

Chile Chiltepín

Generado por IA — Nueva Escuela Mexicana Digital

Flashcards

PREGUNTA

¿Cómo es el chile chiltepín en cuanto a forma y color?

RESPUESTA

Es un chile muy pequeño, redondo y de color rojo intenso al madurar.

PREGUNTA

¿Qué nivel de picor tiene el chile chiltepín?

RESPUESTA

Tiene un picor muy alto.

PREGUNTA

¿Cuál es el sabor característico del chile chiltepín?

RESPUESTA

Tiene un sabor intenso.

PREGUNTA

¿Por qué se considera especial el chile chiltepín en México?

RESPUESTA

Se considera uno de los chiles más antiguos de México.

PREGUNTA

¿Cómo se utiliza el chile chiltepín en la gastronomía?

RESPUESTA

Se utiliza seco o fresco en salsas, machacado con sal o para acompañar mariscos y carnes.

PREGUNTA

¿Qué elementos decorativos aparecen en la imagen del chile chiltepín?

RESPUESTA

Un fondo verde oscuro con detalles florales en tonos rojos, verdes y blancos, un recuadro beige con texto explicativo, y una franja decorativa con un patrón de ondas en rojo y blanco.

PREGUNTA

¿Qué se ilustra en la parte inferior del recuadro central de la imagen?

RESPUESTA

Se ilustra un chile chiltepín.

PREGUNTA

¿En qué platillos es común usar el chile chiltepín?

RESPUESTA

Es común usarlo en salsas, con mariscos y carnes.

Resumen: El Chile Chiltepín: Historia y Usos en la Gastronomía Mexicana

Nivel: secundaria

- El chile chiltepín es una variedad pequeña, redonda y de color rojo intenso al madurar.
- Es conocido por su alto nivel de picor y su sabor intenso.
- Se considera uno de los chiles más antiguos de México, con un importante legado cultural.
- Se utiliza seco o fresco en salsas, machacado con sal, o como acompañamiento para mariscos y carnes.
- El diseño decorativo que lo representa incluye elementos florales y patrones tradicionales mexicanos.

Mapa Conceptual

