

PIMIENTO MORRÓN

DE OREGÓN

En botánica el chile o pimiento morrón se considera una fruta, pero se prepara y se sirve como un vegetal.

¡El pimiento es de la misma familia que el tomate, las papas y la berenjena!



NUTRIENTES QUE SE ENCUENTRAN EN EL PIMIENTO:

- ~ El pimiento es una excelente fuente de vitamina C, pues contiene más del doble de lo que contiene de vitamina C una naranja.
- ~ El pimiento rojo también es una excelente fuente de vitamina A y de B6.
- ~ ¡El pimiento proporciona folato, potasio y vitamina E además de otros nutrientes importantes!

Los chiles son originarios de México y probablemente se propagaron en todo Centro y Suramérica gracias a los pájaros.



En Oregón, los pimientos se cultivan mejor que los chiles picantes, debido a la temperatura media durante el verano y a su corta temporada de crecimiento.



El pimiento puede ser de color amarillo, verde, anaranjado, rojo, morado, blanco o café.



El pimiento maduro de colores rojo, amarillo o anaranjado es generalmente más dulce que el pimiento verde.

