

Chile poblano

Nombre científico: *Capsicum annuum var. annuum 'Poblano'*

Nombre común: Chile poblano, jaral, gordo, ancho, esmeralda, pasilla.

Origen

Puebla.

Descripción

Pertenece a la familia de las Solanáceas, es un chile de tamaño grande, con coloración verde oscura, cuenta con una capa de piel brillante, es carnoso y en ocasiones puede ser picante.

Clima y Suelo

- No tolera las heladas, requiere temperaturas que oscilan entre los 20-30°C.
- En suelos requiere un pH alrededor de 6.0 a 6.5

Aporte nutricional

- Es fuente de vitaminas A, E, C, fibra.

Partes utilizables:

Fruto.

Usos

- Famoso en la gastronomía mexicana, siendo uno de los platillos típicos del estado de Puebla, se utiliza en varias recetas, la más famosa es la de los chiles en nogada, también se puede ocupar para la elaboración de salsas, cremas, guisos, etc.

Toxicidad:

No tóxica.



Derechos Reservados 2022



El Tlacualero

Huerto Demostrativo

<https://www.incmnsz.mx/opencms/Huerto-Tlacualero/>