

## Consejos Sobre las Cebollas



Las cebollas se “revolucionan” a temperaturas altas o si se cocinan durante demasiado tiempo, perdiendo su color y desprendiendo un olor desagradable debido a su componente de azufre. Cuando las saltees, asegúrate de que las cortas de manera uniforme para que se doren todas al mismo tiempo y no queden algunas partes a medio cocinar.

Existen varios tipos de cebollas: pequeñas y blancas que son ideales para guisos; grandes globos llenos de sabor, Bermudas, amarillas, rojas, Vidalia y dulces. Las tres últimas son más suaves en sabor y se suelen usar para hacer ensaladas y sándwiches.

¡Y no te olvides de que en tus utensilios de cocina Saladmaster puedes saltear las cebollas sin aceite! Si te gusta añadir sabor, intenta saltear las cebollas en un poco de caldo de verduras.

### Valoración:

