

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



producció i distribució de fruites i hortalisses

☎ 971 26 40 15
agroilla@agroilla.com

www.agroilla.com





ENSALADA TÍBIA DE SALMÓN FRESCO

PREPARACIÓN

Lavar, quitar la piel y trocear el salmón formando bastoncitos, salpimentar. Cortar la piel en pedazos pequeños y reservarla aparte.

Lavar los cogollos de lechuga y partírlos en cuartos longitudinalmente, lavar y picar menudo los tallos de cebollino.

Poner parte de la mantequilla en un sartén y saltear en ella los bastoncitos de salmón; hacerlo vuelta y vuelta. Echar el resto de la mantequilla en la mista sartén y freír los trozos de

la piel de salmón hasta que estén crujientes.

Mezclar en un bol la salsa de soja, la mostaza inglesa, las semillas de sésamo, el aceite de oliva virgen y el vinagre de Módena, batir el preparado con la varilla, hasta que la salsa emulsione.

Distribuir los cogollos de lechuga por los platos y colocar encima el salmón y la piel frita. Tapar con la salsa, salpimentar y espolvorear de cebollino.

INGREDIENTES 4 personas

- 400 g de salmón
- 8 cogollos de lechuga
- 1/2 dl de salsa de soja
- 1 1/2 cucharada de mostaza inglesa
- 1 1/2 cucharada de semillas de sésamo
- 2 dl de aceite de oliva virgen
- 1 cucharada de vinagre de Módena
- Tallos de cebollino
- 15 g de mantequilla
- Sal gorda
- Pimienta blanca