



SNAP-Ed

wasnap-ed.org/live-well

Cultivando en Washington

Chiles



Consejos de Jardinería Rápidos

- 1 Hay muchos tipos de chiles. Puede elegir entre una amplia variedad de formas, tamaños, colores y sabores.
- 2 Los chiles se deben plantar afuera como plantas pequeñas desde fines de mayo hasta principios de junio o cuando la temperatura del suelo sea de al menos 55 grados F y las temperaturas nocturnas sean de al menos 50 grados F.
- 3 Déle a las plantas mucho espacio. Plante los chiles separados a una distancia de 18 a 24 pulgadas.
- 4 Agregue un fertilizante para todo uso en el fondo del hoyo de plantación al momento de plantar. Fertilice nuevamente alrededor de la planta cuando aparezcan las primeras flores o chiles diminutos. Siga las instrucciones en el paquete del fertilizante.
- 5 Las plantas de chile más altas requieren apoyo. Utilice estacas, un enrejado o una jaula.



Temporada y Ubicación



- ✿ Los chiles necesitan al menos 6 horas de luz solar directa al día.
- ✿ Las plantas de chile pueden protegerse del frío y el viento al comienzo de la temporada cultivándolas en una estructura como un marco frío o un mini invernadero. Algunos artículos del hogar pueden brindar protección.

Jardinería en Contenedores

- ✿ Los chiles crecen bien en contenedores. Coloque una planta en un recipiente de aproximadamente 12 pulgadas de ancho y con al menos 12 pulgadas de profundidad.
- ✿ Elija un contenedor con agujeros en la parte inferior para que el agua sobrante pueda drenar. Revise la tierra todos los días. Cuando esté seca, agregue agua hasta que se escurra por los agujeros de drenaje.

Plagas o Enfermedades Clave

Áfidos: Quite con agua de una manguera.



No es el tamaño real

Pudrición del extremo de la flor: mantenga la humedad de la tierra uniforme y cúbrala con paja o mantillo de corteza.

Calendario de Jardinería de Washington para Chiles

Siembra



Transplante



Cosecha



Adaptado de WSU Extension Publication EM0575E.

Algunos Tipos para Cultivar

¡Elija un tipo que se adapte a sus gustos!

Pimiento dulce

Ace
Flavorburst
Hershey
Islander
King Crimson
Nikita
Olympus
Purple Beauty

Hungarian Wax

Hungarian Hot
Wax
Italian
Bella Italia
Carmen
Cornito Rosso
Stocky Red
Roaster

Anaheim

Highlander

Habanero

Hot Paper Lantern

Hot Round

Capperino

Mini pimiento dulce

Petit Marseillais

Thai

Bangkok
Kilian



Cuándo y Cómo Cosechar

- ✿ Coseche cuando los chiles estén gruesos y no arrugados. La mayoría de los chiles picantes están listos para cosechar cuando se ponen rojos. Coseche los jalapeños cuando estén de color verde oscuro.
- ✿ Para cosechar, sostenga el chile en la mano. Corte el tallo de la planta con tijeras para evitar dañar la planta. Use guantes cuando manipule chiles picantes. Evite tocarse la cara.

Almacenamiento y Cocción

- ✿ Los chiles se pueden comer crudos o cocidos. Pueden agregar sabor a salsas, sopas, guisos, salteados y pastas.
- ✿ Los chiles enteros se pueden almacenar en el refrigerador de 4 a 14 días.
- ✿ Para un almacenamiento más prolongado, los chiles se pueden congelar, encurtir, enlatar o secar.



Pimientos Salteados

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo para cocinar: 15 minutos

Rinde: 4 tazas

Ingredientes

- 1 cucharada de **aceite vegetal**
- 2 **pimientos dulces**, en trozos largos (verde, rojo o amarillos—pruebe una mezcla)
- 1 **cebolla** mediana, en rebanadas o picada
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita de **sal**
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita de **pimienta**

Preparación

1. Lávese las manos con jabón y agua.
2. Caliente el aceite en un sartén grande sobre fuego medio. Añada los pimientos y la cebolla y espolvoree con sal y pimienta.
3. Cocine, revolviendo ocasionalmente, hasta que la cebolla esté transparente y los pimientos estén tiernos, aproximadamente 8 a 10 minutos.
4. Refrigere lo que sobre dentro de las siguientes 2 horas.



Nota: Sirva como guarnición; añada en sándwiches, tacos, fajitas o wraps; añada a pasta cocida o tazones de arroz.