

¿Por qué es buena idea poner las cebollas en el congelador?

22/09/2024



Todos los tipos de cebollas pueden aportarte ricos valores nutricionales si las incluyes en tus platos cocinados. También obtienes tres beneficios al poner esta fuente imparable de nutrientes en el congelador.

¿Por qué poner cebollas en el congelador?

Para aves o ensaladas, la cebolla es un alimento ideal para realzar el sabor de todos los platos. ¿Por qué no ponerlo en el congelador en lugar de guardarlo a temperatura ambiente? Una vez que conozcas los motivos de este consejo, ¡no podrás prescindir de él!

– Para que no queden grietas al cortar la cebolla

Si estás acostumbrado a cortar una cebolla fresca, no la revolverás. Esta acción puede **irritar los ojos** y provocar lagrimeo. Coloca la cebolla en el congelador durante 10 minutos antes de blanquearla. Una vez que lo elimines, ya no tendrás que afrontar este inconveniente.

Dos razones más para congelar este aderezo

Para aquellos a quienes les lloran los ojos al moler estos alimentos, no hace falta decir que las cebollas crudas se pueden congelar. **Hay otros beneficios al congelarlos en casa**. Aunque se conservan bien a temperatura ambiente, guardarlos en el congelador puede hacerte la vida más fácil.

1. Si tienes cebolla congelada, ahorras tiempo

Además de conservar los alimentos, guardar cebollas amarillas o rojas en el congelador es ideal para cualquiera que esté acostumbrado a cocinar con regularidad y en grandes cantidades. Y con razón: la mayoría de recetas contienen este ingrediente troceado, troceado o cortado en cubitos. Este alimento de alto valor nutricional está disponible en cualquier momento y **ya no es necesario pelarlo ni** meterlo en la sartén con un cuchillo. Simplemente saca las bolsas ziplock del congelador y viértelas en el frasco. Otra ventaja: ¡no necesitas lavar la tabla de cortar y tus dedos no huelen a cebolla!

2. Por una vida más larga

Es una buena idea guardar las cebollas en el

congelador, **solo para evitar que se empapen, se enmohezcan o pierdan su sabor** . Guardarlos en el congelador permite conservar estos alimentos de forma más eficaz. Para conservar tus cebollas blancas u otras variedades el mayor tiempo posible, es recomendable congelarlas en una bolsa hermética para que su olor no penetre en los alimentos presentes en tu electrodoméstico.

– Empezar a picar las cebollas antes de congelarlas.

Para obtener alimentos frescos precortados y listos para cocinar, primero debes picar las cebollas usando tu método preferido. **Para preparar grandes cantidades** puedes utilizar un cuchillo o un procesador de alimentos en recipientes herméticos.

Cortar una cebolla blanca – Fuente: spm

– Ponlos en una bolsa para congelador.

Para agregarlas rápidamente a tus preparaciones, es importante llenarlas en una bolsa hermética para congelador para que dure la cebolla. Este recipiente también es útil **para evitar que el congelador huela a cebolla** . No lo llenes hasta arriba y deja algo de espacio en el recipiente. Todo lo que tienes que hacer es congelar estos alimentos increíblemente saludables.

Puedes utilizar este otro método para conservar las cebollas durante mucho tiempo.

En lugar de utilizar una bolsa hermética, también puedes poner los trozos de cebolla en otros recipientes. Simplemente corte una cebolla mediana en cubos y envuélvala en film transparente

o papel pergamino. Luego colóquelo en una bolsa grande para congelador. Gracias a esta tecnología, **sabes exactamente cuánto necesitas poner en tu plato** . También puedes poner cebollas rojas o blancas en cubiteras, que guardas en una bolsa hermética. Para limpiar tus recipientes y eliminar el olor a cebolla, simplemente utiliza levadura en polvo, ¡un desodorante System D imparable!

Como habrás adivinado, tiene mucho sentido poner una cebolla en el congelador. ¡No sólo previene la irritación de los ojos, sino que también se conserva mejor y está disponible en cualquier momento!

Fuente: www.trucosfaciles.info