Ahora, deberás abrir el paquete y dejarlo airear unos minutos, pasado ese tiempo, verás que es mucho más fácil separar las lonchas.

Cuando las lonchas sean fáciles de separar, te aconsejamos sacarlas del envase, colocarlas en un plato y dejar pasar unos 10 minutos para que pierdan ese contacto con el plástico y se aireen.

El secreto, como ves, sólo está en la temperatura y en la paciencia.

Un truco para disfrutar plenamente del sabor de nuestro jamón es que el plato sobre el que coloquemos las lonchas no esté frío. Si colocamos las lonchas sobre un plato templado potenciaremos, aún más, el sabor de nuestro jamón.