Publicado en Madrid el 26/01/2022

Tres claves para conservar un Jamón Ibérico después de haberlo empezado

La campaña de promoción del Ibérico impulsada por ASICI junto a la UE, "Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo", destaca tres consejos clave con los que se puede alargar la calidad de la pieza, evitando su oxidación y conservando todos sus aromas y sabores.

¿Cómo se puede conservar una pieza de Jamón Ibérico para que mantenga todas sus propiedades?, ¿se debe tapar?, ¿dónde se tiene que guardar? Después de haber despertado nuestro "Sentido Ibérico" tras disfrutar, un año más, del inconfundible sabor del Jamón Ibérico durante las fiestas navideñas, surgen algunas dudas sobre qué hacer cuando se ha abierto una pieza y no se ha consumido entera. ASICI da tres consejos para resolver el problema:

Alejado de la luz solar y conservar a temperatura ambiente

Una vez abierto el Jamón Ibérico, para conservarlo de la mejor manera posible lo recomendable es guardarlo en un lugar fresco y seco, a salvo de la luz directa del sol, evitando cambios de temperatura.

Para que mantenga todas sus cualidades organolépticas, así como su seductor aroma y su intensa textura, se debe dejar sin limpiar la capa exterior de la parte que no vayamos a cortar.

Hidratarlo con su propia grasa

Es importante hidratar el Jamón Ibérico con su propia grasa al terminar de cortar y justo antes de empezar, frotando sobre la superficie del corte. Para ello es fundamental conservar la grasa interior blanca que se ha retirado cuando se ha abierto la pieza. Nunca se debe utilizar la grasa de cobertura exterior, de color amarillento y sabor rancio.

Posteriormente, se debe tapar con un trapo opaco de algodón, protegiéndolo así de la luz y la humedad para evitar el contacto con el aire. Si el consumo no va más allá de 48 horas, también se puede utilizar un film transparente que se adhiera a la carne y permita su conservación en condiciones óptimas.

Envasado al vacío

Los blíster o envases unitarios de Jamón Ibérico son una de las opciones más versátiles e interesantes para conservar el sabor y el aroma de esta joya de la gastronomía mediterránea. En este caso, es importante guárdalo en el frigorífico a una temperatura de entre 5ºC y 2ºC. No se recomienda congelarlo ya que puede perder propiedades.

Para apreciar todos sus matices, se debe sacar con, al menos, dos horas de antelación. Es aconsejable sumergirlo unos instantes en agua templada y abrir el blíster media hora antes de servirlo. La temperatura ideal de consumo es de 24ºC y la grasa del Jamón Ibérico debe tener un tono

transparente, de este modo sabrás que es tiempo de degustarlo en su máximo esplendor.

Sobre ASICI
La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), es una Organización Interprofesional Agroalimentaria (OIA) sin ánimo de lucro en la que están representadas paritariamente más del 95% de las organizaciones de la rama de la producción (ganaderos) y más del 95% de la rama de la transformación (industriales) de cerdo ibérico. Creada en 1992, fue reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 1999 como Organización Interprofesional Agroalimentaria para el Sector del Cerdo Ibérico.

Datos de contacto:
Óscar Westermeyer
915062860

Nota de prensa publicada en: Madrid

Categorías: Internacional Nacional Gastronomía Marketing Sociedad Madrid Consumo

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es