

PROTOCOLO OPERATIVO GASTRONOMICO REAL

Ficha Madre 03B - Cebolla: medio graso y destino culinario

Complemento de la Ficha Madre 03 - cortes, destino y punto de coccion

Regla madre: la cebolla se cocina en la grasa del destino.

1. Proposito de la ficha

Esta ficha complementa el protocolo de cebolla incorporando un criterio central: la grasa no es solo un medio para evitar que la cebolla se pegue. La grasa transmite calor, transporta sabor, perfuma, condiciona textura y anticipa la identidad del plato final.

Por eso, en produccion gastronomica, no se debe elegir la grasa por costumbre o disponibilidad, sino por destino culinario.

2. Principio operativo

La cebolla no se cocina “con grasa” en abstracto. Se cocina con la grasa que corresponde a la preparacion que va a sostener.

Antes de cocinar cebolla, definir que plato va a sostener y que perfil de sabor debe construir.

3. Criterio culinario

La cebolla es un producto comun, noble y muy versatil. Pero su resultado cambia radicalmente segun tres decisiones tecnicas: corte, medio graso y momento de incorporacion de sal o acido.

Una misma cebolla puede desaparecer en una salsa, sostener un risotto, aportar dulzor a una empanada, integrarse a una grasa animal o conservar forma en una caramelizacion. Por eso no debe tratarse como ingrediente generico.

4. Medio graso segun destino

Destino culinario	Grasa recomendada	Punto buscado
Risotto	Manteca	Cebolla tierna, translucida, sin dorado fuerte. Debe integrarse y dar redondez.
Salsa suave	Aceite neutro u oliva suave	Sudada o apenas dorada, segun destino. Sabor presente sin agresividad.
Bolognesa / ragu	Aceite neutro + grasa propia de la carne si aplica	Dorado medio o profundo. Base con dulzor y profundidad.
Empanadas	Aceite vegetal	Cebolla tierna, dulce y abundante. Debe aportar jugosidad y volumen.
Pasta con guanciale o panceta	Grasa animal rendida	Cebolla integrada al sabor curado, salino y profundo de la grasa animal.
Cebolla caramelizada	Aceite, manteca clarificada o mezcla segun destino	Marron dulce, flexible, sin quemado. Debe conservar dulzor limpio.
Fondo oscuro	Grasa propia de huesos/carnes durante tostado	Tostado real en horno. La verdura acompaña el desarrollo de sabor.

5. Reglas practicas

- No elegir la grasa por disponibilidad: elegirla por destino culinario.
- Para risotto, evitar dorado fuerte: la cebolla debe suavizarse y fundirse en la base cremosa.
- Cuando la preparacion nace de grasa animal, cocinar la cebolla en esa grasa para integrar identidad y profundidad.
- Para rellenos de produccion como empanadas, usar una grasa estable y controlable, generalmente aceite vegetal, salvo receta especifica.
- Una cebolla mal cocida puede arruinar una preparacion; una cebolla bien manipulada puede hacer que un plato comun parezca cocinado durante horas.

6. Traduccion a instruccion de sistema

Toda receta que incluya cebolla debe definir antes de la coccion:

1. destino de la preparacion
2. corte requerido
3. medio graso correspondiente
4. punto de coccion buscado
5. momento de incorporacion de sal
6. momento de incorporacion de acidos como tomate, vino o vinagre

7. Frases madre para el protocolo

La cebolla se cocina en la grasa del destino.

La grasa no solo cocina: tambien define identidad.

No hay cebolla generica: hay cebolla para una preparacion concreta.

La cebolla puede hacer una diferencia positiva o negativa segun como se manipule.

Antes de tocar la sartén, definir que rol va a cumplir la cebolla.

8. Estado del documento

Ficha complementaria validada como extension de la Ficha Madre 03. Debe integrarse al protocolo de cebolla antes de convertirlo en instrucciones finales para operarios o sistema de produccion.