GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Cómo preparar una buena tabla de ibéricos para compartir

Actualidad Empresarial | 20/08/2026 | 00:00

Una tabla de ibéricos puede convertir una reunión sencilla en una experiencia gastronómica. Jamón, paleta, lomo, chorizo o salchichón pueden compartir espacio en la mesa, pero elegir bien las piezas, cuidar su presentación y respetar el orden de degustación ayuda a apreciar mejor las características de cada producto. Desde Félix de Múrtiga, especialistas en productos ibéricos elaborados siguiendo la tradición, comparten algunas claves para preparar una tabla equilibrada y llena de matices.

Jamón, paleta y embutidos: encontrar el equilibrio

La variedad es uno de los principales atractivos de una buena tabla de ibéricos. El jamón puede ocupar una posición central por su equilibrio entre magro y grasa infiltrada, mientras que la paleta aporta un sabor más intenso y concentrado.

A ellos pueden sumarse embutidos como lomo, chorizo o salchichón. El lomo aporta una textura firme y un sabor profundo; chorizo y salchichón añaden los matices propios de sus adobos y procesos de curación.

No es necesario incluir demasiadas variedades. Una selección bien pensada facilita distinguir mejor cada producto y disfrutar de una degustación más pausada. También conviene cuidar el corte: las lonchas de jamón y paleta deben ser finas, mientras que los embutidos pueden servirse en rodajas que permitan apreciar su textura y aroma.

La presentación también forma parte de la experiencia

La temperatura de servicio influye directamente en la percepción del sabor. Servir los ibéricos a una temperatura adecuada favorece que la grasa despliegue sus aromas y que cada pieza exprese mejor los matices desarrollados durante la curación.

La disposición en la tabla también importa. Separar ligeramente cada variedad ayuda a identificarlas y evita que los sabores más intensos condicionen la degustación de los más delicados. Como acompañamiento, pan, picos o regañás son opciones sencillas que complementan sin restar protagonismo al producto.

Detrás de cada pieza existe además un proceso marcado por el origen, la selección de la materia prima y el tiempo. En Félix de Múrtiga, jamones y paletas se curan lentamente en la Sierra de Jabugo, respetando los ritmos necesarios para desarrollar su aroma, textura y carácter.

Preparar una buena tabla de ibéricos no consiste en reunir muchos productos, sino en elegirlos y servirlos de forma que cada uno pueda expresar sus cualidades. Quienes quieran llevar esta experiencia a su mesa pueden descubrir la selección de jamones, paletas y embutidos ibéricos de Félix de Múrtiga en su tienda online.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/302424-como-preparar-una-buena-tabla-de-ibericos-para-compartir.htm