

# Alcaparras, caparrones y tallos

Ruralmur

[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://ruralmur.com/articulo/545/alcaparras-caparrones-y-tallos>

Dirección: [Región de Murcia](#)



Las alcaparras, tallos y alcaparrones se consumen mayoritariamente en la Región de Murcia encurtidos, conservados con agua, sal y vinagre, apenas tienen uso en verde.

Hacía tiempo que no encurtía alcaparras y sus tallos.

No las compro, las recojo donde sé que están las matas y es ahora en Abril, Mayo cuando se pueden recoger.

Encontramos los botones que son los capullos del alcaparro, lo que luego llamamos alcaparras o tapenas.

Los tallos son los extremos de la planta, llegan a alcanzar los seis metros de longitud y se renuevan cada año, se recogen los más tiernos. y si dejamos la flor se haré; el tapen.

El tapen es el fruto que sale de la flor.

Esta es la flor, solo por verla merece la pena subir a las rocas que subo, y no digo más porque ya no hay casi matas. Si tienes la oportunidad de encontrarlas hay que recogerlas con cuidado, no estropear la planta al recoger los capullos y los tallos para que al año siguiente podamos hacerlo de nuevo. Cuando las hayamos recogido se separan los capullos o botones de los tallos, se lavan bajo el grifo de agua y se ponen en salmuera, a remojo con agua y bastante sal, dejándolas bien cubiertas por el líquido.

Y aquí; los tallos en la salmuera, los puntitos blancos que veis en las hojas se le hacen a partir de los dos días de estar en el líquido, es normal, es a causa de la sal, os lo quiero mostrar. Esta salmuera hay que cambiarla dos veces al día, si no lo

**Alcaparras, caparrones y tallos**  
[Ruralmur](#)  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/y3gzss5d>

**Alcaparras, caparrones y tallos**  
[Ruralmur](#)  
[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)  
<https://tinyurl.com/y3gzss5d>