

# MANUAL DE CORTE DE LA CECINA

## 1. INSTRUMENTOS DEL CORTE

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

1. Cuchillo corto de hoja gruesa para limpiar y descortezar.
2. Cuchillo largo sin dientes y de hoja fina para lonchear.
3. 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.



## MANUAL DE CORTE DE LA CECINA

### 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.

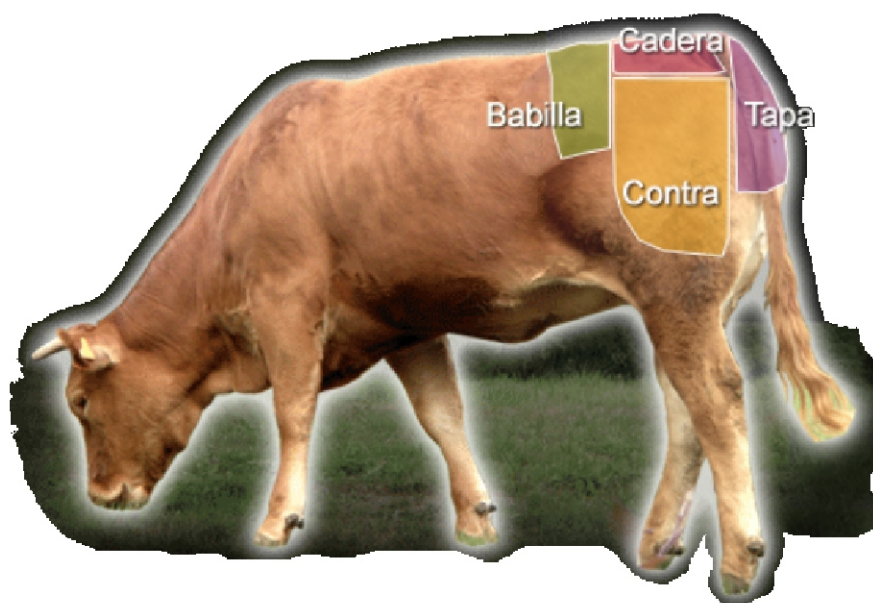
Con todos estos consejos y la creatividad personal de cada uno, se puede presentar la Cecina de León de infinitas formas que seguro deleitarán a sus comensales.



## CARACTERÍSTICAS DE LA CECINA

La Cecina de León procede de los cuartos traseros del ganado vacuno mayor (mayor de 5 años). De la pierna trasera de la vaca se despiezan las cuatro piezas o cortes de los que se va a obtener la Cecina de León.

Las piezas obtenidas se denominan: Contra, tapa, babilla y cadera.



**BABILLA:** Pieza ovoidal integrada por los componentes del músculo cuadrado del muslo. El peso mínimo en fresco es de 7 kgr.

**CADERA:** De forma triangular, comprende el músculo glúteo medio, accesorio y profundo, así como los músculos gemelos de la cadera. El peso mínimo en fresco es de 6 kgr.

**CONTRA:** Es una pieza formada por la contra propiamente dicha y el redondo. Su peso mínimo en fresco es de 10 kgr.

**TAPA:** Masa carnosa de forma cónica y plana medio lateralmente. Está formada por los músculos mediales del muslo y su peso mínimo en fresco es de 8 kgr.

Siguiendo un proceso de elaboración tradicional (salado, secado, ahumado y curado), la carne pasa, mediante una desecación lenta, de su estado primitivo a una masa jugosa y curada, dándole el humo un aroma y sabor peculiar que sólo se consigue con el lento transcurrir del tiempo.

## PRODUCTOS

Cecina IGP al natural pieza entera.

CONTRA: De 7,5 a 8,5 Kg.

TAPA: De 6 a 7 kg.

BABILLA: De 5 a 6 kg.

CADERA: De 4 a 5 kg.

CENICERO Ó JAMONERO ESPECIAL PARA EL CORTE DE LA CECINA



Cecina en tacos o porciones envasados al vacío.



Cecina en tacos o porciones envasados al vacío presentados en saco de arpillera.



Loncheados de 100 gr de cecina envasados en atmósfera protectora.

