

# Cuando compres cebollas, asegúrate de que no tengan manchas: ¿Qué son?

08/01/2024



La cebolla es uno de los ingredientes que nunca debe faltar en la cocina italiana. Por supuesto, no agradan a todo el mundo, pero hacen que cada plato preparado sea especial. Sin embargo, hay una característica que hace pensar a mucha gente: ¿Qué son las manchas negras en las cebollas? .

Cuando vamos al supermercado, nuestra lista de la compra casi siempre debe incluir algún ingrediente que utilicemos con frecuencia. Se trata de la **cebolla**. Se utiliza a menudo en platos italianos y es un ingrediente esencial para muchos de nosotros. ¿ Pero alguna vez te has preguntado qué son estos **puntos negros** ? Averigüemos juntos.

## La cebolla, un ingrediente básico

Como acabamos de decir, **la cebolla** es uno de los

ingredientes básicos de nuestra cocina y, si lo pensamos bien, la mayoría de preparaciones requieren poca o mucha cebolla. Evidentemente estamos hablando de un gusto muy fuerte que algunos preferirían abandonar, pero que forma parte de nosotros los italianos. De hecho, en cada restaurante y en cada cocina puede faltar al menos una cebolla . .

Además es un alimento muy **energético** que se puede aprovechar de múltiples formas. Pensemos en cuántas veces lo hemos cortado muy fino para hacer una salsa o lo hemos cortado por la mitad y lo hemos asado o cocinado en una parrilla o en una sartén. En definitiva, la cebolla se puede comer de muchas formas distintas, pero a veces la miramos y nos preguntamos si debemos **tirlarla** o comerla. Veamos los detalles.

## **Manchas negras en las cebollas, ¿qué son?**

La cebolla es un alimento tan bueno y tan utilizado en nuestras cocinas **La cebolla es un alimento tan bueno y tan utilizado en nuestras cocinas; que resulta desagradable limpiarlo y cortarlo. De hecho, como todos sabemos, la mayoría de ellos literalmente nos hacen llorar ; y eso es completamente normal. De hecho, se trata de una reacción química que afecta a las papilas gustativas y a los conductos lagrimales.**

Una vez pasado este “momento trágico”, podrás aprovechar para regalarte lo que prefieras. De hecho, no sólo se utiliza como nota de sabor adicional, sino que también se consume tal cual. Aunque nuestro aliento puede no resultar muy placentero después de consumirlo, para muchos de nosotros representa algo mágico que podemos **disfrutar**. Sin embargo, muy a menudo notamos manchas extrañas en él y no sabemos realmente qué hacer.

Una cebolla sana y buena para comer tiene una **apariencia determinada**, y si algo anda mal debemos entender qué es y sobre todo si conviene tirarla a la basura; o si existe la

posibilidad de recuperarlo. Entonces, ¿cuándo vale la pena tirar la cebolla y cuándo no?

## ¿Cómo reconocer una cebolla sana y cuándo son peligrosas las manchas negras?

Las compras es un momento muy importante donde tenemos que tener cuidado con **lo que compramos**, especialmente cuando se trata de frutas y verduras. De hecho, a veces vemos alimentos perfectamente presentados en el supermercado, pero cuando llegamos a casa **nos vemos obligados** a comerlos inmediatamente o incluso tirarlos.

**Comparada con muchas otras, elegir una cebolla buena y saludable** no es tan complicado, pero aun así requiere de una buena atención. De hecho, las cebollas que se ven firmes y tienen una capa compacta son buenas, especialmente si la parte exterior del tallo está seca. Sin embargo, en ocasiones notamos pequeñas o grandes **manchas negras** y esto no sólo ocurre en el supermercado, sino también en casa, en la despensa o en el frigorífico.

Ante esta **característica** nos preguntamos qué debemos hacer, si debemos tirarlo a la basura o si se puede recuperar algo. Estas manchas negras no son otras que *Aspergillus niger* ; un hongo muy común en el suelo . Esto no significa, sin embargo, que la cebolla esté condenada a un destino triste. Sólo **el olor** nos dice lo que debemos hacer.

Si la comida; tiene puntos negros pero el olor es típico a cebolla, basta con quitarle la parte negra; Lave bien la cebolla y úsela de manera segura. Si la cebolla tiene buen aspecto pero huele a podrida , significa que debemos tirarla.

Así lo confirman médicos experimentados, como el doctor Hassan Gourama; quien definió la cebolla como un alimento con moho regresivo. Esto significa que si la parte afectada se retira y

se lava a fondo, se puede restaurar y consumir de forma segura.

Fuente: [www.trucosfaciles.info](http://www.trucosfaciles.info)