

CHILES DE MÉXICO



Chile Guajillo

Es un chile seco, alargado y de color rojo brillante. Tiene piel lisa y un sabor ligeramente dulce con notas frutales. Su nivel de picor es bajo a medio.

Uso: Se utiliza para preparar salsas, adobos, moles sencillos y caldos. Es muy común molerlo o hidratarlo para bases de guisos tradicionales.



Chile Ancho

Es el chile poblano seco. Es ancho, de color oscuro y con sabor dulce, ahumado y ligeramente afrutado. Su picor es bajo.

Uso: Se usa en moles, salsas espesas y rellenos, así como en platillos de carne y enchiladas.



Chile de Árbol

Chile pequeño, delgado y de color rojo intenso cuando está seco. Es muy picante y tiene un sabor fuerte.

Uso: Se emplea principalmente en salsas picantes, aceites, vinagres y para dar un toque intenso a guisos.





Chile Jalapeño

Es un chile de tamaño mediano, color verde oscuro que puede tornarse rojo al madurar. Tiene pulpa gruesa y un sabor fresco, ligeramente herbáceo. Su picor es medio.

Uso: Se utiliza fresco o en escabeche, en salsas, tacos, carnes asadas y mariscos. También se puede ahumar para obtener chipotle.

Chile Serrano

Es pequeño, alargado y de color verde brillante. Tiene un picor más alto que el jalapeño y un sabor intenso.

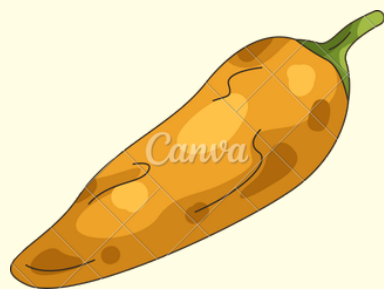
Uso: Muy usado en salsas frescas, guacamole y platillos cotidianos. Puede consumirse crudo o cocido.



Chile Güero

**Chile de color amarillo pálido,
tamaño mediano y sabor suave.**

**Uso: Se utiliza fresco en salsas,
escabeches y guisos, muy común en
el norte del país.**



Chile Chiltepín

Es un chile muy pequeño y redondo, de color rojo intenso al madurar. Tiene un picor muy alto y un sabor intenso. Se considera uno de los chiles más antiguos de México.



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

Chile Anaheim

Es un chile largo y de tamaño mediano, de color verde brillante. Tiene un sabor suave y un picor bajo, por lo que es muy usado en la cocina del norte.

Uso: Se utiliza asado, en rajas, relleno o en salsas suaves, especialmente para acompañar carnes y pescados.



Chile Habanero

Chile pequeño, de forma redondeada y color verde que cambia a naranja o rojo al madurar. Es muy aromático y extremadamente picante.

Uso: Se utiliza principalmente en salsas, encurtidos y para acompañar pescados, mariscos y platillos regionales.



Chile X'catik

Chile alargado y de color verde claro. Tiene un sabor ligeramente dulce y un picor medio.

Uso: Se emplea en rellenos, salsas y guisos, muy típico de esta cocina.



Chile Dulce

Chile pequeño o mediano, de color verde o rojo, con sabor suave y casi sin picor.

Uso: Se usa para dar sabor a guisos, sofritos y caldos sin aportar picor.



Chile Simojovel

Es un chile pequeño y de forma generalmente redonda u ovalada. Cuando está verde presenta un color verde brillante y, al madurar, adquiere un tono rojo.

Se caracteriza por tener un picor intenso y un aroma marcado. Es tradicional de la región de Simojovel, Chiapas, de donde toma su nombre



Usos: Se utiliza principalmente para preparar salsas y condimentos. Puede consumirse fresco, seco o molido, y también se utiliza en encurtidos y como chile en polvo para acompañar diferentes platillos de la cocina chiapaneca.

Chile Siete Caldos

Es un chile tradicional de la gastronomía chiapaneca. Es de tamaño pequeño a mediano y tiene una forma alargada. Puede encontrarse de color verde cuando está fresco y adquirir tonos rojizos al madurar. Se caracteriza por su sabor picante y aromático.



Usos: Se utiliza principalmente para preparar caldos, guisos y salsas, a los que aporta picor, aroma y sabor. También, puede utilizarse como condimento en diferentes preparaciones de la cocina tradicional de Chiapas.

Referencias

- H. Ayuntamiento de Aguascalientes. (s. f.). Gastronomía hidrocálida. H. Ayuntamiento de Aguascalientes
- Larousse Cocina. (s. f.). Baja California Sur. Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana. Larousse Cocina
- Secretaría de Cultura. (s. f.). Qué comer. México: Turismo Cultural. Secretaría de Cultura
- Secretaría de Turismo de Baja California. (s. f.). Gastronomía. Baja California Travel. Baja California Travel
- Secretaría de Cultura. (s. f.). Chiapas: Gastronomía. Sistema de Información Cultural.
https://sic.gob.mx/ficha.php?table=gastronomia&table_id=18
- Secretaría del Campo del Estado de Chiapas. (2026, 6 de abril). El secretario del Campo, Marco Antonio Barba Arrocha, visitó la Dirección de Agricultura Protegida, Vinculación e Innovación Tecnológica.
<https://www.secam.gob.mx/nota.php?data=eyJJZE5vdGFzIjoyODM4fQ%3D%3D>