

# Ají picante



## Descripción

Reconocible por su sabor especialmente picante, el ají picante pertenece a la familia de las Solanáceas, como la patata o el tomate.

A los ají picantes les encanta el calor, por lo que prosperan en los climas tropicales. Además, posee numerosas virtudes, entre ellas propiedades antioxidantes.

## Riego



Riegue regularmente para mantener el suelo húmedo.



No moje el follaje para proteger la planta de las plagas.

## Siembra

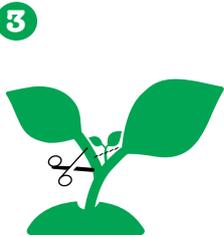


1 Siembre en una maceta o cubo al sol. Coloca unas cuantas semillas, espaciándolas uniformemente. Cubrir con tierra para macetas. Regar con lluvia fina.



2 Cuando las plantas tengan 4-5 hojas, trasplantar a tierra o a un recipiente más grande. Regar con lluvia fina.

## Mantenimiento



3 Desbrote: elimine las nuevas ramas que aparecen en la base de las hojas. En cuanto se hayan formado 2 flores en el tallo principal, cortar el tallo por encima de la segunda flor.

Elimine el follaje que toque el suelo para evitar enfermedades y que las hojas amarilleen.

## Cosecha



La cosecha tiene lugar, por término medio, entre 5 y 6 meses después de la siembra.

Recójalos cuando estén completamente maduros. Los ají picantes pueden recolectarse cuando aún están verdes o cuando cambian de color, según sus preferencias.

## Consejos

Se pueden combinar varias plantas con los ají picantes para protegerlas de las plagas y asegurar su crecimiento: col, zanahoria, cebolla y flores, principalmente caléndula y rosa de campasúchil.

Plantas de compañía ✓

Para evitar ✗

