

TIPOS DE CEBOLLA

CEBOLLA BLANCA

La más crujiente y fuerte de sabor. Se usa en salsas y sofritos



CEBOLLA COMÚN

La mejor para cocinar. Se usa en asados, sopas, salsas y cremas

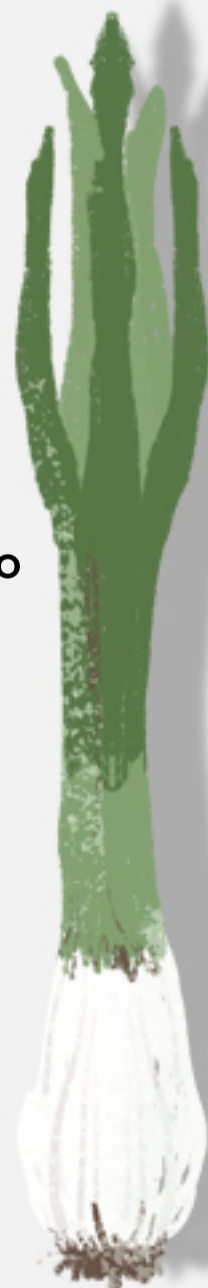
CEBOLLA MORADA

La mejor para comer en crudo. Úsala en ensaladas, encurtidos y en tu guacamole



CEBOLLETA

La más ligera y fresca, ideal si no quieres un sabor intenso



CEBOLLA DULCE

La mejor para freír. Se usa en asados, gratinados y para hacer aros de cebolla



CHALOTA

La de sabor más sutil. Haz con ella vinagretas, guisos y guarniciones