

en junio

Sembramos

- ⊙ **En almácigos:** Cebolla (*valcatorce y valencianita*), Puerro, Repollo (*corazón de buey*)
- ⊙ **Siembra directa:** continuar con la siembra de Habas y Arvejas y además Acelga (*bressane penca ancha*), Espinaca (*virofley*), Lechuga (*grand rapid, gallega, crimor, maravilla 4 estaciones*), Rabanito, Rúcula y Zanahoria (*chantenay*)
- ⊙ Bordear el cantero con el trasplante de puerros

Trasplantamos

- ⊙ Cebolla (*valcatorce y valencianita*), Puerro, Repollo (*corazón de buey*)

Recolectamos

- ⊙ Flores de caléndula y hojas de romero.

Recomendamos

- ⊙ **24 de junio.** Día de San Juan. Multiplicar romeros por esquejes
- ⊙ Hacer abono de superficie para las calabacitas y su familia. Carpir la tierra, hacer un montículo, incorporando bosta y pasto seco. Y a una distancia de un metro para los zapallitos y cada metro y medio para las calabacitas y zapallos.
- ⊙ Se podan los arboles frutales (*después de las caídas de las hojas*)

Importante

- ⊙ Hacer purín de ortigas como vitalizador

hortaliza de mes

Puerro

Alium porrum

Propiedades y utilización:

El puerro es una excelente fuente de ácido fólico vitamina necesaria para el crecimiento de los tejidos y la formación de los glóbulos blancos. Aporta también importantes cantidades de potasio, hierro, vitaminas C y B además de magnesio, calcio, fósforo y vitamina A, en menor proporción.

TARTA DE PUERROS

Masa de tarta, 1 tapa; Puerros, 500 grs.; Huevos, 3; Queso blanco, 100 grs.; Queso parmesano rallado, 2 cucharadas; Aceite de oliva, cantidad necesaria; Sal y pimienta a gusto. Cortar la parte blanca y el sector tierno de la verde del puerro en rodajas. Saltear las rodajas de puerro en una sartén. Salpimentar y reservar.

Batir ligeramente los huevos. Mezclar los huevos con, el queso crema y los puerros. Agregar el queso rallado y salpimentar nuevamente de ser necesario.

Colocar el disco de masa en una tartera. Rellenar con la mezcla de puerros. Llevar a horno moderado hasta que la superficie esté dorada, unos 40 minutos.

Retirar y servir tibia o fría.

GRATINADO DE PUERROS

1 paquete de puerros; ½ Kilo de zapallitos de tronco; 2 cucharadas de salsa de tomate; 50 gr de queso; sal y pimienta a gusto; perejil y orégano; puré de papas.

Batir ligeramente los huevos. Mezclar los huevos con, el queso crema y los puerros. Agregar el queso rallado y salpimentar nuevamente de ser necesario.

Colocar el disco de masa en una tartera. Rellenar con la mezcla de puerros. Llevar a horno moderado hasta que la superficie esté dorada, unos 40 minutos.

Retirar y servir tibia o fría.