



Oregon State University  
Extension Service  
Master Gardener™

# Cultivando en Oregón

## 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 soporte. 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 contenedor 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

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

### Calendario de Jardinería de Oregón para Chiles

Área Central / Este



Willamette Valley



Área Costera



ENE FEB MAR ABR MAY JUN JUL AGO SEP OCT NOV DIC ENE

● Plante las semillas adentro ↓ Plante las plantas pequeñas ↑ Coseche

## 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

### Anaheim

Highlander

### Habanero

Hot Paper Lantern

### Hot Round

Capperino

### Hungarian Wax

Hungarian Hot  
Wax

### Italian

Bella Italia  
Carmen  
Cornito Rosso  
Stocky Red  
Roaster

### 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
- ¼ de cucharadita de **sal**
- ¼ 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.

Este material se desarrolló en parte con fondos proporcionados por el Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA siglas en inglés). SNAP ofrece asistencia relacionada con la nutrición para gente con recursos limitados. Estos beneficios le pueden ayudar a comprar comida nutritiva para una mejor dieta. Para obtener más información, llame a Oregon Safe Net al 211. USDA es un proveedor y empleador que ofrece oportunidad igual para todos. ©2021 Oregon State University, El Servicio de Extensión [Extension Service] de Oregon State University ofrece programas educativos, actividades, y materiales sin discriminación basada sobre edad, color, incapacidades, identidad o expresión de identidad sexual, información genética, estado matrimonial, origen nacional, raza, religión, sexo, orientación sexual, o estado de veterano. El Servicio de Extensión de Oregon State University es una institución que ofrece igualdad de oportunidades.