

# Cebollín

**Nombre científico:** *Allium schoenoprasum*

**Nombre común:** cebollino, cebolla de hoja, cebolla china, ciboulette, xonacatl (en el sur de México)

## Origen

América del norte, Europa y Asia

## Descripción

Es considerada una hierba de olor, posee tallos verdes, huecos, carnosos y crece en matas. El cebollín tiene un sabor menos fuerte y más discreto que la cebolla.

## Clima y Suelo

El cebollino es una planta de media sombra, requiere un suelo con buen drenaje y ambientes cálidos, resiste las heladas.

La mejor estación para las flores de esta hierba de olor es en primavera.

## Aporte nutricional

Es rico calcio, hierro, potasio y fósforo, también en vitamina A, C, K y Ácido Fólico.

## Partes utilizables del cebollín:

Se utilizan las hojas picadas y las flores como hierba aromática.

## Usos

- Se utiliza para ensaladas, pastas, sazónador de carnes, en sopas y para realizar aderezos.
- Su sabor es más ligero que la cebolla y es más utilizado en la cocina asiática.

## Toxicidad:

No presenta toxicidad.



*Derechos Reservados 2022*



**El Tlacualero**  
Huerto Demostrativo

<https://www.incmnsz.mx/opencms/Huerto-Tlacualero/>