

## El Jamón de York, jamón cocido o jamón dulce

Fuente: INTERPORC ([www.interporc.com](http://www.interporc.com))



En lenguaje técnico es un derivado cárnico tratado por calor.

Se obtiene del pernil o pata trasera del cerdo deshuesada, descortezada o no y libre de ligamentos, capas de grasa y tendones. Si se emplea la pata delantera o brazuelo es "paleta cocida".

Tratado con salmuera (solución de agua, sal y conservantes –nitrito de sodio o de potasio–), cocido y moldeado, se embute en fundas autorizadas o en lata. Tras el cocido se le somete a enfriamiento en frigorífico. El salado y la cocción actúan

como principios antibacterianos, permitiendo una mejor conservación de la carne. El origen es York, ciudad fortaleza del norte de Yorkshire (Inglaterra), donde fue elaborado por primera vez por sus carniceros.

Forma una única pieza o bloque, de carne color rosado y sabor suave. La presencia de varias vetas de grasa y un color menos intenso suele ser indicativo de un proceso de elaboración más artesanal.

Fresco para consumo rápido o envasado al vacío (con fecha de caducidad) para periodos más prolongados. También se puede encontrar enlatado y, el dulce, acaramelado en su superficie.

Existe una variante llamada jamón de York ahumado o simplemente jamón ahumado, de sabor algo más fuerte. También los hay "bajos en sal".

En el mercado se pueden encontrar distintas calidades, así como sucedáneos del producto que llevan fécula, grasas y otras partes del cerdo en su composición. Son de menor calidad y se conocen como "fiambre de jamón".

A la hora de comprar es importante observar que el color sea brillante y que no presente irisaciones anómalas.

Ideal para sándwiches, bocadillos, pizzas, entremeses, desayunos, etc. Es de sabor no muy pronunciado, gusta a toda la familia y resulta fácil de digerir y masticar.