



Fun Fact: Scapes are harvested before the garlic bulb so that the plant can channel energy into producing flavorful bulbs.

Garlic Scapes are the flower bud of the garlic plant and taste just like a milder garlic with a hint of sweetness

Choose scapes which are a vibrant green color

Store scapes in a plastic bag in the refrigerator. They will keep for several weeks.

Use scapes in the same dishes you would use garlic



RECIPE

Grilled Garlic Scapes



Servings: 4

Prep time: 1 minute

Cook time: 10 minutes

Ingredients:

1 small bunch of garlic scapes

1 tablespoon olive oil

Salt and pepper

Preparation:

1. Wash scapes and break off harder ends
2. Heat grill or stovetop to medium heat
3. Massage scape with oil and sprinkle with salt and pepper
4. Brown both sides on the grill or in a pan until crispy on the outside
5. Serve warm and enjoy!



Dato Interesante: Los tallos son cosechados antes que el bulbo del ajo para que la energía de la planta se enfoque en producir bulbos con mucho sabor.

Los Tallos de Ajo son los brotes de la planta de ajo y tienen un suave gusto a ajo con un poco de dulzor.

Escoge tallos de color verde vibrante.

Mantenga los tallos en una bolsa de plástico en el refrigerado. Se mantienen por varias semanas.

Use los tallos en las mismas comidas que usaría el ajo



RECETA

Tallos de ajo asado



Porciones: 4

Preparación: 1 minuto

Tiempo de cocinar: 10 minutos

Ingredientes:

1 ramo de tallos de ajo

1 cucharada de aceite de oliva

Sal y pimienta

Preparación:

1. Lave los tallos y corte las partes mas duras
2. Caliente la parilla o estufa a fuego mediano
3. Cubra los tallos con aceite y condimente con sal y pimienta
4. Dore ambos lados en la parilla o sartén hasta que estén crujientes por afuera
5. Sirva caliente y buen provecho!