



<https://www.mepillasquisando.com>



AJETES - TALLOS DE AJO - BROTES DE AJO



El tallo o escapo (tallo herbáceo, florífero, sin hojas, que arranca de la parte baja del vegetal y le lleva las flores en su ápice) de ajo. Es un brote que crece desde el centro de la planta solo durante unos días en la primavera y se le quita para que la cabeza del ajo (el bulbo) pueda engordar hasta como la conocemos.

Es verde, largo y con un sabor muy especial, más suave de sabor que el ajo tierno y no se repite después de comerlo como ocurre con éstos. Para recogerlos se tira de él y se le quita a la planta para que la cabeza se desarrolle más. Por el contrario el **ajo tierno** es el ajo al que no se le ha dado tiempo a que desarrolle el bulbo, pues se arranca prematuramente, por tanto es un ajo inmaduro, del que se aprovecha el pequeño bulbo, el tallo y las hojas.

Según las zonas, no son fáciles de encontrar en los mercados. Si los ve no dude en adquirirlos, también los podemos encontrar en salmuera embotados (lógicamente no tienen el mismo sabor que los frescos). Su elaboración es fácil y con múltiples aplicaciones. Para salteados en el wok a fuego alto en trozos más grandes o asarlos a la parrilla. En ese caso el sabor será aún más suave para que los pueda comer como verdura, por ejemplo en lugar de espárragos verdes o chauchas (judías verdes redondas). Cocidos y rebozados etc. Pero el clásico de esta verdura es sin duda el revuelto y la tortilla de ajetes, son un manjar.

<https://www.mepillasquisando.com>