



El uso, almacenamiento y conservación de las



# Cebollas

Escrito por:

Christine Venema

Educadora de Extensión de MSU

*Las cebollas cultivadas en Michigan están disponibles de junio a septiembre. Otras cebollas están disponibles de agosto hasta enero.*

## Variedades recomendadas

**Blanco dulce:** Candy y Walla Walla, Dulce Española

**Dulce Roja:** Cabernet

**Pequeña:** Cristal Wax

**Variedades para el almacenamiento:**

Pontiac y Spartan Banner



## Almacenamiento y seguridad de los alimentos

Cebollas frescas para su uso se puede cosechar en cualquier momento durante su crecimiento. Las cebollas de bulbo se almacenan mejor en un lugar fresco y seco. Para el almacenamiento seco, quitar las superficies secas entre 1 a 3 pulgadas de la parte superior del bulbo. Elimine cualquier tierra suelta y recorte las raíces. Mantenga la capa protectora de piel seca en el exterior de la bombilla. En el almacenamiento en frío, seco con temperaturas entre 35 y 55 grados F y una humedad relativa de 50 a 60 por ciento, la cebolla debe de ser almacenada de 1 a 8 meses.

## Cómo preservar

### Congelación

**Preparación:** Elegir los bulbos maduros y limpiarlos como si los bulbos fueran a ser comidos.

Escaldar en agua hirviendo los bulbos maduros enteros por el transcurso de 3 a 7 minutos o hasta que el centro se calienta. Enfriar inmediatamente, escurrir y empaquete.

Si se utiliza un recipiente rígido, deje 1/2 pulgada de espacio en la superficie del recipiente. Selle, etiquete y congele las cebollas. Las cebollas serán adecuadas únicamente para cocinar.

Si cebolla picada deban ser congelada, no necesitan ser escaldada en agua hirviendo. Basta con cortar las cebollas en cantidades deseadas, selle, etiquete y congele en recipientes rígidos o bolsas de plástico para congelar. Las cebollas serán adecuadas únicamente para cocinar.

**Cebollas verdes:** cebolla verde tierna puede ser picada para las ensaladas y bocadillos congelados sin tener que ser escalada en agua hirviendo, pero después de la descongelación no serán crujientes y puede endurecer haciéndola un poco difícil de masticar. Congelación de las cebollas intensificará su sabor.

## Rendimiento

1 manojo (5-8) cebollas verdes con las tapas	=	1 taza de rodajas
1 cebolla pequeña blanca o amarilla (3 oz.) picado	=	1/3 taza a 1/2 taza
1 cebolla blanca mediana o amarillo (4-5 oz.) picado	=	1/2 a 2/3 tazas
2 cebollas grandes blancas o amarillas o tazas 3 medio (1 lb) picado	=	2 a 2 1/2 tazas

**Preguntas sobre el césped o jardín?**  
 Visita [migarden.msu.edu](http://migarden.msu.edu).  
 Llame gratis al 1-888-678-3464.

# El uso, almacenamiento y conservación de las cebollas

**Aros de cebollas:** Lavar, pelar y cortar en rodajas. Separe los anillos. Escaldar en agua hirviendo durante 10 a 15 segundos. Enfriar inmediatamente, escurrir y cubrir con harina. A continuación, remojar en leche. Cubra los aros de cebolla con una mezcla de partes iguales de harina de maíz y harina para panqueques. Organizar en una sola capa sobre una bandeja para hornear galletas. Congelar. Después, empaque los anillos en capas en envases rígidos, usando una envoltura de plástico para separar las capas de los anillos de cebolla. Selle los envases, etiquete y congele. Para preparar, freír los anillos congelados en aceite caliente (375 grados F) hasta que estén dorados.

Nota: Después de 3 a 6 meses a 0 grados F, la cebolla tiende a perder su sabor.

## Envasado

### Consejo de seguridad sobre la salubridad de los alimentos:

Las cebollas DEBEN estar envasadas a presión por un período específico de tiempo para evitar el potencial del botulismo- enfermedad transmitida por los alimentos.

### Empaque caliente

Seleccione cebollas de 1-pulgada de diámetro o menos. Lavar y pelar las cebollas. Cubrir la cebolla con agua hirviendo, llevar a ebullición. Cocer la cebolla durante 5 minutos.

Empaque las cebollas frascos calientes limpios, dejando un espacio de 1 pulgada en la superficie del envase. Si lo desea, agregue 1/2 cucharadita de sal a cada pinta, 1 cucharadita de sal al litro. Elimine las burbujas de aire. Limpie el borde del frasco. Ajuste las tapas y el procese.

Las cebollas son mejores si se consume dentro de los 12 meses.

### Para recetas de cebolla en escabeche, véase:

*El USDA Inicio Guía Completa de Envasado*, 2009 revisión.

*Así de fácil conservación*, de 2006, boletín 989, Extensión de la Universidad de Georgia.

## Fuentes de información

¿Cuánto debo comprar? Michigan State University Extension.

*Así de fácil conservación*, de 2006, boletín 989, Extensión de la Universidad de Georgia.

Wisconsin Food Safe Preservación Series, Universidad de Wisconsin-Extensión.

Para saber más acerca de Michigan Fresh ir a la página: [msue.anr.msu.edu/program/info/mi\\_fresh](http://msue.anr.msu.edu/program/info/mi_fresh).

### Tiempo recomendado de proceso de las cebollas en una olla de presión con manómetro o indicador con aguja.

Tamaño del envase	Tiempo (min.)	Envasado a presión (PSI) en altitudes de			
		0 - 2.000 m	2.001 - 4.000 m	4.001 - 6.000 m	6.001 - 8.000 m
Pintas	40	11	12	13	14
Litro	40	11	12	13	14

### Tiempo recomendado de proceso de las cebollas en una olla de presión con manómetro o indicador con aguja.

Tamaño del envase	Tiempo (min.)	Presión del envasado (PSI) a altitudes de	
		0 - 1.000 m	Metros sobre el 1.000 pies
Pintas	40	10	15
Litro	40	10	15