

Chile Globe

HABLEMOS DE CHILES

CHILE PASILLA



Se llama así por estar arrugado como las uvas pasas. En algunos lugares recibe el nombre de chile negro. Su versión fresca se llama Chilaca. Pertenece a la especie *Capsicum Annum*. Tiene forma de vaina estrecha, larga y arrugada. El color va de verde oscuro a marrón oscuro cuando está maduro. Su cultivo requiere sol y agua.

45-65
cm

TAMAÑO DE LA
PLANTA

10 - 15
cm

TAMAÑO DEL
FRUTO

70 - 80
días

TIEMPO DE
COSECHA

PROCEDENCIA

El origen de este chile es México, país donde más se cultiva. Los estados donde se cultivan las diferentes variedades de pasilla son: Aguascalientes, Jalisco, Zacatecas, Michoacán y Querétaro.



1.000-1.500 SHU

Nivel de Picante en la Escala de Scoville

SABOR:
TOQUE DULCE CON MATICES TERROSOS

USOS:



Excelente para hacer salsas, adobos y moles. Lo encontramos en muchos guisos mexicanos como la sopa de tortilla, mole de olla, cerdo con chile pasilla, salsa borracha y más.

Recetas y más info: <http://www.chileglobe.com>