

TECNOLOGÍA DOMÉSTICA PROFECO

Cebolla deshidratada

Rendimiento: 700 g • **Tiempo de preparación:** 2 horas • **Caducidad:** 1 año

Ingredientes:

- 1/2 kg de cebolla

Utensilios:

- Charolas para horno
- Tabla de picar
- Cuchillo con filo
- Bowl de vidrio con capacidad de 1.5 L

Procedimiento:

- 1 Lava la cebolla utilizando agua jabonosa y desinfecta siguiendo las instrucciones de algún desinfectante comercial.
- 2 Con ayuda del cuchillo corta la punta de la cebolla (zona de la raíz), a fin de desecharla porque es dura. Corta la cebolla por la mitad: de la zona del rabo hacia la raíz. Coloca una mitad sobre la tabla y con el cuchillo corta en rebanadas muy delgadas. Reserva en un bowl o refractario.
- 3 Enciende el horno a la temperatura más baja posible (no más de 100°C).
- 4 Distribuye la cebolla en las charolas formando una cama, a fin que no queden encimadas e introdúcelas en el horno.
- 5 Mantén por aproximadamente 2 horas, transcurrido este tiempo retíralas y guárdalas en un recipiente hermético (también puede ser una bolsa de plástico). Deja reposar por aproximadamente 6 horas y repite la operación de secado al horno.
- 6 Cuando la cebolla esté bien seca y se note crujiente, retira del horno y deja enfriar por completo. Guarda en un frasco de vidrio que puedas cerrar herméticamente.

Conservación:

Almacena la cebolla deshidratada en un lugar fresco, seco y oscuro como la alacena.

Caducidad:

La cebolla deshidratada tiene una vida útil de aproximadamente un año. Principalmente depende de que se mantenga bien cerrado el frasco y no pierda su aroma ni gane humedad.

Dato interesante:

La cebolla pertenece a la familia de las aliáceas. En este mismo grupo se encuentran el ajo, el poro y el echalote, por mencionar algunos. El aroma que los caracteriza se forma enzimáticamente al momento en que son golpeados, triturados o cortados. La reacción es muy rápida.

La cebolla es un alimento rico en azúcares, por lo que es muy importante cuidar la temperatura de evaporación, ya que de tener el horno muy caliente los azúcares se comienzan a caramelizar dando tonalidades doradas, que no es deseable en todos los casos.

Un hecho que dificulta la evaporación es la formación de una costra, cuando se ha evaporado toda el agua superficial. Esto evita la salida del agua que permanece al interior. Cuando se deshidratan alimentos es importante considerar que el agua que se retira en la superficie o se evapora debe primero movilizarse desde el interior del alimento y que esto último ocurre lentamente, por lo que es posible que un alimento parezca bien seco, cuando aún tenga bastante agua en su interior. Esta es la razón del reposo, durante este tiempo la superficie se vuelve a humedecer y se termina de eliminar el agua.

Beneficio:

Al elaborar esta conserva obtienes un ahorro superior al 50% en comparación del producto comercial.

Recomendaciones:

Con este mismo procedimiento puedes deshidratar ajo, poro y echalote.

También puedes aprovechar la energía del sol exponiendo los alimentos para su secado, pero es recomendable cubrirlos con una manta de cielo para evitar que se contamine por insectos o polvo.

Asimismo, nunca coloques las charolas directamente sobre el piso.

En el caso de deshidratación de hojas, además de lavar y desinfectarlas, es recomendable blanquearlas primero: Esto es sumergir en agua hirviendo por 10 segundos para posteriormente enfriar en un baño de agua helada. Esto abre poros y por lo tanto facilita el secado.

Puedes triturar los condimentos en un mortero o bien pulverizarlos con la licuadora.