

Cebolla de Guayonje, la dulce dama de Tacoronte

La Cebolla de Guayonje actual ha venido evolucionando en cuanto a forma y tamaño según los agricultores se han ido adaptando a las demandas del mercado

A finales del Siglo XIX, principios del Siglo XX, Antonio Andrés Domínguez de Mesa, un hombre refinado, elegante, culto, buen conversador, de elegante atuendo que solía emprender frecuentes viajes a Europa de donde traía magníficos utensilios y artilugios; un telescopio, cámaras fotográficas, prismáticos y cebollas.

En su finca de [Guayonje](#), provista de varias series de bancales al pie de un acantilado de unos 700 m.s.m.; habría diseñado para el terreno un sistema de riego propio, así como un modelo de teleférico de motor mediante el cual se valdría para el transporte de los productos, el ascenso de la cosecha de plataneras y el descenso de provisiones.

La siembra de esta cebolla en Tenerife es parte de una historia poco conocida. Las tierras de labor cercanas a la costa fueron durante décadas productoras de muchas variedades de cebollas. Testigo de ese pasado es la denominada “Guayonje”, originaria del municipio de Tacoronte.

Esta [cebolla](#) de color rojo-púrpura, sabor suave, dulce y hasta hace unos años, forma poco homogénea, ha ido evolucionando en cuanto a forma y tamaño.

Tras la selección que han llevado a cabo los agricultores y técnicos del Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural del Cabildo de Tenerife, predominan las de forma ovalada, ligeramente achatada.

Llega a nuestros hogares en el mes de mayo, en hermosas ristras trenzadas luego de haber sido sembradas entre los meses de noviembre y diciembre.

Desde la plantación hasta la recolección, pasan aproximadamente tres meses. Se arrancan y se dejan curar, secándose en el terreno. El curado puede variar desde días, hasta varias semanas.

Aunque es ideal para consumirla fresca, la cebolla de Guayonje se ha convertido en un producto estrella en la gastronomía canaria y se utiliza, tanto para la elaboración de platos de cocina tradicional como de autor.

La Receta



Las cebollas rellenas son un plato tradicional de la gastronomía española y francesa que, admite múltiples variantes. Rellenas de bonito (Asturias) o de champiñones

(Oignons farcis et champignons) en Francia.

Para esta ocasión elaboraremos una receta de la Chef Carmen Pérez de Gastro Lercaro, que une la huerta y el mar para crear un plato que, por la calidad de sus productos, sería apropiada para grandes ocasiones.

Cebolla de Guayonje rellena de buey de mar

Ingredientes

1 buey de mar pequeño
6 cebollas medianas de Guayonje
4 huevos
5 pimientos de piquillo
100 g harina
1 hoja de Laurel
Sal gruesa
El fumet resultante de la cocción del buey de mar

Para la salsa americana

6 tomates canarios
1/2 pimiento verde
2 dientes de ajo
1/2 vaso de coñac
2s vaso del agua de cocción del buey de mar (aprox.50 ml)

Elaboración

Ponemos en una olla, lo suficientemente grande para cocer el buey de mar, agua, una pizca de sal gruesa y una hoja de laurel. Cuando llegue a su punto de ebullición, añadimos el buey de mar y lo dejamos cocer 10 minutos. Retiramos y dejamos enfriar para posteriormente sacar toda la carne.

Desmenuzamos. Reservamos el agua de la cocción ya que la

necesitaremos para elaborar la salsa y el guiso.

Escaldamos los tomates, los pelamos y despepitamos, los troceamos y sofreímos con el pimiento y el ajo previamente cortado muy fino. Dejamos reducir y añadimos el coñac y el medio vaso de agua de cocción del buey de mar. Debemos obtener una salsa ligera. Reservamos y ponemos a cocer 3 huevos.

Para la Cebolla de Guayonje

Pelamos y vaciamos las cebollas reservando el sobrante, que picaremos fino al igual que los huevos duros y los pimientos de piquillo.

En un bol, mezclamos la carne del buey de mar, los huevos duros y los pimientos de piquillo. Este será el relleno de nuestras cebollas.

Sellamos la abertura de la cebolla para que no se salga el relleno, con harina y huevo batido y las ponemos en una sartén con un poco de aceite hasta dorar el huevo y que queden bien selladas.

En una olla ajustada a la cantidad de cebollas (no debe de ser mayor) pondremos las cebollas, el sobrante de las mismas, el agua de cocción que teníamos reservada y la salsa americana, dejando cocinar a fuego lento durante unos 30 minutos o hasta que la cebolla y la salsa estén en su punto.

Sólo nos queda disfrutar de esta sencilla pero exquisita receta que hace honor a nuestras cebollas de Guayonje ¡Buen provecho”