

## Cultivando espárragos: un proceso fascinante

Los espárragos pueden crecer varias pulgadas *al día* en condiciones favorables (cálidas y soleadas, pero resguardadas). El sitio web Canadian Food Focus afirma una impresionante cifra de 15 cm en 24 horas, lo que también debe ser bastante ruidoso, si tienes un oído lo suficientemente cerca. Incluso si la realidad es la mitad de eso, es suficiente para que considere pasar un día en un campo de ellos. Sin embargo, necesitaría acostarse bajo, quizás en un colchón inflable, con una pequeña almohada y una cantimplora de café y whisky. También necesitaría un cuchillo de bolsillo, para cortar los tallos cuando alcancen la altura perfecta, lo que a menudo es a medianoche.

### Espárragos (mm) Tiempo de ebullición (minutos)

Delgados (< 3)	0,5
Papelería (3-5)	1-2
Dedos (6-10)	2-3
Jumbo (11-15)	3-7

Es importante que el agua salada esté hirviendo a un ritmo constante y que los espárragos permanezcan de color verde brillante (si pierden ese color y se vuelven café, es una señal de overcooking). Los tallos cocidos deben mantener su forma, como soldados alista, en lugar de muñecos de trapo.

## Cómo preparar los espárragos

Antes de cocinar, es necesario recortar los extremos fibrosos. Hay dos enfoques. El primero es usar un pelador de papas para pelar las capas exteriores de los extremos duros, lo que hace que los espárragos se parezcan a lápices afilados. La otra forma es doblar el tallo hasta que se rompa en el punto entre duro y tierno, lo que a veces puede parecer desperdiciado, pero generalmente es muy preciso, y la forma en que prefiero. También, esos extremos leñosos se pueden mantener en el refrigerador, junto con los tallos de perejil y albahaca, para ese caldo que nunca se hace.

## Papas, huevos, espárragos y salsa verde

Sirve 4

---

### Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: sportingbet afiliados

Palavras-chave: **sportingbet afiliados - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-25