

Jamón cocido

El jamón cocido también se conoce como jamón de York. Se trata de un fiambre cocido, elaborado a partir de un derivado cárnico del cerdo.

De hecho, es un compuesto de carne magra picada y de grasa animal, al cual se le ha inyectado previamente sal en gran cantidad a través del proceso de elaboración más conocido como inyección. El jamón cocido Suele presentarse en una única pieza o en bloque.