



Oregon State University
Extension Service
Master Gardener™

Cultivando en Oregón

Ajo

Consejos de Jardinería Rápidos

- 1 El ajo se cultiva a partir de dientes, no de semillas. Es fácil de cultivar, ideal para jardineros principiantes.
- 2 Plante los dientes de manera que la extremidad puntiaguda, de donde sale el brote, mire hacia arriba.
- 3 Separe los dientes a 4 pulgadas de distancia.
- 4 Fertilizar el ajo ayuda a que los bulbos alcancen su tamaño completo. Agregue fertilizante aproximadamente 2 a 4 pulgadas del costado del tallo (también conocido como fertilización de aderezo lateral) a principios de la primavera, y luego nuevamente cuando la duración del día comienza a aumentar en mayo.
- 5 Aunque puede intentar plantar dientes de ajo del supermercado, estos a menudo han sido tratados para que no produzcan nuevos brotes. En su lugar, plante dientes de ajo curados de un vivero local o que usted haya guardado de la cosecha de ajo del año pasado.



Temporada y Ubicación

- ✿ El ajo es un gran cultivo para cultivar durante el invierno.
- ✿ Plante dientes de ajo en un lugar que reciba pleno sol. 
- ✿ Plante en tierra con buen drenaje.

Jardinería en Contenedores

- ✿ El ajo se puede cultivar en un contenedor que tenga al menos 8 pulgadas de profundidad.
- ✿ Asegúrese de que su contenedor tenga pequeños agujeros cerca del fondo para permitir que el agua se drene.

Cómo Rostizar el Ajo

1. Caliente el horno a 400 grados F.
2. Corte la parte superior de una cabeza de ajo, manteniendo las capas de papel. Rocíe ligeramente la cabeza con aceite y sazone con sal y pimienta.
3. Envuelva la cabeza en papel de aluminio y colóquela en un molde para hornear.
4. Rostice la cabeza por 40 minutos hasta que esté suave y dorada.
5. Póngala a un lado para que se enfríe. Exprima el ajo de los dientes para utilizar en la cocina.

Calendario de Jardinería de Oregón para el Ajo

Área Central / Este



Willamette Valley



Área Costera



ENE FEB MAR ABR MAY JUN JUL AGO SEP OCT NOV DIC ENE

↓ Plante ↑ Coseche

Algunos Tipos para Cultivar

Softneck [Cuello suave]

El bulbo completamente desarrollado tiene un cuello suave con dientes más grandes alrededor del exterior y dientes más pequeños en el medio. Las hojas se pueden trenzar después del curado. Sabor fuerte. Se almacena bien. **Tipos para probar:** Inchelium Red*, Silver Rose*, Silverskin

Hardneck [Cuello duro]

El bulbo completamente desarrollado tiene un tallo central rígido con un solo anillo de dientes grandes a su alrededor. El tallo central se enrosca en tallos sin hojas a medida que crece. Sabor suave. Los dientes son fáciles de pelar. **Tipos para probar:** Dujanski, German Porcelain*, Killarney*, Korean Red*, Siberian, Spanish Roja*

* Bueno para la zona central / este de Oregón



Cuándo y Cómo Cosechar

- ✿ Coseche los bulbos en junio o julio, cuando la mitad de las hojas estén amarillas y se estén secando.
- ✿ Para cosechar, afloje la tierra alrededor del tallo, luego jale el ajo hacia arriba por el tallo. Quite el exceso de tierra.

Almacenamiento y Cocción

- ✿ Después de la cosecha, esparza el ajo en un área sombreada, cálida y seca con buen flujo de aire durante 2 a 3 semanas para “curar” y mejor almacenamiento. Finalmente, corte las raíces y las hojas cerca del bulbo y limpie la tierra suelta.
- ✿ Almacene el ajo en un lugar oscuro con buen flujo de aire. Los bulbos bien curados se pueden almacenar durante meses o se pueden utilizar para plantar el cultivo del próximo año.
- ✿ El ajo agrega sabor. Úselo en sopas, guisados, platillos horneados, salsas para pasta, aderezos para ensaladas, adobos y más.
- ✿ Rostice cabezas de ajo enteras para untarlas sobre pan o galletas saladas. Congele lo que sobre para usar en sopas y salsas. Vea la receta al otro lado de esta página.



Bok Choy con Ajo

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo para cocinar: 10 minutos

Rinde: 3 tazas

Ingredientes

- 1 libra de **bok choy**
- 4 a 6 dientes de **ajo**, finamente picado o
- 1 a 1½ cucharaditas de ajo en polvo
- 1 cucharadita de **aceite vegetal**
- ½ cucharadita de **sal**

Preparación

1. Lávese las manos con jabón y agua.
2. Corte el bok choy transversalmente en piezas fáciles de comer de hojas y tallo.
3. En un sartén mediano a fuego medio-alto, saltee el ajo en aceite hasta que esté fragante. Si usa ajo en polvo, agregue con la sal en el siguiente paso.
4. Añada el bok choy y revuelva rápidamente. Añada la sal. Revuelva hasta que las verduras se marchiten y los tallos estén tiernos y crujientes. Sirva caliente.
5. Refrigere lo que sobre durante las siguientes 2 horas.



Este material se desarrolló en parte con fondos proporcionados por el Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA siglas en inglés). SNAP ofrece asistencia relacionada con la nutrición para gente con recursos limitados. Estos beneficios le pueden ayudar a comprar comida nutritiva para una mejor dieta. Para obtener más información, llame a Oregon Safe Net al 211. USDA es un proveedor y empleador que ofrece oportunidad igual para todos. ©2021 Oregon State University, El Servicio de Extensión [Extension Service] de Oregon State University ofrece programas educativos, actividades, y materiales sin discriminación basada sobre edad, color, incapacidades, identidad o expresión de identidad sexual, información genética, estado matrimonial, origen nacional, raza, religión, sexo, orientación sexual, o estado de veterano. El Servicio de Extensión de Oregon State University es una institución que ofrece igualdad de oportunidades.