

Varietats de cebes

written by Joan Vicens Agustí Enríquez



[📄 Descarrega aquesta guia en PDF](#)

Porta-la a la cuina, imprimeix-la o comparteix-la amb qui vulguis!

Guia de varietats de cebes i els seus usos culinaris

Les cebes no són totes iguals! Depenent de la seva varietat, poden ser més o menys coents, una textura més o menys ferma o un sabor més o menys dolç. Aquestes diferències fan que algunes siguin millors per a un tipus de cuina que per a un altre.

Classificació general de les cebes

Tipus	Característiques	Usos habituals
Dolces	Baixa en quercetina, suaus	Amanides, truites, guisats suaus
De Figueres i de Platillo	Dolces i aromàtiques	Caramel·litzar, guisar, acompanyar carn
Seques / de conserva	Picants, sures (regust lleugerament àcid o agre)	Sofregir, conserva, guisats
València / Blanca	Forta, picant	Sofregits, guisats, embotits
Ceba tendre	Petita, fresca	Amanides, escabetxos, decoració
Ceba roja / morada	Dolça, crocant	Amanides, tapas

Varietats destacades i els seus usos

1. Ceba dolça (Figueres)

- **Tipus:** Dolça
- **Sabor:** Suau, lleugerament dolç
- **Mesura:** Ferma, sucosa

- **Millor per:** Truita, guisats suaus, amanides
- **Avantatge:** No és picant ni deixa olor intensa

2. Ceba de Platillo

- **Tipus:** Dolça
- **Sabor:** Lleugerament anísic
- **Mesura:** Plana i ampla
- **Millor per:** Fregir, caramel·litzar, carn a la brasa
- **Avantatge:** Perfecta per hamburgueses i fajitas

3. Ceba seca (de conserva)

- **Tipus:** Picant
- **Sabor:** Fort, suer (regust lleugerament àcid o agre)
- **Mesura:** Redona, pel rorenc
- **Millor per:** Sofregir, conserva, farcits
- **Avantatge:** Es conserva molt bé durant mesos

4. Ceba de València

- **Tipus:** Picant
- **Sabor:** Fort, suer
- **Mesura:** Blanca o morada exterior
- **Millor per:** Sofregits, embotits, pa amb tomàquet
- **Avantatge:** Aporta molt sabor als plats

5. Ceba tendra

- **Tipus:** Fresca
- **Sabor:** Lleugerament picant
- **Mesura:** Verd amb bulb petit
- **Millor per:** Amanides, escabetxos, decoració
- **Avantatge:** Ideal per a plats frescos i visuals

6. Ceba roja / morada

- **Tipus:** Dolça
- **Sabor:** Dolç i lleugerament picant
- **Mesura:** Vermell fosc / morat
- **Millor per:** Amanides, tapes
- **Avantatge:** Molt visual i agradable al paladar

7. Xalotes (Escalunyes)

- **Tipus:** Dolça
- **Sabor:** Dolç i aromàtica
- **Mesura:** Vermell fosc. Allargada, sovint bifurcada
- **Millor per:** Perfectes per a vinagretes, salses fines, reduccions i plats on la ceba no ha de dominar.
- **Avantatge:** Molt visual i agradable al paladar

📄 Taula resum

Varietat	Tipus	Sabor	Millor per...
Dolça (Figueres)	Dolça	Suau	Truita, guisats suaus, amanides
Platillo	Dolça	Anísica	guisar, carn, caramel·litzar
Seca	Picant	Fort	Sofregir, conserva, guisats
València	Picant	Suer	Sofregits, embotits, carn
Ceba tendre	Fresca	Lleuger	Amanides, escabetxos
Ceba roja	Dolça	Dolç	Amanides, decoració

📄 Recomanacions de cuina

- **Per a truita:** Ceba dolça o ceba tendre
- **Per a sofregir** Ceba seca o de València
- **Per a amanida:** Ceba roja o dolça
- **Per a guisar:** Ceba de Platillo, Escalunyes (Xalotes)