

El limón, el cítrico por excelencia

[El limón, el cítrico por excelencia](#)

[imprimir](#)



Lo consumimos todo el año, pero de noviembre a abril el **limón** está en todo su esplendor. Su sabor es ácido y refrescante, y se trata de una fruta cargada de vitaminas y minerales que fortalecen nuestras defensas y nos ayudan a prevenir enfermedades. Se puede consumir de mil maneras diferentes, aquí te mostramos algunas:

- **Como acompañamiento.** El limón está muy presente en la cocina mediterránea, y los **limones en conserva** son una muestra de ello. Se trata de una guarnición marroquí, de aroma sutil, que aunque aquí no se consume

demasiado, es un buen recurso para sorprender a nuestros invitados.

- **En salsa o crema:** La **vinagreta de limón** es perfecta para ensaladas y mariscos. Y la **salsa de limón** es el complemento perfecto para pescados como el besugo o el lenguado y para aves.
- **Dulces.** Para los más golosos, ¿qué mejor que probar con una ácida **crema de limón**? ¿Y un **helado** de chocolate y limón? ¿Mejor un **sorbete**? ¿Qué tal una **tarta**? Las recetas son infinitas. ¡Atrévete con ellas!

Recuerda que en el apartado de [recetas](#) para Chef Plus Induction puedes encontrar diferentes platos elaborados con limón. ¡Pruébalos y cuéntanos cómo te han quedado! ¡Queremos ver tus creaciones!

Etiquetas

[Alimentos de temporada](#)

[Consejos](#)

[Cremas](#)

[Dulces](#)

[Fruta](#)

[limón](#)

[postres](#)

[Salsas](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar