



PORTADA ▾ CALLEJERO ▾ HOY EN MADRID ▾ TRANSPORTES ▾ SERVICIOS ▾ DIRECCIONES DE OCHO

RESTAURANTES

Jueves, 7 de diciembre de 2006. **Actualizado a las 17:10 (CET)**

publicidad

CINE

RESTAURANTES

TEATRO

Curso Sacar tajada del jamón

MÚSICA

COPAS

ARTE

COMPRAS

ESCAPADAS

NIÑOS

ESPECIALES

HEMEROTECA

BUSCADOR

I.Q.

El jamón es una de las estrellas en estas fechas: no puede faltar en ninguna mesa. Sin embargo, nadie ignora las dificultades que conlleva cortarlo y conservarlo, cosa que influye enormemente en su disfrute.



buscar en..



RESTAURANTES



DETALLADA

Información gratuita
actualizada las 24h.

el mundo.es

publicidad

MyPhotoFun

Tus álbumes digitales

José Luis Álvarez, gerente de la tienda 'delicatessen' 'La Bandejita del Gourmet' (Mercado de La Paz, Ayala, 28; www.labandejita.com), asegura que "un jamón bueno bien cortado puede convertirse en exquisito; uno excelente, bien cortado, se transforma en irrepetible".

Para quienes deseen experimentar esto de primera mano, ha organizado **cursos de corte de jamón durante las mañanas de domingo de los meses de diciembre y enero**. Enseñará a recuperar lonchas secas, a conservar el producto y, en general, a sacar lo mejor del ibérico. Precio: 100 E. Inscripciones: 91 382 15 29.

[NOTICIAS RELACIONADAS](#) →

[cont

© Mundinteractivos, S.A. - [Política de privacidad](#)