

ESPARRAGOS VERDES SILVESTRES

¡Hola! Aquí es donde cojo los espárragos, ni más cerca ni más lejos. Detrás de estos maravillosos fresnos situados cerca del arroyo, hay encinas que cubren las esparragueras, y es ahí donde hay que buscarlos. Son exquisitos, están buenísimos... no puedo decir más. Todos los años espero estas fechas.



La semana pasada recolecte los primeros mientras paseaba a los perros de una amiga; ellos felices y yo también. Su dueña dice que no puedo irme nunca sin llevarme algo, y tiene razón. Verdes, no muy altos y tan tiernos que los podía coger con la mano. Ha llovido tanto este año que se ha retrasado la cosecha. Habitualmente los mejores son de marzo y abril; en mayo ya es imposible comerlos, pero este año hemos comenzado tarde y mejor para todos.

Es un buen plan para el fin de semana, pero hay que ir tempranito ¡Porque vuelan! Ya se encargan algunos de hacerlos desaparecer. Puede ir toda la familia, con bici, con perro... todo es factible. Se encuentran en terrenos de fácil acceso, aunque cuanto más empinado, mas encontrareis porque a todos nos pasa lo mismo.... Bueno, daremos un buen paseo y ya de paso nos vamos con parte de la cena a casa.

Hay que acostumbrarse a verlos, porque al principio no es fácil, se encuentran en terrenos áridos, entre las esparragueras, y suelen verse a unos centímetros de ellas. En realidad los espárragos son los brotes tiernos de las esparragueras. Si no los cogemos, y no hay que acaba con ellos, se convertirán en las esparragueras del próximo año y nos vendrá bien a todos.

Yo llevo guantes porque no me gusta pincharme, pero se pueden tronchar con la mano sin hacer mucha fuerza. Al fin y al cabo esa es la parte que nos vamos a comer, la más tierna y sabrosa. Verdes o marrón violáceo, es indiferente, todos están buenos y son fáciles de hacer, aunque llevan más tiempo que los verdes que compramos en las tiendas, son mucho más sabrosos. Estos son los espárragos de toda la vida.



Los podéis utilizar de mil maneras. Como los hago habitualmente es lavándolos primero y una vez secos los parto en trocitos medianos y los salteo con aceite de oliva virgen extra (a.o.v.e.). Cuando se han ablandado un poco, añado unos buenos huevos ecológicos para hacer un revuelto rápido, y ¡Ya está! La cena lista y además sanísima.

Si no habéis podido coger espárragos para todos, siempre se puede hacer un plato para picar. Es una buena manera de que todos los probemos y estemos muy orgullosos de haber contribuido a la cena de hoy.

Si necesitáis alguna aclaración, ¡Ya sabéis!

¡Nos vemos en la próxima!

tlf.: 681301995 | contacto@irukas.com | www.irukas.com |  irukas_cooking

ADVERTENCIA: todos los platos pueden contener los siguientes alérgenos: gluten, crustáceos, huevos, pescados, cacahuets, soja, leche, frutos de cascara y derivados, apio, mostaza, sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces y moluscos, bien directamente, por derivados o bien por productos a base de los mismos. - Fotos no contractuales - Precios salvo error tipográfico-