

Chile piquín

Nombre científico: *Capsicum annuum 'Pequin'*

Nombre común: chile piquín, chile amashito, chile de monte, chile mosquito, chile enano, pico de pájaro, diente de tlacuache, ají. chiltepe, chile congo, Axi, xubala, bolol, cahuas, cahuasa, cucúríte, l'k, chack-ik, chil, dya-ah, Itz.



Origen

Tabasco.

Descripción

Pertenece a *Capsicum annuum*, cuenta con un tallo largo y ramificado, posee hojas color verde lanceoladas y delgadas, sus flores son de color blanco con 4-5 pétalos, el tamaño del fruto es variable, es carnoso, seco y con un hueso en el centro, el fruto puede ser de color rojo, verde, anaranjado dependiendo de la maduración.

Clima y Suelo

- Requiere una temperatura entre 21-24°C.
- Requiere suelos tipos vertisol y rendzina, con una textura migajón-arcillosa, profundos, bien drenados, ricos en materia orgánica.

Aporte nutricional

- Capsaicina, vitamina C, vitamina E, vitaminas del complejo B, flavonoides y carotenoides.

Partes utilizables:

Fruto.

Usos

- Elaboración de salsas, aderezos en polvo, encurtidos, para acompañar con pescados y carnes y distintos platillos de la gastronomía mexicana.

Toxicidad:

No tóxica.

Derechos Reservados 2022



El Tlacualero

Huerto Demostrativo

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