

CEBOLLINOS CHINOS

Cebollinos De Ajo, Puerro Chino, Cebolletas Del Ajo

Allium tuberosum

Amaryllidaceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Descripción

El cebollino o ajo chino tiene hojas suaves, planas y tiernas que saben a cebolla y ajo. Son una hortaliza perenne de estación fresca que florece en el verano caluroso. Puede tolerar altas temperaturas y crecer en muchos tipos de suelo.

Origen

Este miembro de la familia de las cebollas originó en el Sudeste de Asia y se ha dispersado con éxito a Europa y Norteamérica.

Usos

El uso principal para esta planta es con la comida asiática donde las hojas planas y verdes y las flores inmaduras se comen como verdura o como saborizante. Las hojas contienen aceites sulfurosos de mostaza que se cree que tienen propiedades antisépticas y también la habilidad de estimular el apetito. Control parcial de marchitez bacteriana de tomates con los Cebollinos Chinos ha sido reportado.

Nombres comunes

- Inglés
 - Garlic Chives
 - Chinese Chives
 - Chinese Leek
- Francés
 - ciboulette ail ou ail chinois
 - ciboulette ail ou ail chinois

Cultivo

Cebollino Chino se cultiva fácilmente de semillas (4-5 meses de semilla a primera cosecha) o por división de grupos de rizomas, que es necesario cada 3-4 años. Es una verdura perenne de la época fresca, que florece en el verano caliente. Tolera algo de temperaturas altas y un rango amplio de suelos. En el primer año de cultivación, se debe limitar la cosecha de hojas para que las rizomas se fortalezcan. En esta época, también se debe limitar el riego para que se metan más profundas las raíces. En primavera, se debe agregar tierra a las hileras para asegurar que los rizomas no suban a la superficie.

La cosecha y producción de semillas

Por ser una planta de crecimiento rápido y expandible, puede producir hasta 8 cosechas/estación en algunos países. Si las plantas entonces se cubren ampliamente con heno, plástico, o tierra, la siguiente cosecha tendrá hojas amarillas pálidas, un sabor más sutil a ajo, bulbos más suaves, y mejor precio en el mercado comercial. Se recomienda solo ocupar esta técnica en años alternados para la salud de las plantas. La planta produce una flor atractiva con florecillas en forma de estrella puestas en un tallo largo, que se vende como flor ornamental. Las semillas pueden ser separadas fácilmente después de secarse en la planta.

Plagas y Enfermedades

Se ha desarrollado una resistencia contra algunas pestes y enfermedades pero trips de cebolla son el problema más severo en todo su rango, y también ocurren de moho suave y mancha morada.

Cocina y Nutrición

El sabor de Cebollinos Chinos es más fuerte que de otros cebollinos. Da un sabor de ajo a la comida. Las flores se mantienen crocantes con cocción pero las hojas de aquellas plantas serán más duras por haber permitido la formación y maduración de las flores. Los Cebollinos Chinos se usan comúnmente para dar sabor a comidas asiáticas o se refrita y se sirve al lado de una sopa de fideo. El cebollino cortado se mantiene fresco una semana cuando se almacena en plástico en un lugar frío o se puede secar aunque se pierde algo de intensidad de sabor.

Referencias

[WikiSpecies](#)

[Plants for a Future \(Plantas para un futuro\)](#)

[Pl@ntUse](#)