

USOS CULINARIOS

El cebollino picado se usa en todo tipo de ensaladas y platos de huevo, así como con quesos cremosos, salsas y mayonesas. También sirve para adornar diversos platillos. Usado como sazónador en la comida, el cebollino no debe añadirse hasta el último momento, pues de lo contrario se perdería su aroma. Su sabor se pierde cuando se cuece mucho tiempo. Por esta razón, si vas a usarlo en un plato caliente, agrégalo durante los últimos cinco minutos de cocción. El cebollino fresco se puede conservar congelado, en aceite o preparado en mantequilla.

Usos medicinales: Esta planta comparte muchas de las propiedades curativas del ajo y la cebolla, que, como ella, pertenecen a la familia Allium. Ejerce una acción antiséptica, y tanto su olor como su sabor mejoran el apetito y estimulan la secreción de jugos gástricos.

HIERBAS AROMÁTICAS

PERIFOLLO
LAUREL
MENTA
HIERBABUENA
RÚCULA
TOMILLO
ROMERO
ESTRAGÓN
CEBOLLINO
CILANTRO
ALBAHACA
HIERBAS CARACOL
RÚCULA SELVÁTICA
HINOJO
BERROS
MACHE
ENELDO
ACEDERA
TARONGIL
HIERBA LUISA
ORÉGANO
SALVIA
PEREJIL
PEREJIL RIZADO

SELECCIÓN DE
RECETAS CON
HIERBAS
AROMÁTICAS

CEBOLLINO

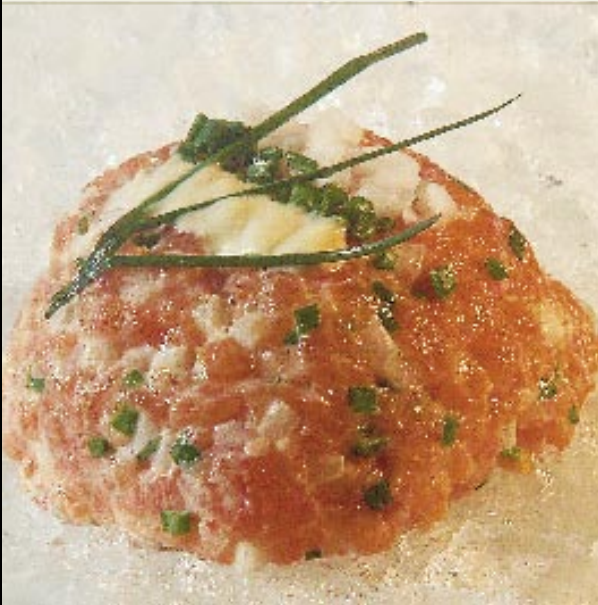
AGROIILLA

producció i distribució de fruites i hortalisses

© 971 26 40 15

agroilla@agroilla.com

www.agroilla.com



TARTAR DE SALMÓN CON VINAGRETA

PREPARACIÓN

Picamos el salmón en dados y lo mezclamos con la cebolleta y el pimiento picados. Aderezamos con unas gotas de limón, el aceite de oliva y sal.

Preparamos la salsa mezclando la mahonesa, la salsa Perrins, el chorrito de Ketchup, el zumo de naranja, el chorrito de Jerez Seco y el cebollino. Añadimos al salmón.

Decoramos con cebolleta y cebollino.

INGREDIENTES 4 personas

- 500 g salmón fresco
- 1 pimiento verde
- 1 cebolleta fresca
- 1 dl aceite de oliva
- 1/2 limón
- Sal
- Mahonesa
- 10 dl salsa Perrins
- Un chorrito Ketchup
- 1 dl zumo naranja
- Un chorrito Jerez seco
- Cebollino picado