Chile Guajillo

Generado por IA — Nueva Escuela Mexicana Digital

Flashcards

PREGUNTA

¿Cómo es el color y la textura del chile guajillo?

RESPUESTA

El chile guajillo es de color rojo brillante y tiene la piel lisa.

PREGUNTA

¿Cuál es el nivel de picor del chile guajillo?

RESPUESTA

El nivel de picor del chile guajillo es bajo a medio.

PREGUNTA

¿Qué sabor caracteriza al chile guajillo?

RESPUESTA

El chile guajillo tiene un sabor ligeramente dulce con notas frutales.

PREGUNTA

¿Qué usos culinarios tiene el chile guajillo?

RESPUESTA

El chile guajillo se utiliza para preparar salsas, adobos, moles sencillos y caldos.

PREGUNTA

¿Cómo se prepara el chile guajillo para cocinar?

RESPUESTA

El chile guajillo se suele moler o hidratar para usarlo como base en guisos tradicionales.

PREGUNTA

¿Qué tipo de chile es el guajillo?

RESPUESTA

El chile guajillo es un tipo de chile seco y alargado.

PREGUNTA

¿Qué elementos decorativos aparecen en el diseño educativo sobre el chile guajillo?

RESPUESTA

El diseño tiene un fondo verde oscuro con flores rojas y blancas en las esquinas superiores, y un borde

ondulado en tonos rojo y blanco en la parte inferior.

PREGUNTA

¿Qué se encuentra en el recuadro beige del diseño educativo sobre el chile guajillo?

RESPUESTA

En el recuadro beige hay texto explicativo sobre las características y usos del chile guajillo, además de un dibujo pequeño de chiles en la esquina inferior derecha.

Resumen: Características y Usos del Chile Guajillo

Nivel: secundaria

- El chile guajillo es un tipo de chile seco, alargado y de color rojo brillante, con piel lisa.
- Tiene un sabor ligeramente dulce con notas frutales y un nivel de picor bajo a medio.
- Se utiliza comúnmente en la preparación de salsas, adobos, moles sencillos y caldos.
- Es habitual molerlo o hidratarlo para usarse como base en guisos tradicionales.
- El diseño educativo incluye elementos visuales como un fondo decorativo y un dibujo de chiles para complementar la información.

Mapa Conceptual

Chile Guajillo

Descripción

Chile seco, alargado y de color rojo brillante | Piel lisa | Sabor ligeramente dulce con notas frutales | Nivel de picor bajo a medio

Usos

Preparación de salsas
Adobos
Moles sencillos
Caldos
Bases de guisos tradicionales (molido o hidratado)

Diseño educativo

Fondo verde oscuro con flores rojas y blancas
Borde ondulado en tonos rojo y blanco
Recuadro beige con texto explicativo
Dibujo pequeño de chiles en la esquina inferior derecha