

Nota de Prensa

El limón de Europa no tiene desperdicio: 6 ideas originales para exprimirlo al máximo

- De este cítrico, tremendamente versátil en la gastronomía, se pueden aprovechar todas sus partes: del zumo a la cáscara, pasando por la hoja del limonero

(Murcia, 21 julio de 2021). En cada hogar español, **unos 76 kg de alimentos acaban en la basura cada año. Casi dos de cada diez son frutas.** Reducir el desperdicio de comida a la mitad en 2030 es uno de los compromisos adquirido por Unión Europea en el Pacto Verde. Un objetivo que está en manos de todos. Y es que cada vez son más quienes están preocupados por alcanzar el desperdicio cero en el camino hacia una mayor sostenibilidad.

El limón es una de las pocas frutas cuya temporada se prolonga durante todo el año, gracias, principalmente, a dos de las variedades con mayor producción en Europa: fino y verna. Este cítrico, tremendamente versátil, nos permite aprovechar todas y cada una de sus partes: su zumo, su pulpa, su corteza... e incluso su hoja.

El 97% de las cocinas de España cuenta con un limón siempre a mano para aliñar una ensalada, saborear un pescado, refrescar una bebida o realzar un postre. Sin embargo, en ocasiones no aprovechamos del todo el potencial de este fabuloso cítrico. De modo que a continuación apuntamos 6 ideas para no desperdiciar nada del limón.

1. Salmuera de limón

Si te vas de vacaciones y aún tienes limones en el frigorífico, puede ser una gran opción. Haz unos cortes en el limón en forma de cruz en el centro, pero sin llegar a la base. Pon una cucharada de sal dentro. Introduce el limón en un tarro de conservas y rellénalo con agua caliente. Déjalo macerar durante 4 semanas en lugar seco y oscuro.

Así, a la vuelta, puedes probar esta deliciosa receta de [pollo con salsa de limón](#) del prestigioso cocinero alemán afincado en Mallorca Sebastian Pasch.

2. Azúcar de limón

El contenido de la presente publicidad representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo. La Comisión Europea, no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene.

La piel de limón se suele usar en repostería, pero tiene muchas más aplicaciones. Una de ellas, el azúcar de limón. Solo se necesitan 90 gramos de azúcar por 6 gramos de ralladura de limón.

Se mezcla la piel rallada de limón con el azúcar. Se extiende el azúcar de limón en una bandeja y se deja secar a temperatura ambiente. Una vez seco, ya lo podemos añadir para endulzar alguna refrescante bebida.

3. Té frío con corteza de limón

¡Un clásico de verano! **Secar la cáscara de limón es otra buena forma de conservar su sabor.** Antes de exprimir su jugo, usamos un pelador para quitar la ralladura, luego la secamos a temperatura ambiente, en el horno (aprovechando el calor si lo hemos utilizado previamente) o en un deshidratador. Y listo. Ya podemos disfrutar de nuestro refrescante té con cáscara de limón.

4. Hielos de limón

Hay ocasiones en las que necesitamos ralladura para una receta, y así conseguir ese sabor fresco y aspecto saludable que solo este fruto tiene, pero... ¿qué hacemos con el resto de este cítrico? Después de rallar la cáscara, **exprime el jugo de limón y guárdalo en una bandeja de cubitos de hielo.** Así tendrás hielo de limón para refrescarte este verano.

5. Conserva el aguacate

Y si al limón aún le queda algo de jugo y tienes medio aguacate en el frigorífico... esta idea viene ni que al pelo. Aprovecha esas últimas gotas para exprimir las sobre la superficie cortada. Las propiedades del limón harán que el aguacate tarde más en oxidarse y aguante fresco y verde más días. No en vano, **el limón es un conservante natural de los alimentos.**

6. Paparajote

En ocasiones, al comprar limones a granel, nos encontramos con hojas de limonero... ¿Sabías que también se pueden aprovechar para hacer un típico postre de Murcia? El Paparajote. Una de las [recetas más innovadoras de paparajote](#) es la del chef David López. Y es que del limón se aprovecha todo. ¡Hasta su hoja!

Sobre Welcome to the Lemon Age

Welcome to the Lemon Age (Bienvenido a la Era del Limón de Europa) es la campaña de información y divulgación más ambiciosa de la historia del limón europeo que cuenta con financiación de la Unión Europea y que se desarrolla en cinco países: España, Francia, Alemania, Estados Unidos y Canadá.

Sobre AILIMPO

EUROPA IMPULSA UN FUTURO SALUDABLE

WELCOME TO THE LEMON AGE

CON LOS LIMONES DE ESPAÑA

AILIMPO es una interprofesional a nivel nacional, con sede en Murcia, oficialmente reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España y la Comisión Europea, que representa los intereses económicos de productores, cooperativas, exportadores e industriales de limón y pomelo en España, un sector en el que España es líder mundial de exportación en fresco y ocupa el segundo lugar en el ranking de países procesadores, facturando 700 millones de euros anuales, generando 20.000 empleos directos y una facturación en industrias auxiliares de más de 250 millones de euros.

Más información

www.thelemonage.eu

CONTACTO

Antonio Álvarez

Antonio.alvarez@tactics.es

636 70 65 42

El contenido de la presente publicidad representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo. La Comisión Europea, no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene.