[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Valencia el 12/07/2021

# [Cómo reconocer el jamón de bellota, referente de la cocina española, según El Palacio de la Bellota](http://www.notasdeprensa.es)

## La tierra española está a la vanguardia de la gastronomía a nivel mundial, siendo el jamón de bellota uno de los productos estrella altamente apreciado por los más exigentes paladares

El Palacio de la Bellota, restaurante en Valencia, les ofrece, directo de las grandes dehesas de la tierra española, el mejor jamón de bellota para degustar y deleitarse de la buena comida, acompañados de una buena copa de vino. Este jamón es uno de los productos gastronómicos con sello español más valorado, tanto dentro como fuera de las fronteras. Perfecto para comer entre horas, como tapa acompañado por una buena copa de vino tinto, es un deleite para los paladares, de carne roja intensa y grasa blanca que se funde en la boca. Sentarse en un bar o restaurante y pedir un plato de jamón de bellota puede ser arriesgado si no se conocen un mínimo de aspectos de esta delicatessen española. Si lo que quiere es disfrutar de un buen plato de jamón, deberá tener en cuenta estos aspectos, tanto exterior de la pata como interior del corte, para saber siempre que le estén ofreciendo la mejor calidad: La forma de la pata indica si el animal ha estado criado en libertad o no, ya que una pata estilizada denotará que el cerdo ha podido realizar ejercicio físico. Hay que fijarse también en la pezuña del animal, deberá ser de color negro y si está desgastada, mejor, ya que indicará que el cerdo ha paseado. La carne tiene que ser de color rojo intenso, lo que indicará que esta se ha oxigenado bien y que ha vivido en libertad en la dehesa. La grasa debe estar repartida de forma homogénea entre la carne y ser de color blanquecino o con tonalidades rosa, la cual le otorga al jamón jugosidad y sabor. La grasa exterior puede tener tonalidades amarillentas, lo que debe descartarse, cuanta menos grasa amarillenta, mejor calidad tendrá el jamón. Ahora que ya sabe un poco más de cómo diferenciar un buen jamón, disfrute de la comida española, de la tierra, de crianza 100% natural, disfrute de un buen jamón de bellota, seguro que no volverá a verlo con los mismos ojos.

**Datos de contacto:**

Yolanda

963 51 49 94

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/como-reconocer-el-jamon-de-bellota-referente](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Valencia Turismo Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)