

Pimentones





Pimentones

CONSEJOS AL COMPRAR

- Busca pimentones que tengan la cáscara firme y suave, con un tallo verde y fresco.
- Evita los pimentones con áreas hundidas, cáscara agrietada o con manchas negras.

¿SABÍAS QUE...?

- Los pimentones vienen en un arco iris de colores incluyendo rojo, anaranjado, amarillo, verde, morado y chocolate.
- Los pimentones verdes y rojos provienen de la misma planta. Cuando los pimentones van madurando, sus colores cambian de verde a rojo. ¡Los pimentones rojos son más dulces que los pimentones verdes porque están más maduros!

¿PORQUÉ SON BUENOS PARA TÍ?

Un pimentón mediano ya sea verde o rojo contiene:

- Una excelente fuente de vitamina C.
- Vitamina B6.

IDEAS PARA SERVIR

- Añade trozos de pimentón salteado a tus platillos de pollo.
- Añade pimentón picado a tus ensaladas favoritas o salsas para pasta.

TEMPORADA

Las variedades que se cosechan en California, están disponibles de finales de la primavera hasta mediados del otoño, y pueden estar más frescas y costar menos que las variedades enviadas de otras regiones.

ALMACENAMIENTO

Almacena los pimentones en una bolsa de plástico dentro del refrigerador hasta por cinco días.