



Cecina de León 'Manual de Corte'

El oficio de cortar los alimentos no es una moda reciente ni avanzada sino que viene de lejos. Se trata de un ARTE en si mismo: cada loncha que se obtiene dibuja un trazo de una obra maestra sobre un marco de porcelana blanco.

Solo el placer de degustar loncha a loncha recién cortada, tiene mucho que ver con un rito en el que todo es único: El producto y las sensaciones que éste aporta.



1. INSTRUMENTOS DEL CORTE

Para una buena realización del corte de la pieza de cecina, es necesario utilizar tres instrumentos:

1. un **cuchillo corto** de hoja gruesa para limpiar y descortezar
2. un **cuchillo largo** sin dientes y de hoja fina para lonchear
3. un **acero** para afilar a ambos cuando sea necesario

2. COLOCACIÓN DE LA PIEZA

El primer paso consiste en la colocación tendida de la pieza en el cecinero –*artilugio utilizado para el corte*- de manera que la pieza quede bien sujeta. Para ello se ajusta con una manivela situada en la parte trasera del cecinero, apretando la misma hasta que la pieza no se mueva.



3. LIMPIEZA DE LA PIEZA, COLOCACIÓN FINAL

Posteriormente se efectuará un primer corte, con el objeto de eliminar la corteza, la piel y la zona amarillenta de la grasa "superflua", únicamente de aquella parte de la pieza que vamos a consumir de manera inmediata.

Una vez que la pieza esté pulida por el exterior, procedemos a ajustarla de nuevo en el cecinero, de forma que nos de comodidad y seguridad en el corte.



Cecina de León

'Manual de Corte'

4. CORTE

Este último paso consiste en la ejecución del corte de las lonchas de la pieza de Cecina.

Ha de ser siempre de arriba abajo o de derecha a izquierda y las lonchas deberán ser finas y no demasiado grandes para poder apreciar las cualidades organolépticas del producto.

El cuchillo debe desplazarse suavemente con un ligero vaivén y sin presionar. El corte debe ser lo más recto posible tratando de igualar toda la superficie cortada, que deberá permanecer horizontal o plana, evitando escalones.

Debemos intentar que todas las lonchas contengan grasa intramuscular para hacerlas más jugosas.



5. PRESENTACIÓN EN EL PLATO

Extraer pequeñas y finas lonchas, cortadas con mimo, confianza y seguridad, convierten en un deleite su degustación en el plato.

Para ello, le recomendamos seguir las siguientes pautas:

La Temperatura de la pieza de cecina para su consumo ha de alcanzar los **23°C**, al menos dos días antes de su corte. Nunca ha de estar Fría.

Se tiene que consumir recién cortada

Se aconseja la colocación de las lonchas sobre un plato de porcelana de color blanco, a una temperatura de **26°C**, con el fin de potenciar todas sus cualidades aromáticas y gustativas.

Sobre este plato se puede apreciar el rojo cereza típico de la cecina.

Con todos estos consejos y la creatividad personal de cada uno, se puede presentar la Cecina de León de infinitas formas que seguro deleitarán a sus comensales.