



**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**EI AJI, VARIEDADES, TECNICAS Y USOS APLICADOS A LA COCINA  
MODERNA ECUATORIANA.**

**Proyecto de Titulación presentado en conformidad con los requisitos  
establecidos para optar por el título de Tecnólogo en Alimentos y  
Bebidas.**

**Profesor Guía**

**Diego Hernán González Morales**

**Autor**

**Ninfa Sofía Lema Salazar**

**Año**

**2018**

## **DECLARACION DEL PROFESOR GUÍA**

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con (los) estudiante(s), orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.”

Diego Hernán González Morales

Licenciado en Gastronomía

CI: 1715757223

## **DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR**

“Declaro haber revisado este trabajo, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.”

Andrés Gustavo Gallegos Rodríguez

Administrador Gastronómico

C.I.:1712685542

## **DECLARACION DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE**

“Declaro (amos) que este trabajo es original, de mi (nuestra) autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.”

Ninfa Sofía Lema Salazar

CI: 1720673720

## **AGRADECIMIENTO**

Le agradezco a mi madre Ninfa Salazar, que me dio la vida, a todos mis familiares que han sido parte de este gran logro y que no han dejado de brindarme su ayuda y apoyo; A mi hijo Gabriel Sola quien ha estado presente a lo largo de mi carrera profesional, a el por qué siempre fue el motor y motivo para la obtención de este título

## **DEDICATORIA**

Este trabajo de titulación se lo dedico a mi madre Ninfa, a mi abuelita Yolanda, a mi hijo Gabriel, gran acompañante de este largo camino, a mis hermanos que son mis mejores amigos, y a toda mi familia a mi esposo, a mis hermanos y a mí mejor amiga Joselyn, a todos ellos por ser mi apoyo mi inspiración y quienes han encontrado en todo momento palabras de consuelo en momentos de oscuridad.

## RESUMEN

Este proyecto está dirigido a la investigación de las variedades, técnicas y usos aplicados a la cocina Ecuatoriana moderna, con el fin de expandir el conocimiento de este producto, que es uno de los que caracteriza la cocina Ecuatoriana, puesto que a todos los platos típicos se los acompaña con una salsa picante, que es combinada con varios productos ecuatorianos, como el maní, la pepa de zambo, tomate de árbol, entre otros.

El ají es un producto milenario, ya que ha sido usado por décadas y décadas, y sus recetas de salsas picantes han sido guardadas, heredadas, y transformadas a lo largo del tiempo.

Si hay una cosa que en todo el Ecuador es común, esta es la costumbre de tener en mesa un ajicero, con diferentes salsas, esto depende de la zona, y de los platos que se sirvan.

En el Ecuador aunque no se los conozca tenemos alrededor de 20 especies de ají, unos endémicos y otros adaptados, pero que ya son Ecuatorianos, siendo los más conocidos el ají criollo, el rocoto rojo y el ají ratón, pero en verdad hay una lista bastante extensa tanto como lo es la lista de salsas de ají.

La producción de ají en el país es mediana, el ají se lo produce para el mercado nacional, por este motivo no ocupa un puesto en productos exportados ecuatorianos; los cultivos se los da en zonas cálidas, como en la costa y la amazonia, pero también se encuentran algunas especies que pueden crecer en la zona fría.

El tamaño, color, olor dicen mucho de un ají, y por regla general entre más pequeño sean, mayor será su intensidad de picor. Conocer sobre técnicas para realzar o disminuir el picante también es importante para obtener una salsa de calidad; las técnicas para obtener diferentes presentaciones como el ají seco, molido, deshidratado, fresco, o en conservas.

## ABSTRACT

This project is directed to the investigation of the varieties, techniques and uses applied to the modern Ecuadorian cooking, with the final purpose to expand the knowledge of this product, which is one of the characteristic elements of the Ecuadorian cuisine, since all the typical dishes it is accompanied with a spicy sauce, which is combined with several Ecuadorian products, like the peanuts, zambo peps, tree tomatoes, among others.

Chili is a millenary product, it has been used for decades and decades, and its recipes for hot sauces have been saved, inherited, and transformed over time.

If there is such a thing in all of Ecuador it is common, this is the custom of having a chimera on the table, with different sauces, this depends on the area, and on the dishes that are served.

In Ecuador, although it is not known that there are around 20 species of chili, some endemic and others adapted, but that is already the son of Ecuadorians, being the best known the chili criollo, the red dew and the alien mouse, but in truth there is a quite extensive list as much as it is the list of chili sauces.

The production of ají in the country is medium, the chili is produced for the national market, for this reason it does not occupy a position in exported Ecuadorian products; crops are lost in warm areas, such as the coast and the Amazon, but there are also some species that can grow in the cold zone.

The size, color, smell says a lot about a chili, and as a rule the smaller they are, the mayor is their intensity of itching. Knowing about techniques to enhance or diminish the flavor is also important to obtain a quality sauce; the techniques to obtain different presentations such as dried, ground, dehydrated, fresh or canned chili.

# INDICE

INTRODUCCION .....	1
El ají.....	1
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACION.....	2
JUSTIFICACION GENERAL.....	3
JUSTIFICACION GASTRONOMICA .....	4
OBJETIVOS .....	5
OBJETIVO GENERAL.....	5
OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	5
Capítulo I.....	6
ANALISIS DEL ENTORNO .....	6
SITUACION ACTUAL .....	7
SOCIOECONÓMICO.....	7
Capitulo II.....	9
Variedades existentes en el Ecuador.....	9
Características.....	10
Usos .....	11
Partes del ají.....	11
3. Desarrollo de investigación.....	15
3.1 Característica del Ají.....	14
3.1.1 Origen:.....	14
Origen Y Domesticación Del Pimiento.....	14
3.1.2 Cosecha.....	15
3.1.3 Morfología: .....	16
3.2 Propiedades del ají .....	19

3.2.1 Valor nutritivo.....	19
3.2.2 Organolépticas .....	20
3.2.3 Medicinales .....	20
3.3 Usos del Ají .....	21
3.3.1 Salsas picantes.....	22
EJEMPLOS DE SALSAS DE AJÍ: .....	22
Experimentación: Pasta de ají dulce.....	34
3.3.2 Sopas .....	37
3.3.3 Mermeladas .....	38
3.3.4 Guarniciones.....	42
3.4 Especies de ajíes del Ecuador.....	42
3.5 Salsas de ají .....	44
3.6 Presentaciones.....	45
3.6.1 Ají fresco y técnicas de conservación.....	45
REFERENCIAS .....	49

## INDICE DE FIGURAS

Figura 1 Especies de Ají .....	9
Figura 2 Variedad de Ají.....	10
Figura 3 Partes del Ají .....	12
Figura 4 Mapa Conceptual de contenido.....	13
Figura 5 Morfología del Ají.....	18
Figura 6 Disección de un Chile .....	19
Figura 7 Cebolla Paiteña.....	22
Figura 8 Ají criollo.....	22
Figura 9 Cilantro picado .....	23
Figura 10 Cebolla paiteña en Juliana.....	23
Figura 11 Ají Quiteño.....	23
Figura 12 Maní tostado.....	25
Figura 13 Maní licuado con leche.....	25
Figura 14 Cebolla blanca .....	25
Figura 15 Cilantro picado finamente.....	25
Figura 16 Ají de maní.....	26
Figura 17 Ají ratón.....	28
Figura 18 Pepinillo picado.....	28
Figura 19 Cebolla paiteña picada .....	28
Figura 20 Tomate de árbol cocido .....	28
Figura 21 Zanahoria rallada.....	29
Figura 22 Ají manaba I .....	29
Figura 23 Zanahoria rallada.....	31
Figura 24 Cebolla paiteña picada .....	31
Figura 25 Pimiento rojo cocido.....	32
Figura 26 Ají chucha .....	32
Figura 27 Ají manaba II .....	32
Figura 28 Ají dulce cocido.....	34
Figura 29 Ají dulce licuado.....	35
Figura 30 Salsa de ají dulce .....	35
Figura 31 Supremas de pollo.....	36
Figura 32 Supremas de pollo con salsa ají dulce.....	36
Figura 33 Ají rocoto.....	39
Figura 34 Ají rocoto picado .....	39
Figura 35 Pepas de ají rocoto .....	39
Figura 36 Cocción de ají con azúcar.....	40
Figura 37 Mermelada de ají.....	40

Figura 38 Especies domesticas .....	43
Figura 39 Ajíes Ecuatorianos.....	43
Figura 40Técnica de secado por humo .....	47

## INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Receta de ají quiteño.....	23
Tabla 2 Receta de ají de maní .....	27
Tabla 3 Receta ají manaba I .....	30
Tabla 4 Receta ají manaba II .....	33
Tabla 5 Receta de pasta de ají.....	37
Tabla 6 Receta de mermelada de ají .....	41

## INTRODUCCION

### El ají

El ají el producto milenario del Ecuador. Es uno de los productos más importantes e infaltables de la comida ecuatoriana, puesto que lo encontramos en todas las mesas de los ecuatorianos, es una salsa que logra despertar y activar todos los sentidos y potencializar sabores de otros platos, además de esto el ají es usado como una salsa que humedece los productos que conforman platos típicos para que estos sean de mejor agrado al consumirlos.

El uchu, ají en quichua, es el causante directo de agregar un sabor único y particular a los platos de la cocina típica ecuatoriana. Usualmente se lo utiliza entero directo en las preparaciones para que se desprenda sutilmente su sabor. Por otro lado, las salsas de ají varían de acuerdo al territorio, combinándose con productos nativos ecuatorianos como los chochos, el tomate de árbol, la pepa de zambo y el maní. (Ecuadortv.ec 2015)

Existen varios tipos de ají en el Ecuador, presentes en todas las regiones, desde las costas, la serranía ecuatoriana y el Oriente selvático. Todos estos son denominados popularmente, de acuerdo a su apariencia o la reacción que estos provocan al consumirlos: ratón, uña de pava, rocoto, plátano amarillo, cerezo y el auténtico ají ecuatoriano, el criollo, entre otros.

La sustancia química del ají se denomina capsaicina y es la responsable de su picor y de incluso provocar una adicción a su picante sabor. La capsaicina además libera endorfinas, la hormona causante del placer, la cual da una sensación agradable luego de degustar los exquisitos ajíes ecuatorianos.

## PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACION

El consumo de las salsas de ají en el Ecuador es muy alto, pero aun así el desconocimiento de la variedad de ajíes que existen es tanto como el consumo de las salsas picantes, en nuestro país el ají más consumido es el ají criollo, el cual es de fácil adquisición y lo encontramos en todos los mercados del Ecuador. Esto por la fácil y gran producción.

Para la preparación de las diferentes salsas de ají, es utilizada la misma especie de ají criollo, por las razones antes comentadas.

El desconocimiento de la gran variedad de especies de ají se debe a que por décadas la preparación de las salsas de ají, en su mayoría se utiliza una sola variedad de ají.

Pero la cantidad de variedades es larga, aquí unos ejemplos de las especies más conocidas y hasta con nombres muchas veces impronunciables: Pancha, Chipote, Ají de árbol, Rocoto amarillo, El hijueputas, El gran puta, Cereza, Rocoto, Ají lima, El habanero, Plátano amarillo, Diente de león, Chucha, Culo caliente, Patita de gallo. (La hora 2011)

El ají teniendo tanta variedad de sabor, color, olor y tamaños debe ser un producto mucho más reconocido y explotado para aportar con nuevos y mejores variedades de salsa de ají para ofrecer al público interno y externo.

Al investigar las variedades de ají, abriremos un nuevo campo para nuevas y mejores recetas de salsas picantes, y encontrar nuevos usos para la gastronomía Ecuatoriana.

## JUSTIFICACION GENERAL

El objetivo de esta investigación acerca del ají, es conocer acerca de las variedades que existe en el Ecuador, además hallar técnicas para potencializar su sabor.

Conocer las partes del ají y cuáles son las que tienen la función de dar su inconfundible sabor a picante.

La variedad de ajíes que tenemos en el Ecuador es muy extensa, y la mayoría con propiedades y sabores específicos que nos pueden brindar variedades de salsas y más productos como mermeladas, sopas o pastas.

El desconocimiento de las especies de ají es únicamente por que no se las promocionan, y por ende se desconoce de estos ajíes que pueden ofrecernos diferentes sabores y mejorar recetas.

Las diferentes técnicas culinarias nos sirven para poder potencializar o por lo contrario bajar la intensidad de su picante, para obtener salsas más o menos picantes para complacer cualquier paladar ya sea que este requiera un extremo picante o en su defecto solo necesite una salsa sutil con un picante imperceptible.

Es por esto que quiero mediante esta investigación dar a conocer las partes del ají el cual tiene 4 partes importantes que son la pulpa, la semilla, la placenta y la piel, los cuales variaran sus características dependiendo del tipo de ají.

Mientras que en un ají las semillas son las que pican, en otra variedad por lo contrario será la pulpa o la placenta.

Con esta información sabremos qué uso dar al ají y de qué forma procesarlo para obtener lo mejor de este fruto.

## **JUSTIFICACION GASTRONOMICA**

La investigación del ají se trata de una búsqueda de las especies de ají que se cultivan en el Ecuador, conocer sobre, tamaño, forma, colores, olores que son indicadores de la intensidad y sabor que nos brindan cada variedad de ají.

La investigación quiere aportar con la gastronomía ecuatoriana, ya que el fin de la investigación es sumar conocimientos de las variedades de ajíes que tenemos en nuestro territorio, lo cual hará que podamos conocer y crear diferentes tipos de salsas de ají, además con la investigación obtendremos técnicas para poder potencializar sabores o bajar la intensidad, obtener el conocimiento de cuáles son las partes del ají y cuál de ellas son las que tienen el trabajo de aportar con el picante, brindar al público nuevos y novedosos usos del ají en salsas extremadamente picantes o para salsas con un ligero toque a picante.

Realizar investigaciones con los ajíes para encontrar nuevas formas de procesarlo y obtener varios resultados para hacerlo más picante o por lo contrario poder bajar su picante.

Abrir un nuevo camino para la preparación de salsas de ají que son la carta de presentación en muchos restaurantes Ecuatorianos, desde los restaurantes pequeños de almuerzos hasta los restaurantes de alta categoría, puesto que la mayoría de Ecuatorianos utilizamos las salsa de ají para humedecer o mejorar el sabor de la comida.

## **OBJETIVOS**

### **OBJETIVO GENERAL**

Realizar una investigación sobre las diferentes especies de ajíes que tiene el territorio ecuatoriano, investigar sobre las posibles técnicas de potencialización del sabor del ají para intensificar o disminuir el sabor picante, y poder implementar nuevas recetas con diferentes ajíes existentes en nuestro territorio, además fomentar el uso de varias especies de ají que pueden mejorar el sabor de las salsas picantes.

### **OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- ✓ Investigar sobre las distintas especies de ají que tiene el territorio ecuatoriano, sus propiedades, nombres, características, como color, forma, aroma y potencialidad de picante.
- ✓ Investigar sobre las partes del ají e identificar dónde se encuentra el mayor porcentaje de capsaicina.
- ✓ Aportar con nuevas técnicas, preparación, cocción para la potencialización o la reducción de las salsas de ají.
- ✓ Investigar sobre los ajíes más usados en las salsas picantes típicas y cuales ajíes de otras provincias podemos implementar para la adaptación de nuevas y tradicionales recetas.

## Capítulo I

### ANALISIS DEL ENTORNO

En el Ecuador podemos observar en cada una de sus regiones y provincias unas salsas, que siempre acompañan las mesas de los ecuatorianos, se lo denomina ají por su ingrediente principal el causante del ardor en boca, pero que a muchos encantan y acompañan en casi todos los platos típicos del Ecuador, a pesar de ser el ají el autor de estas salsas, son otros los ingredientes que hacen entender que se puede encontrar una gran variedad de salsas picantes.

El ají es un aderezo con el cual todos los ecuatorianos están de acuerdo, puesto que con una salsa de ají “todo sabe mejor”.

Ya sean en humildes huecas o restaurantes de manteles, el ají predomina en la cocina ecuatoriana. (El Universo 2016)

El ají es el idioma universal del Ecuador pues al pronunciar la palabra ají, todos entiendes de qué se está hablando, de ese producto tan propio de los ecuatorianos que hace mejor a todas las comidas, no en vano el Ecuador tiene un dicho muy utilizado por todos, “comida mala con ají resbala” esto porque el ají añade un sabor sin igual, especial a cada plato.

Las variedades de ajíes que existen en el Ecuador son muchas, pero estás más se encuentran en la amazonia y en la costa ecuatoriana.

El ají o pimiento picante tiene origen ecuatoriano según descubrió un equipo internacional de investigadores de la Universidad de Calgary, en Canadá, y de la Universidad de Missouri en EE.UU., que publicó su trabajo en la revista Science. (El Universo 2007)

## **SITUACION ACTUAL**

El ají es un alimento de alto consumo del Ecuador, puesto que es una tradición milenaria que se ha transmitido de generación en generación, es típico y común encontrar en las mesas de ecuatorianos y en reconocidos restaurantes una pequeña bandeja o ajicera que contiene lo que para muchos es lo que nunca puede faltar al momento de comer, esta es la salsa de ají que las hay en diferentes presentaciones, y en muchas ocasiones son muy diferentes, entre ellos los más famosos del Ecuador son el ají quiteño, el ají de maní o el ají mezclado con un encurtido, cualquiera de estos hacen que los paladares de muchos tengan una explosión de sensaciones en la lengua.

Aunque en el Ecuador se consume ají en gran cantidad, también es cierto que el desconocimiento de la gran variedad de especies de ajíes que tenemos en el territorio ecuatoriano es tal como la cantidad existente, ya que para las salsas de ajíes más conocidas y famosas solo se utiliza unas pocas variedades como el ají rocoto o criollo, que son los ajíes de mayor consumo y mayor expendio en los mercados de la capital.

Esta es la realidad, pero esto debería ser diferente ya que se debería dar uso y explotar cada ingrediente de nuestro país y más cuando este es de alto consumo en el Ecuador.

## **SOCIOECONÓMICO.**

En la parte Socioeconómica con lo que se refiere el ají, el Ecuador no es un país exportador, como anteriormente se comentó, el ají tiene un consumo alto en nuestro territorio, pero aun así solo se lo comercializa dentro el país, y además no todas las variedades existente son comercializadas, algunas de están no se las conoce por completo. Esto porque algunas son endémicas, y por lo general crece en zonas calientes y húmedas como el oriente y la costa, mientras que en la sierra encontramos el rocoto, el criollo, la uña de pava o pipi de mono, que son los más comercializados localmente.

En los países vecinos el ají Ecuatoriano solo es el ají Rocoto, que es el que en un mínimo porcentaje se lo exporta por su gran contenido de capsaicina y su gran versatilidad para usos en salsas y otras preparaciones.

El negocio del ají es un negocio rentable, cuando a este se lo cultiva en cantidad, puesto que le kilo por lo general oscila entre 0.80 y 0.90cntvs. Dependiendo la variedad, este es el precio que se paga por el ají tabaco es decir es que se procesa para después sacarlo a comercialización al mercado.

## Capitulo II

### Variedades existentes en el Ecuador.

Las variedades que existen en el Ecuador, son: Pancha, Chipote, Ancho, Ají peruano, El hijueputas, Cereza, Rocoto, El habanero, Plátano amarillo, Diente de león, Chucha, Culo caliente, Patita de gallo. Estos nombres son retribuidos a la sensación que provoco al comerlo, por su forma, color o apariencia.



**Figura 1 Especies de Ají**

Tomado de: El Universo, 2013.

## Características.

El ají es un fruto, su tallo es leñoso, que posee una forma de arbusto, usualmente sus flores, son de color blanco o verdoso.

El fruto del ají es una baya la cual puede variar de color, tamaño que puede variar según la especie, este puede ser esférico, cubico, redondo, posee aceites esenciales; al interior de del ají encontramos, un hueco y posee semillas que contienen alcaloide piperina, el causante, de gusto a picante.

(Planetaholístico 2012)



**Figura 2 Variedad de Ají**

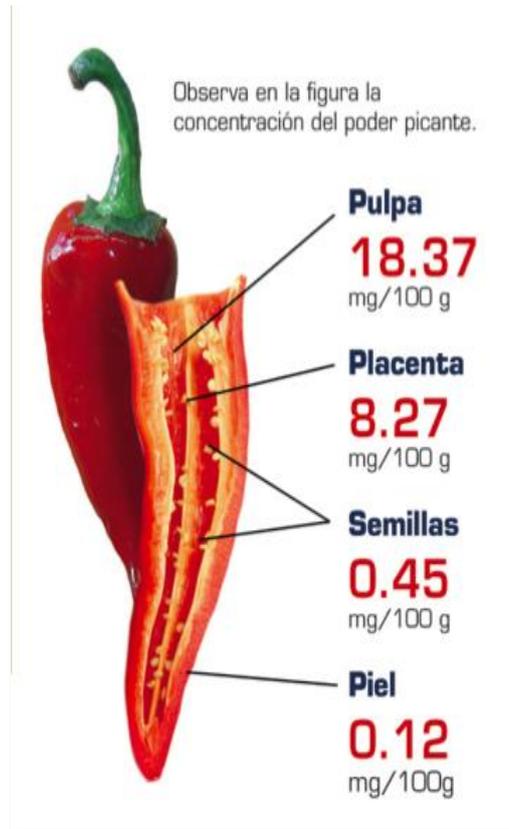
Tomado de: Le Cordon Bleu pp. 182

## **Usos**

El ají es usado como condimento para realzar sabores en carnes, también es utilizado como fruto maduro o verde, molido, entero, en encurtidos, vinagres, aceites o en salsas con combinaciones que hacen que este desprenda su sabor con más potencia, además se lo usa como elemento decorativo debido a sus colores atractivos; También es usado en la industria de los farmacéuticos o de la cosmetología, por sus grandes beneficios en estimular a la circulación sanguínea, crecimiento de cabello y rejuvenecimiento de la piel.

## **Partes del ají**

El fruto del ají tiene 4 partes importantes, que son la piel, la pulpa, la placenta y las semillas, y cada una de estas, contienen capsaicina en diferentes porcentajes, este gráfico, indica en general la anatomía del ají, pero dependiendo de la especie se observa que el porcentaje de capsaicina es menor o mayor.



**Figura 3 Partes del Ají**

Tomado de: Gustolatinogastronomia,

## Capítulo II

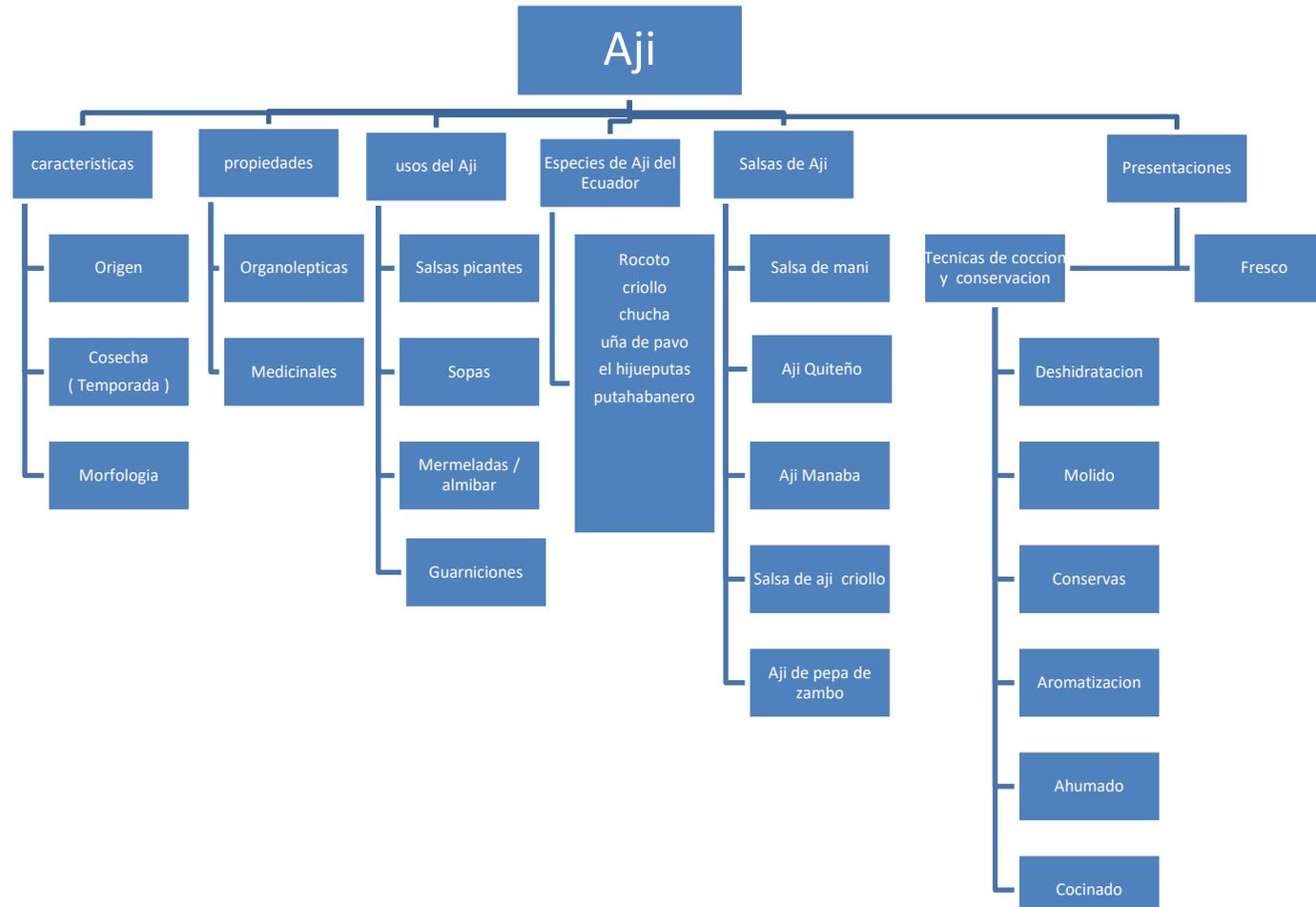


Figura 4 Mapa Conceptual de contenido

### **3. Desarrollo de investigación.**

#### **3.1 Característica del Ají**

##### **3.1.1 Origen:**

#### **Origen Y Domesticación Del Pimiento**

Todas las especies del género, a excepción de *C. anomalum*, son originarias de América, La distribución precolombina de *Capsicum* se extendió probablemente desde el borde más meridional de los E.E.U.U a la zona templada cálida del sur de Sud América (Heiser, 1970).

El ají siendo un fruto muy versátil tiene varios orígenes puesto que se aclimata en varios suelos, es por esto que se le atribuye el origen de este fruto a AFRICA, La INDIA y sobre todo en sud América.

Otros datos informan que el fruto del ají fue domesticado en centro américa, partiendo desde Panamá y esparciéndose para la zona sur de américa, como Ecuador, Colombia, Perú entre otros.

El ají durante años y siglos, fue invadiendo tierras y haciéndose una especia muy famosa y requerida en muchos platos típicos, así mismo recorrió tanto que llego a Europa y se hizo tan conocido por su exótico sabor a picante, que en un primer momento lo llamaron pimienta, a lo cual después surgió el pimentón español a pesar de que su origen es americano (Ecured 2014)

Pero más conocido como el fruto de América por Colon que lo descubrió y lo conoció, en sus viajes a la India, él lo llamo pimiento atribuyendo al picante de la pimienta. (Historia e historias del pimiento 2014

El ají tiene origen en el alto Perú y desde esta zona gracias a las corrientes de los ríos y a las aves migratorias, es que el ají se pobló en Ecuador país que se convirtió en un gran consumidor del mismo, y así hasta hacerse famoso en todo el mundo, puesto que es un ingrediente exótico en cada platillo donde es agregado. (Peruvianchili 2015)

Especies utilizadas por el hombre en Ecuador.- En las últimas décadas se ha efectuado una investigación intensa para clarificar la taxonomía de las especies de *Capsicum* utilizadas en Ecuador y en el mundo y, en particular, de las especies domesticadas.

*Pendulum* Willd, variedad cultivada, *Chinense* Jacq variedad silvestre, estas dos son las que se han descubierto que fueron utilizadas por el hombre.

### **3.1.2 Cosecha**

La producción de las plantas de ají ha crecido en las dos últimas décadas esto se debe a que en el Ecuador ha aumentado la demanda de variedad de ajíes, sobre todo de los jalapeños, habaneros, que son especies de ají del extranjero que desde que se hicieron conocidos en el país, se los comenzó a producir, mientras que los ajíes nacionales como los criollos, rocoto o chucha son menos apetecidos en la industria del ají pero muy consumidos en casa y restaurante, en ambos casos la producción subió mucho por la gran productividad de las tierras ecuatorianas para

El suelo idóneo para el cultivo de este fruto es uno ligero y fértil sin abundante nitrógeno puesto que este causa que los pimientos no florezcan. (Huerto de rbano 2011)

Esta planta no necesita de mucho agua, se la riega poco frecuente pero cuando se lo hace, debemos hacerlo en abundancia, en la época de verano cuando la temperatura tiende a ser más alta, la planta necesitara más agua de lo habitual.

La planta necesita de una larga exposición de sol puesto que le da muchos beneficios como un crecimiento y maduración pronto.

Para el cultivo es necesario un terreno con temperatura ambiente de 20°C con una temperatura media, no extremadamente alta, la planta debe tener suficiente luz durante su primera etapa de crecimiento después de la germinación. (Lopicante.blogspot 2011)

La plantación del ají se comienza con pequeñas macetas, una vez que aparecen las primeras flores, se espera 20 días para trasplantarlos a un terreno grande y fértil, el ají es cosechado entre los primeros 100 días, al fruto se lo recoge aun verde, esto para hacerlo madurar durante el periodo de venta, y así también evitamos plagas mientras esta en el terreno.

### **3.1.3 Morfología:**

El ají está compuesto de principalmente, semillas, placenta, pulpa, piel, además de exocarpio, mesocarpio, endocarpio, cáliz, ápice.

El endocarpio es la parte interior del ají que encierra la pulpa y las semillas, mientras que el mesocarpio está ubicado entre el exocarpio y el endocarpio es decir la pulpa que normalmente contiene la mayor parte de agua del fruto, este se encuentra entre la fibra y la piel, mientras que el exocarpio es precisamente como anteriormente dicho es la más conocida piel que recubre a muchos de estas especies (Chileplanet. 2013)

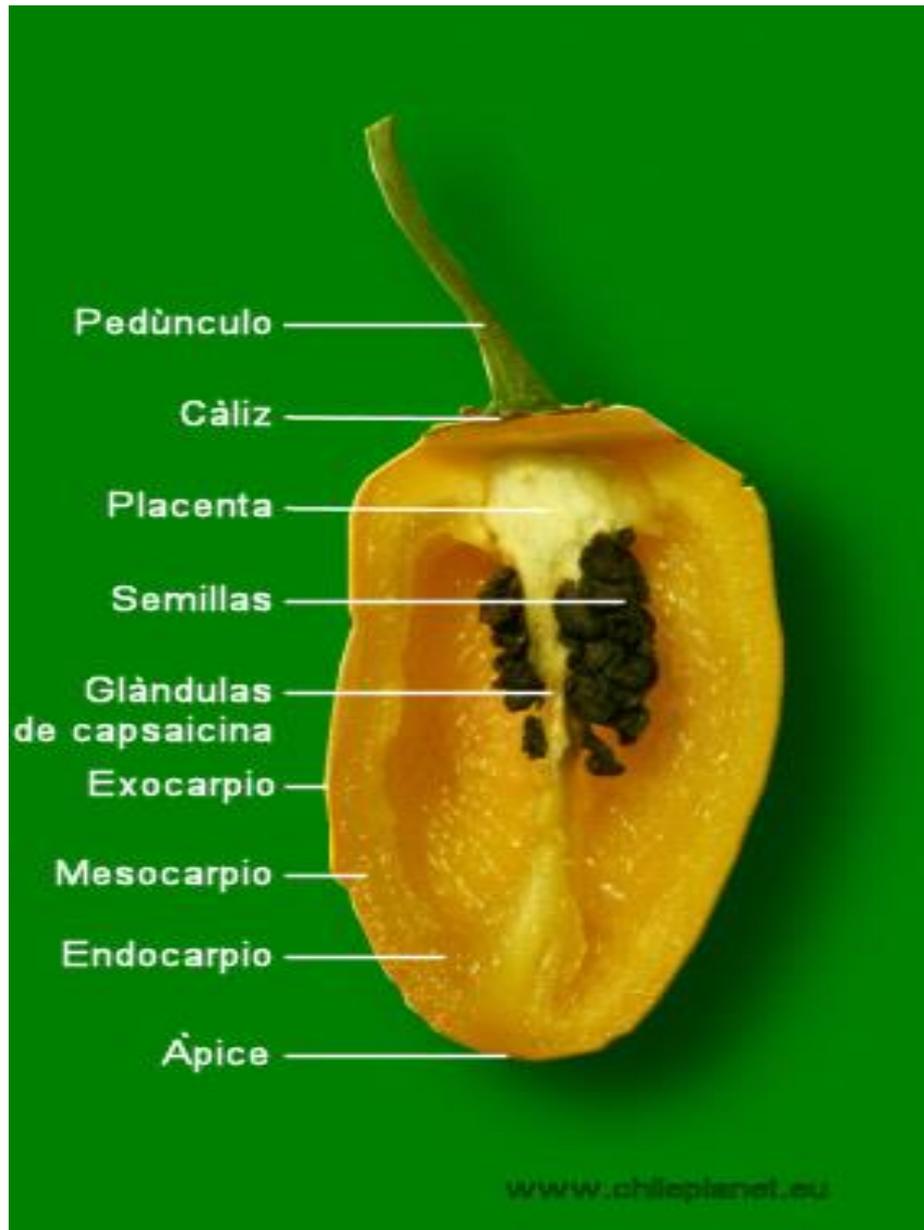
El pedúnculo es una ramita que está adherida en la parte superior del fruto después sigue el cáliz la cual es la base estructural de la flor, usualmente tiene un color verde.

Las semillas, contienen un porcentaje bajo de agua, son redondas, planas, y muchas veces de color oscuros como el negro o café. Por lo general se dice que todos los ajíes tienen su mayor picante en las semillas pero esto depende de la especie, muchas veces las semillas aportan un picante importante, como es el caso del famoso ají Ecuatoriano Rocoto.

La placenta es el órgano que se encarga de los intercambios metabólicos, entre frutos y semillas, su color suele ser rojizo, blanco o amarillo.

Las glándulas de capsaicina, que es la verdadera causante del picante del ají, se encuentran entre la placenta y el endocarpio.

La hoja.- las hojas constituyen apéndices u órganos laterales del tallo. La relación filogenética y estructural entre el tallo y las hojas, considerando a ambos como una unidad.



**Figura 5 Morfología del Ají**

Tomado de: (Chileplanet. 2013.)



**Figura 6 Disección de un Chile**

Tomado de: Le Cordon Bleu pp. 183

## 3.2 Propiedades del ají

### 3.2.1 Valor nutritivo

El valor nutritivo de los pimientos y ajíes es muy alto en comparación de otras hortalizas. Contienen una alta cantidad de vitaminas A, C, B1, B2 y P (Nuez F. 1995)

Cuando el ají ha sido recolectado, este puede aumentar el porcentaje de vitamina C, glúcidos y ácido nicotínico (Nuez F. 1995)

Carbohidratos.- La mayor parte de los azúcares sencillos están representados por la glucosa en un 90- 98% y el resto es sacarosa.

La pectina también es un carbohidrato importante y está presente en un 3-7% (Nuez F. 1995)

Fibra: este producto contiene aproximadamente un 20-24% de la materia seca.

### **3.2.2 Organolépticas**

El ají es de color rojo en su mayoría, pero también lo encontramos en color amarillo, verde, y hasta de color morado, esto dependerá mucho del estado del ají puesto que lo encontramos seco o fresco, al madurarlos y dejarlos secar, estos pueden pasar por una pequeña transformación de color, aroma, sabor.

Tiene olor dulce y un poco picante, se lo percibe a distancia, es un olor penetrante que fácilmente puede hacer irritar a personas sensibles a la capsaicina presente en todas las especies de ají

Su sabor depende de la tierra donde fue cultivado. Pero en su totalidad tiene un sabor picante con un toque dulce, por lo cual lo hace versátil para usarlo fácilmente en diferentes preparaciones como en dulces o culis picantes, en sopas

### **3.2.3 Medicinales**

Los beneficios que encontramos en el ají son asombrosos y poco conocidos, el ají es antiséptico, ideal para eliminar dolores, ayuda a infecciones de encías y dientes, óptimo para la circulación de sangre, en polvo tiene beneficio para curar heridas y matar gérmenes. (Naturalmente 2011)

Dentro de la composición del ají este contiene silicilato y capsaicina las cuales alivian dolores causados por enfermedades reumáticas. Además tiene un contenido considerable en vitamina C, E, A, B1, B2, B3, B6, minerales como el fósforo, magnesio, potasio y calcio. Refuerza el sistema inmunológico, afrodisíaco o estimulante sexual.

Dentro de sus buenas propiedades, el ají tiene un bajo contenido de grasa, por lo que puede ser fácilmente incluido en dietas para perder peso.

El uso del ají puede ser interno o externo, este fruto es muy utilizado como alimento, pero lo que es poco conocido es su uso en compresas o en productos cosméticos, lo que se utiliza es su principio activo de la capsaicina, esto es óptimo para utilizar en lociones para el crecimiento del cabello, es una buena medicina para digestión y un óptimo ingrediente para la circulación. (Naturalmente-Bien 2011)

### **3.3 Usos del Ají**

En una u otra forma, el pimiento está presente en la cocina, en los países de casi todo el mundo. Sus usos son como condimentos, especias, colorantes u hortalizas. (Nuez F. 1995)

Los tipos picantes se usan en frescos, verdes o maduros, encurtidos, secos, enteros o transformados en polvo, o en su defecto en salsas.

Los tipos dulces no picantes, más apreciados en las zonas templadas como sur américa, son utilizados como hortaliza.

Este es muy utilizado en la dieta de los pueblos americanos precolombinos, el chile o ají intervenían en un sin número de recetas, normalmente formando parte de salsas o condimentos, y esto es algo que sigue sucediendo con gran aceptación en la américa actual, en la actualidad se siguen desarrollando nuevos y mejorados platos y recetas que utilizan al ají (Nuez F. 1995)

### 3.3.1 Salsas picantes

El Ecuador posee una gran diversidad de flora y fauna, y esto no es excepción cuando de ingredientes nos referimos, es por eso que existe una cantidad importante de salsas picantes en cada región del país, es muy usual encontrar diferentes salsas que identifique cada rincón del país, que contienen ingredientes de la zona.

#### EJEMPLOS DE SALSAS DE AJÍ:

En Quito, es famoso el ají quiteño que está compuesto de tomate de árbol cocido, un trozo de cebolla paitaña, aceite, ají criollo o rocoto, cebolla paitaña en juliana y chochos; existen de esta sala algunas variaciones, que consisten en añadir tomate riñón y aguacate. Este es usado en las fritadas y todos los platos típicos consumidos en la sierra ecuatoriana.

Experimentación:



**Figura 7 Cebolla  
Paitaña**



**Figura 8 Ají criollo**



**Figura 9 Cilantro picado**



**Figura 10 Cebolla paiteña en Juliana**



**Figura 11 Ají Quiteño**

Tabla 1 Receta de aji quiteño

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Aji Quiteño			
GÉNERO		Salsa Picante			
RES O MATERIA		Gastronomía Nacional			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		1 porción de 450 gr			
TALLER / BATERIA A OCUPAR		Tablas de picar, ollas, bowls, cuchillos, rallador.			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
4	und	Tomate de arbol	0,125	\$ 0,50	
4	und	Aji Criollo	0,005	\$ 0,02	
250	gr	cebolla paiteña	0,00132	\$ 0,33	
60	ml	aceite	0,0025	\$ 0,15	
25	gr	cilantro	0,00833	\$ 0,21	
100	gr	chochos	0,002	\$ 0,20	
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 1,41</b>	
<b>PROCEDIMIENTO</b>					
		<p>Se empieza por cocinar los tomates de arbol, esto con el fin de obtener una fluidez espesa en la salsa de aji, el licuado del tomate de arbol sera el liquido base para la salsa. Procederemos, a licuar el tomate de arbol con la mitad de la cebolla paiteña, y el aji criollo, aceite y cilantro. Rectificamos sal y añadimos la cebolla picada en juliana y los chochos.</p>			

El aji de maní es otra receta de la mayor parte de la serranía Ecuatoriana, este se lo usa en el famoso plato aji de librilla, papas con cuero o las tortillas de maíz. Esta salsa consiste de aji rocoto, maní en grano o en pasta, cebolla blanca, cilantro, sal, agua o leche, esto nos dará como resultado una deliciosa salsa blanda con una consistencia semiespesa.

Experimentación:



**Figura 12 Maní tostado**



**Figura 13 Maní licuado con leche**



**Figura 14 Cebolla blanca picada**



**Figura 15 Cilantro picado finamente**



**Figura 16 Aji de maní**

Recomendaciones: La salsa de maní es muy fácil de realizarla, y se compone de pocos ingredientes de fácil adquisición, es muy deliciosa para acompañar a tortillas de maíz o papas cocinadas.

Con esta salsa hay que tener cuidado con su punto de espesor, no debe ser ni muy líquida ni muy espesa porque al final será la cebolla blanca picada con cilantro las que le dará al final el espesor deseable.

Tabla 2 Receta de ají de maní

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA	Aji de mani				
GÉNERO	Salsa Picante				
RES O MATERIA	Gastronomía Nacional				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 porción de 450 gr				
TALLER / BATERIA A OCUPAR	Tablas de picar, ollas, bowls, cuchillos, rallador.				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
225	gr	Mani	0,0026	\$ 0,59	
100	ml	leche	0,00088	\$ 0,09	
100	ml	agua			
100	ml	cebolla larga	0,0040	\$ 0,40	
25	gr	cilantro	0,00833	\$ 0,21	
			VALOR TOTAL	\$ 1,28	
PROCEDIMIENTO					
		<p>Se debe poner la leche, el agua y el mani ya se en pasta o en pepa, en la licuadora, picamos la cebolla larga y el cilantro, y mezclamos para formar un picadillo. Del licuado obtenemos un liquido semiespeso, rectificamos sabores con sal y agregamos el picadillo, este ultimo le dara tambien un espesor a la salsa.</p>			

Así como estas salsas hay muchas variedades de ají que se encargan de representar una zona específica como son las salsa manabas que son una especie de vinagretas.

La salsa picante manaba es muy famosa en los corviches, boyos manabita, empanadas de verde. Esta salsa contiene ají ratón que es una variedad producida en la provincia de Manabí, tomate de árbol cocido y licuado, pepinillo

picado, zanahoria rallada, cebolla paiteña en brunoise, cilantro y perejil picado, zumo de limón, vinagre y aceite.

Experimentación: **Ají Manaba I**



**Figura 17 Ají ratón**



**Figura 18 Pepinillo picado**



**Figura 19 Cebolla paiteña picada**



**Figura 20 Tomate de árbol cocido**



**Figura 21 Zanahoria rallada**



**Figura 22 Ají manaba I**



## Experimentación: **Ají Manaba II**

Otra variedad de salsa manaba, es una que consiste de pimientos rojos cocidos, licuados, ají chucha, cebolla paitaña en brunoise, zanahoria rallada, y zumo de limón.

Este Ají obtiene su color rojo intenso, del líquido extraído del licuado de los pimientos rojos, este es el que hace de base para después añadir los ingredientes restantes.



**Figura 23 Zanahoria rallada**



**Figura 24 Cebolla paitaña picada**



**Figura 25 Pimiento rojo cocido**



**Figura 26 Aji chucha**



**Figura 27 Aji manaba II**

Tabla 4 Receta aji manaba II

CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
10	g		Aji raton	0,02	\$ 0,16	lavado
3	und		pimiento rojo	0,13	\$ 0,38	cocido y licuado
100	g		cebolla paiteña	0,20	\$ 0,20	brunoise
100	g		zanahoria	0,15	\$ 0,15	rallada
35	gr		cilantro	0,15	\$ 0,15	picado finamente
30	ml		aceite	0,0025	\$ 0,08	
3	und		limon	0,15	\$ 0,45	
15	ml		vinagre	0,003	\$ 0,05	
				<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 1,61</b>	

FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO
	<p>Realizar el miche and place de los ingredientes, poner a cocinar los pimientos rojos para obtener una textura cremosa al licuar, lavar el aji y añadirlo, picar la cebolla en brunoise, pelar la zanahoria y rallarla o picarla en fine juliane. Cuando tengamos los ingredientes a punto, comenzamos a poner todo en un recipiente, por ultimo añadimos los ingredientes importantes para un aji manaba, el zumo de 3 limones, una cucharada de vinagre y 2 cucharadas de aceite. Agregar sal al gusto.</p>

**Recomendaciones:** La salsa manaba II es de fácil elaboración, se recomienda cocinar a los pimientos rojos para poder obtener la salsa deseada.

Esta salsa se recomienda usarlas en pescados y mariscos por su sabor ácido, también se lo acompaña con bolones de verde y chicharrón y con empanadas de verde.

El ají de pepa de zambo, es una receta centenaria, es una de las recetas más antiguas de la cocina típica Ecuatoriana, esta salsa lleva pepas de zambo tostadas, picadillo que es la mezcla de cilantro y cebolla larga picada finamente, agua un poco de leche ají criollo o rocoto, y lo que se obtendrá es una salsa espesa y verde.

El ají es una salsa que acompaña la mayoría de los platos típicos ecuatorianos, esto porque el ají es usado como un aderezo que ayuda a mejorar sabores, y a humedecer los alimentos y que así sea mucho más placentero ingerir los alimentos.

Pero también el ají es utilizado para la preparación de pastas para adobos de carnes blancas y rojas; El ají dulce es el protagonista de esta receta, su preparación consiste en cocinarlo por 5 a 8 minutos con una cantidad mínima de agua, después procedemos a licuar en el mismo líquido en el que se cocinó, y el resultado es una pastita muy versátil para la cocina.

Experimentación: **Pasta de ají dulce**



**Figura 28 Ají dulce cocido**



**Figura 29 Ají dulce licuado**



**Figura 30 Salsa de ají dulce**

Conclusiones: La pasta de ají dulce es muy sencilla de realizar pero muy útil a la hora de condimentar carnes, no necesita de otros ingredientes, solo el ají dulce.



**Figura 31 Supremas de pollo**



**Figura 32 Supremas de pollo con salsa ají dulce**

Tabla 5 Receta de pasta de ají

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA	Pasta de Aji				
GÉNERO	Salsa Picante				
RES O MATERIA	Gastronomía Nacional				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 porción de 150 gr				
TALLER / BATERIA A OCUPAR	Tablas de picar, ollas, bowls, cuchillos, rallador.				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
5	gr	Aji dulce	0,0010	\$ 0,005	
100	ml	agua			
			VALOR TOTAL	\$ 0,01	
<b>PROCEDIMIENTO</b>					
		<p>Se lava bien al aji dulce, despues lo picamos en trozos medianos para ayudar su coccion, se pone a cocer con agua a fuego moderado, una vez la carne del aji se haya ablandado, se lo retira del fuego y se lo licua con la misma agua, se licua por unos minutos hasta obtener una pasta espesa.</p>			

### 3.3.2 Sopas

En las sopas se usa el ají para que desprenda medianamente su picor y mejore el sabor de las sopas, existe una sopa en la serranía del Ecuador denominada “sopa de ají”, pero en realidad no es una sopa picante, si no por lo contrario tiene un sabor a carne, pero el ají juega un gran papel al desprender su sabor exótico con un toque ligero a picante.

En la cocina típica Ecuatoriana, era muy usual que en el último hervor de las sopas, se añada una o dos unidades de Ají criollo para darle mejor sabor, este truco de las abuelas lo hacían sobre todo en las coladas de sal, como en la sopa de harina de haba o la de harina de maíz.

### **3.3.3 Mermeladas**

En las últimas décadas se ha resaltado la manufactura de las mermeladas con ají, a diferencia de lo que muchos pensarían las mermeladas o culis de ají, no se presencia un picor intenso, puesto que a altas temperaturas y largos periodos al fuego, la capsaicina del ají baja su porcentaje casi en su totalidad (si se desea una mermelada con intenso sabor a picante, se debe solamente lavar y procesar el ají de lo contrario lo lavamos y retiramos las pepas y venas que son las que añaden el picante.) y el resultado es una exquisita mermelada que contiene un sabor y olor inconfundible a ají que penetra su sabor en carnes rojas y blancas al carbón, o sobre un pan tostado con orégano, lo cierto es que esta preparación un poco fuera de lo común es en verdad, una óptima opción para la gastronomía moderna y vanguardista, puesto que se abre puertas a la combinación de productos que se pensaba eran solo para platos de sal, ahora existen varias combinaciones para la obtención de nuevos productos.

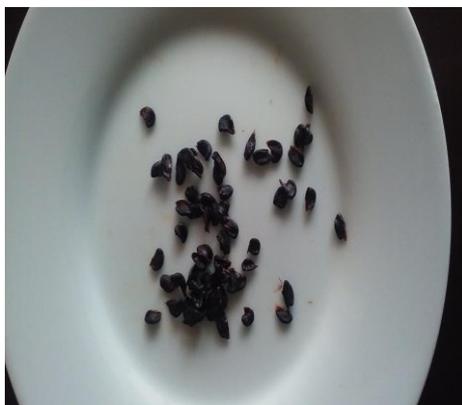
Experimentación: **Mermelada de Ají**



**Figura 33 Ají rocoto**



**Figura 34 Ají rocoto picado**



**Figura 35 Pepas de ají rocoto**



**Figura 36** Cocción de ají con azúcar



**Figura 37** Mermelada de ají

Conclusiones: La mermelada es un termino con que se designa a las conservas preparadas a base de frutas ( Condon bleu, 2001.).

Al realizar la mermelada con ají, obtenemos una esquisita convinacion de picante imperseptible con dulce, es muy buena para acompañar a platos fuertes a las protinas.

Tabla 6 Receta de mermelada de ají

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA	Mermelada de ají				
GÉNERO	Salsa Picante				
RES O MATERIA	Gastronomía Nacional				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 porción de 200ml				
TALLER / BATERIA A OCUPAR	Tablas de picar, ollas, bowls, cuchillos, rallador.				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
200	gr	Azucar	0,001	\$ 0,26	
5	und	Aji Criollo	0,100	\$ 0,50	opcional
150	ml	agua			
			VALOR TOTAL	\$ 0,76	
<b>PROCEDIMIENTO</b>					
		<p>Se debe lavar y limpiar los ajies, si se desea la mermelada muy picante no se debe retirar en su totalidad las semillas, caso contrario si se desea una mermelada con casi nada de picante, lo que se debe hacer es limpiarlo en su totalidad al aji, semillas y venas. picar o licuar al los ajies, despues, poner a fuego el aji azucar y el agua, dejar a fuego bajo y esperar que llegue a punto de bola suave.</p>			

También dentro de lo que es confitería y repostería, encontramos chocolates o bombones rellenos de trozos de ají procesados o un almíbar a base de ají.

Puesto que en el Ecuador el uso y el consumo del ají es alto, se debe aprovechar las técnicas ya existentes para poder aplicar a este producto que por años solo fue utilizado en comida de sal.

### 3.3.4 Guarniciones

El ají es usado como guarnición y decoración en platos ecuatorianos como la fanesca o el hornado, se lo usa para dar color a la presentación de un plato debido a sus vistosos colores que van desde un rojo intenso hasta un amarillo claro. También se lo usa para hacer variedad de garnish con el fin mismo de decorar.

En otros países como México, es usual ver decoraciones con las variedades de ají como el jalapeño y es consumido en trozos, esto debido a su cultura gastronómica de mucho picante.

## 3.4 Especies de ajíes del Ecuador

### Especies existentes.

*C. annuum*, venas a menudo prolongadas en dinetescortos, semillas color paja, numero cromosómico  $2n = 24$ , con dos pares de cromosomas acrocentricos. Ejemplo: Hungarian Wax

*C. frutescens*, venas usualmete no prolongadas en dientes, carne del fruto a menudo blanda, semillas de color paja. Número cromosómico  $2n = 24$ , con dos pares de cromosomas acrocentricos. Ejemplo: Tabasco

*C. chinense*, dos o más flores en cada nudo, ocasionalmente solitarias corola blanca- verdosa.

*C. baccatum* var. *Pendulum*, flores solitarias en cada nudo. Corala blanca o blanca verdosa, con manchas amarillas difusas en la base de los pétalos.

C. pubescens, flores solitarias en cada nudo, corola purpura, sin manchas difusas en la base de los pétalos. (Nuez F. 1995)

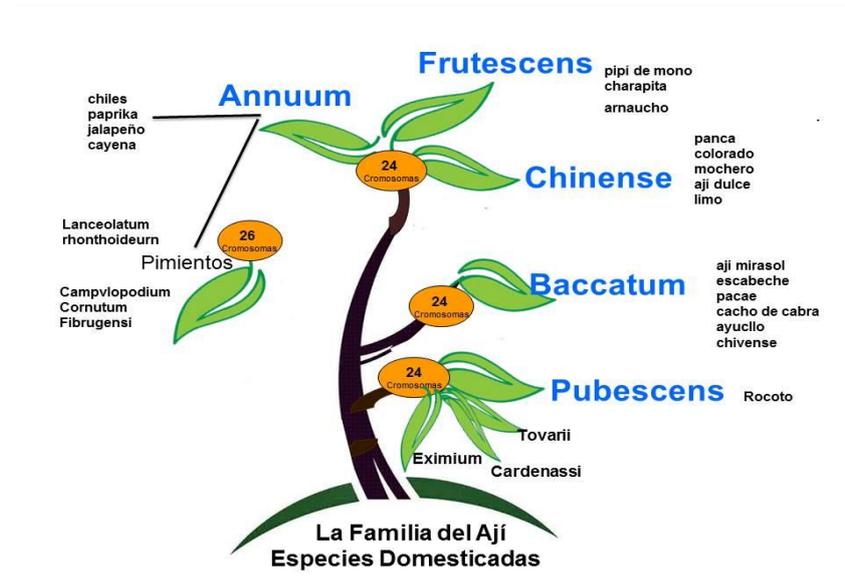


Figura 38 Especies domesticas

Tomado de: (Shismay, 2012.

- ✓ Criollo
- ✓ Rocoto
- ✓ Rocoto amarillo
- ✓ Uña de pavo
- ✓ Chucha
- ✓ El hijueputa
- ✓ Gran puta
- ✓ Ají ratón
- ✓ Habanero
- ✓ Chile morita
- ✓ Chile de árbol
- ✓ Jalapeño verde
- ✓ Jalapeño rojo
- ✓ Cacique
- ✓ ají dulce



Figura 39 Ajíes Ecuatorianos

- ✓ Ají lima
- ✓ Chile piquín
- ✓ Serrano

Estos son algunas de las especies que el Ecuador posee en sus regiones sobre todo en el oriente y la costa.

Los nombres muchas veces son atribuidos por su picante extremo, y son nombres vulgares que son el primer pensamiento que viene a las cabezas de quienes los prueban.

La mayoría de estas especies son originarias de centro América, pero son producidas en tierras Ecuatorianas.

### **3.5 Salsas de ají**

En el Ecuador existen diferentes tipos de salsas de ají, puesto que en cada región del país existen varias formas de hacer una salsa picante.

Hay salsas de ají que representan ciudades o provincias como lo es el caso del ají quiteño que es a base de tomate de árbol y en ciertos casos también se le añade chochos otro ingrediente típico de la serranía ecuatoriana, también el ají de maní que es famoso en casi toda la provincia de Pichincha, que además es combinado con el librillo, haciéndolo más conocido como el ají de librillo, un plato muy famoso en Quito.

Para la elaboración de estas salsas picantes, es más utilizado el ají rocoto o el criollo puesto que son los ajíes que se producen en la sierra y por ende son los más utilizados para la preparación de sus salsas.

También tenemos una salsa de ají muy utilizada en todas las mesas ecuatorianas, se trata de una salsa elaborada con tomate riñón cebolla cilantro

y ají, rocoto, criollo, o cualquier especie de ají, se licua y se añade un chorro de aceite y sal, es la más conocida y la más sencilla.

Por otro lado tenemos la salsa picante manaba, que por lo general son hechas con toques de vinagre y limón que le dan totalmente otro sabor cítrico, en esta parte del Ecuador se utiliza más el ají uña pavo, el hijueputa y el ají chucha, que son ajíes con alta presencia de cascacia, por este motivo son sus nombres.

Existe la salsa de ají a base de chocho que se lo muele en un mortero junto al ají, y se obtiene una salsa rústica pero con muy buen sabor, es una salsa ancestral que en la actualidad no se la prepara con mucha frecuencia.

El ají de pepa de zambo también es otra salsa ancestral, preparada a base de las pepas de zambo secas y tostadas, después licuadas o molidas junto a un poco de leche, agua, cebolla larga, aceite, sal y el ají, de lo que obtendremos una salsa de color verde y espesa con un exquisito sabor.

### **3.6 Presentaciones**

#### **3.6.1 Ají fresco y técnicas de conservación**

La forma más común de encontrar el ají en su estado natural es decir fresco, y de esa manera se derivan técnicas que lo transforman en seco, molido, tabasco, ahumado, aromatización por medio de un género graso, o en conservar con vinagre.

Temperatura para la conservación de un ají fresco.- Los ajíes son muy sensibles al frío, esto sucede cuando la temperatura se encuentra inferior a 7°C, cuando esto sucede se pueden observar manchas y punteaduras en la superficie de los mismos, para poder evitar este tipo de problemas, la temperatura idónea comprende entre los 7°C y 10°C.

El daño en el ají por bajas temperaturas también va a depender de la madurez en la que se encuentre el ají.

Cada una de estas técnicas tienen un procedimiento unos, más largos y otros cortos, unos más sencillos y otros complicados.

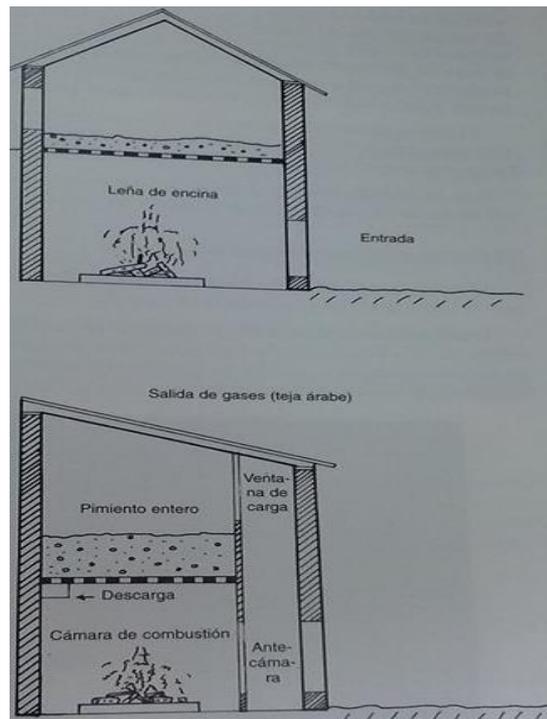
Por el ejemplo es deshidrato se trata de dejar secar por medio del sol por meses por lo menos dos, otro método es por medio de un horno deshidratador.

Secado al sol.- el mismo día de la recolección del ají o chile, se extienden en una superficie expuesta al sol, como laderas de montañas, el grosor de la capa de ajíes debe ser de 10cm, al pasar de 8 a 12 días, dependiendo del clima se remueve con una máquina, hasta obtener una capa de espesor de 5cm y de esa manera obtener un secado adecuado. Esta técnica sin duda es de las más económicas, pero se la utiliza cada vez menos, debido al alto riesgo de tener pérdidas debido a las lluvias inesperadas, además porque existe el riesgo de contaminación por pequeñas impurezas del aire, pelos de roedores o insectos; que no son permitidos para comercializar en el mercado. (Nuez F. 1995)

Secado por humo.- Esta técnica es muy utilizada, es muy utilizada en la Comarca de la vera, se trata de producir humo que por lo general se utiliza leña de encina, luego se hace un capa de chiles frescos de 70 a 80 cm de espesor, esta operación se realiza en secadores de 4x4 metros cubiertos con teja árabe y con muros de ladrillo macizo, sobre una estructura de madera formada por listones separados por 1cm y con una altura de 3mt sobre el suelo, sobre esto se colocan los ajíes, el calor y humo que desprenderá una hoguera situada en el suelo, será el encargado de secar lentamente a los ajíes, a estos se los debe dar una vuelta al día.

La duración es muy variable pero se estima de 8 a 14 días, esto depende de la maduración de los chiles.

Se calcula que se necesita 750gr de leña por cada kilo de ají. El resultado es un polvo oscuro con sabor a ahumado. (Nuez F. 1995)



**Figura 40** Técnica de secado por humo

Tomado de: (Nuez F. 1995)

Secado por aire caliente.- En la actualidad es la técnica más utilizada por su óptimo trabajo final y porque existen varios modelos para varias exigencias, El calor es obtenido ya sea por resistencia técnica, baterías de vapor de agua, combustible líquidos o gaseosos, en la primera fase de secado la temperatura puede llegar hasta los 80°C, esto debido a que esta primera fase el ají aun contiene humedad, después la temperatura ira bajando hasta los 65°C según la humedad del ají vaya disminuyendo.

Para considerar un chile seco este debe quedar con tan solo un 10% de su humedad total.

Tenemos la técnica de aromatización que consiste en poner el ají seco de preferencia en un género graso como puede ser el aceite vegetal o el aceite de oliva que está más predispuesto a tomar otros aromas, y dejarlo por días a que

el aceite tome el sabor del ají, esto da como resultado un exquisito sabor que puede ser utilizado como aderezo de ensaladas, o como adobo para carnes.

A parte de ser una forma de conservar es también para poder usar al ají como una especia saborizante para carnes o guarniciones como papas fritas.

## REFERENCIAS

- Bardi, C. 2013. *Espaguetti*. Mexico: McRae Publishing Ltd. (Bardi, 2013, pp. 12-28)
- Chef Marco Antonio. (2016). *Pasta de ají*. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=NJIsRJnfB98>
- Chileplanet. (s.f.). (2013). Anatomía del ají. Recuperado de: <http://www.chileplanet.eu/Chili-anatomy-es.html>
- ECUADORTV. (s.f.). (2015). *El ají el producto milenario del Ecuador*. Recuperado de: <http://www.ecuadortv.ec/noticias/turismo/el-aji-el-producto-milenario-del-ecuador>
- Ecured. (s.f.). (2014). “Origen del ají”. Recuperado: [https://www.ecured.cu/Aj%C3%AD\\_picante](https://www.ecured.cu/Aj%C3%AD_picante)
- El comercio. (s.f.). (2016). *Cada región tiene un ají con el que resalta su cocina*. Recuperado de: <http://www.elcomercio.com/sabores/regiones-ecuador-aji-tradicion-gastronomia.html>
- El universo. (s.f.). (2007). *El ají tiene un origen ecuatoriano*. Recuperado de: <http://www.eluniverso.com/2007/02/16/0001/14/7350360B591B438E8A2879CD9210E8F3.html>
- Gustolatinogastronomia. (s.f.). (2014). Partes del ají. Recuperado de: <https://gustolatinogastronomia.com/2014/06/17/chiles-populares-comida-latina/>
- Joos Andrade. (2015). *Preparación de ajíes Ecuatorianos*. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=rqrzhatQU2E>:
- La cocina de Sary. (2016). *Ají de maní Ecuatoriano*. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=rM1BN34IteY>
- Lopicante.blogspot. (s.f.). (2011). “Todo sobre el ají”. Recuperado de: <http://lopicante.blogspot.com/2011/04/todo-sobre-el-aji.html>
- Naturalmente. (s.f.). (2011). *El ají y sus propiedades curativas*. Recuperado de: <http://naturalmente-bien.com.ar/el-aji-y-sus-propiedades-curativas/>

- Nuez, F. , Gil R. y Costa J. (1995) *El cultivo de pimientos, chiles y ajíes*. Barcelona: Mundi- Prensa. (Nuez, Gil y Costa, 1995, pp. 16-21, 25-26, 30, 49-55, 545-550)
- Pérez, A. (2001). *Le Cordon Bleu Kitchen Essentials*. Barcelona: Art Blumes S.L. (Pérez, 2001, pp 182- 185)
- Planetaholisticco. (s.f.). (2012). *Ají propiedades medicinales*. Recuperado de:<http://www.planetaholisticco.com.ar/Secciones/PlantasMedicinales/Aji/Aji.html>
- Riofrio, M. (2008). *Recetas con productos Ecuatorianos*. Barcelona: LEXUS EDITORES. (Riofrio, 2008, pp. 52-54).

## **Anexos**















