



UNA ODA AL SABOR Y LA SALUD

TIPOS DE CEBOLLA

CEBOLLÍN

No es sino una cebolla recolectada cuando aún no ha terminado de madurar. Es la cebolla ideal para aquellos platos a los que no quieras aportar un sabor excesivo a cebolla, pues resulta algo más ligera.

De hecho, cerca del 90% de su contenido es agua, por lo que contiene muy pocas calorías.

CEBOLLA MORADA

Se reconoce fácilmente, porque tiene la piel fina y suele ser de color rojo, violeta o morado.

Es uno de los tipos de cebolla más valorados por los especialistas en gastronomía, puesto que su textura suave y su dulzura la convierten en el ingrediente ideal de las ensaladas.

CEBOLLA BLANCA

Es muy valorada por su suavidad, su sabor dulzón y su escaso picor. Esto la convierte en la cebolla ideal para preparar sopas, arroces y, por supuesto, para hacer cebolla caramelizada.

Asimismo, es especialmente conocida por sus propiedades medicinales, entre las que se pueden destacar su función diurética y favorecedora del sistema circulatorio.

CEBOLLA DORADA

Se caracteriza fundamentalmente por ser grande, muy redonda y de un color entre dorado y cobrizo.

Su sabor es fuerte e intenso, por lo que es perfecta para cocinar, aunque también es muy buena cruda, sobre todo para los verdaderos amantes de la cebolla.

CEBOLLA CIPPOLINI

Son cebollas de color amarillo o doradas, pequeñas y achatadas. Su sabor es dulce, ya que tienen un ligero contenido más de azúcar que las demás.

Por eso son perfectas para hacer con ellas cebolla caramelizada, para tomarlas asadas o como acompañamiento de otros platos con los que podemos hacer el contraste de dulce y salado.

CHALOTA LARGA O ESCALONIA

Tiene la apariencia de bulbos rojizos pequeños.

Es suave y muy aromática y proporciona un exquisito sabor, ligeramente dulce y picante, que oscila entre la cebolla y el ajo.