







LOS CHILES NACIONALES

(Tipos y zonas principales de cultivo)

CHILE	REGIONES
Ancho 	Aguascalientes, Coahuila, Durango, Guanajuato, Nayarit, San Luis Potosí, Sinaloa, Zacatecas.
Cascabel 	Aguascalientes, Durango, Zacatecas.
Chipotle 	Chihuahua, Oaxaca, Veracruz.
De árbol 	Jalisco, Nayarit, Sinaloa.
Guajillo 	Aguascalientes, Durango, Zacatecas.
Habanero 	Península de Yucatán.
Jalapeño 	Chihuahua, Oaxaca, Veracruz.

<p>Manzano</p> 	<p>Chiapas, Estado de México, Michoacán, Querétaro.</p>
<p>Morita</p> 	<p>Veracruz, Oaxaca.</p>
<p>Mulato</p> 	<p>Guanajuato, Jalisco, Puebla.</p>
<p>Pasilla</p> 	<p>Aguascalientes, Guanajuato, Jalisco, Michoacán, Nayarit, Zacatecas.</p>
<p>Poblano</p> 	<p>Durango, Guanajuato, Jalisco, Puebla, Sinaloa, Zacatecas.</p>
<p>Serrano</p> 	<p>Hidalgo, Nayarit, San Luis Potosí, Sinaloa, Tamaulipas.</p>

LOS CHILES REGIONALES (Tipos y zonas principales de cultivo)

CHILE	REGIÓN	CHILE	REGIÓN
Amash	Chiapas, Tabasco, Yucatán.	Chiltepe	Guerrero.
Bandeño	Guerrero.	Chiltepín	Norte del país.
Blanco	Chiapas, Tabasco.	De agua	Oaxaca.
Bojo	Guerrero.	De chorro	Guanajuato, Durango.
Bola	Durango.	De la Tierra	Zacatecas.
Caloro	Chihuahua.	De onza	Oaxaca.
Carricillo	Centro.	De Ramos	Ramos Arizpe (Coahuila).
Catarino	El bajío.	Guajón	Zacatecas.
Colorado	Zacatecas.	Güero	Yucatán.
Comapeño	Veracruz.	Loco	Tlaxcala.
Cora	Nayarit.	Miahuateco	Puebla.
Corazón	Durango.	Mirasol	Aguascalientes, Durango, San Luis Potosí, Zacatecas.
Costeño	Guerrero.	Negro	Michoacán.
Criollo	Todo el país.	Pasado	Durango.
Cristal	Yucatán.	Pasilla Oaxaqueña	Oaxaca.
Cuicateco	Oaxaca.	Piquín	Zonas Costeras del País.
Chilacate	Jalisco, pacífico Norte.	Tabaquero	Veracruz
Chilcoxle	Oaxaca.	X-cat-ik	Yucatán.
Chilhuacle	Oaxaca.		

CHILES MÁS COMUNES EN SUS FORMAS FRESCAS Y SECAS

NOMBRES DE CHILES FRESCOS	NOMBRES DE CHILES SECOS
Chilaca	Pasilla
Poblano	Ancho
Poblano verde	Mora (Seco + Ahumado) Mulato
Jalapeño	Chipotle (Ahumado)
Jalapeño Chico	Morita
Marisol	Guajillo (también conocido como puya o catarino, depende de la variedad de chile).
Serrano	Chiltepe
Mirasol	Cascabel
De árbol	De árbol
De agua	De agua
Chilacate	Chilacate

TIPOS DE CHILES

NOMBRE	VARIEDAD (ES)	COLOR	FORMA	TAMAÑO	LUGAR DE CULTIVO	OTROS ASPECTOS	PUGENCIA (GRADOS SCOVILLE)
Ancho	<ul style="list-style-type: none"> • Chino • Esmeralda • Flor de pabellón • Morelia • San Luis • Verdeño 	Rojo oscuro	Cónica, ovalada	De 4 a 6cm de ancho x 12cm de largo aprox.	Centro y sureste de la Republica, principalmente San Luis Potosí	Fresco se conoce como poblano, no es muy picante.	18000
Bola o Trompita (fresco)		Verde o amarillo limón	Esférica	Es pequeño, mide 2cm. aprox.	Estados del centro, San Luis Potosí y Noreste de la República.	Se conoce como cascabel	18000
Bolita (fresco)		Rojo oscuro	Oval, semiesférica	Mide 3cm de largo x 2cm de ancho aprox.	San Luis Potosí, Coahuila, Durango.	Es muy picante.	18000
Boludo (seco)		Rojo oscuro	Redonda	Mide aproximadamente 3cm de diámetro.		Es muy picante.	18000
Cascabel (seco)	<ul style="list-style-type: none"> • Fresno 	Rojo oscuro	Esférica, ovalada	Mide de 2 a 3cm de diámetro aprox.	Centro y Noreste de la República.	Es muy picante, fresco se conoce como bola o bolita.	16000

TIPOS DE CHILES

NOMBRE	VARIEDAD (ES)	COLOR	FORMA	TAMAÑO	LUGAR DE CULTIVO	OTROS ASPECTOS	PUGENCIA (GRADOS SCOVILLE)
Catarina (seco)		Verde (fresco) Sepia – rojizo (seco)	Alargada	Mide 1.5 a 2cm de largo x 1cm de ancho aprox.	Aguascalientes.	Es picoso, se usa en salsas y adobos.	16000
Costeño (fresco)		Verde brillante (fresco) Rojo (seco)	Ovalada.	Mide de 3 a 4cm de largo x 1 a 2cm de ancho aprox.	Oaxaca, Veracruz y costa de Chiapas.		16000
Cuaresmeño (fresco)						Véase Jalapeño.	22000
Chilaca (fresco)		a) Verde oscuro b) Verde limón	a) Alargada b) Alargada	a) Mide hasta 18cm de largo. b) Son más anchos y menos largos.	a) Centro de la República. b) Norte de la República.	a) Picante secos es conocido como pasilla. b) Poco picantes, secos semejan guajillo.	a) 12000 b) 16000
Chicostle (seco)		Amarillo	Alargada		Principalmente en el estado de Oaxaca.	Picante.	22000
Chilhuacle (seco)		Sepia oscuro casi negro Amarillo	Cónica	Mide 10cm de largo x 4cm de ancho aprox.	Principalmente en el estado de Oaxaca.	Picante.	16000

TIPOS DE CHILES

NOMBRE	VARIEDAD (ES)	COLOR	FORMA	TAMAÑO	LUGAR DE CULTIVO	OTROS ASPECTOS	PUGENCIA (GRADOS SCOVILLE)
Chipotle (seco y ahumado)		Sepia claro Sepia oscuro	Cónica	Mide de 4 a 6cm de largo.	Oaxaca, Veracruz y Chihuahua.	Muy picoso y perfumado, fresco se conoce como jalapeño o cuaresmeño.	24000
De árbol o cola de rata (fresco)	<ul style="list-style-type: none"> Yahualica 	Verde (fresco) Rojo sepia (seco)	Alargada	Mide de 4 a 6cm de largo x 1cm de ancho aprox.	Jalisco, Nayarit, Aguascalientes y Zacatecas.	Es muy picante.	32000
Guajillo	<ul style="list-style-type: none"> Guajio Chilhucle Mirasol (puya) San Felipe (chico) 	Rojo sepia	Ovalada	Mide de 5 a 11cm de largo x 2 a 4cm de ancho aprox.	Toda la República principalmente en el sureste, Jalisco.	Poco picante, el más chico pica más.	18000
Güero (fresco)	<ul style="list-style-type: none"> Caribe Húngaro Ixcatic Santa Fé grande 	Amarillo o verde limón	Cónica	Mide de 4 a 5cm de largo.	Aguascalientes y Norte de República. San Luis Potosí (Húngaro), Sureste, Chiapas (Ixcatic).	Picante y algo perfumados.	24000

TIPOS DE CHILES

NOMBRE	VARIEDAD (ES)	COLOR	FORMA	TAMAÑO	LUGAR DE CULTIVO	OTROS ASPECTOS	PUGENCIA (GRADOS SCOVILLE)
Habanero (fresco)		Verde o amarillo limón (tierno), Anaranjado (maduro)	De pera	Mide de 2 a 6cm de largo x 2 a 4cm de ancho.	Yucatán y sureste de la República.	Es muy picante.	40000
Jalapeño (fresco)	<ul style="list-style-type: none"> • Candelaria (mas chico) • Gordo (mas carnosos) • Jarocho (mas chico) • Papaloapan (chico) • Peludo (chico) • Rayado (se usa para chipotle) 	Verde intenso	Cónica	Mide de 4 a 8cm de largo x 1 a 3cm de ancho.	Chihuahua, Oaxaca y Veracruz.	Sabor picante, se prepara en vinagre, es carnosos, seco y ahumado es chipotle.	20000
Largo (fresco)		Amarillo o verde limón	Alargada	Mide de 10 a 15cm de largo x 3 cm de ancho (en la base).	Centro de la República.	Es poco carnosos y picante. Se prepara en vinagre.	24000

TIPOS DE CHILES

NOMBRE	VARIEDAD (ES)	COLOR	FORMA	TAMAÑO	LUGAR DE CULTIVO	OTROS ASPECTOS	PUGENCIA (GRADOS SCOVILLE)
Manzano, Perón o Rocoto (fresco)		Verde, amarillo, anaranjado, rojo	Esférica	Mide de 3 a 5cm de diámetro aproximadamente.	Querétaro, Estado de México, Chiapas y Guerrero.	Es muy carnoso y picante. Colores atractivos y lustrosos, semillas negras y rugosas.	22000
Mora (seco)		Café rojizo	Ovalada	Mide de 4 a 7cm de largo x 2 a 3cm de ancho.	Veracruz, Norte de Oaxaca.	No es muy picante.	22000
Morita (seco)		Café rojizo	Semiesférica	Mide de 3 a 4cm de largo x 1 a 2cm de ancho.	Veracruz y Oaxaca.	No es muy picante.	22000
Mulato (seco)	<ul style="list-style-type: none"> • Chocolate • Mulato Roque 	Pardo oscuro casi negro	Cónica	Mide de 8 a 12cm de largo, x 4 a 8cm de ancho.	Chiapas (chocolate), Guanajuato, Puebla y Jalisco.	No es muy picante fresco es Poblano, diferente del chile ancho por el color y mas perfumado.	4000

TIPOS DE CHILES

NOMBRE	VARIEDAD (ES)	COLOR	FORMA	TAMAÑO	LUGAR DE CULTIVO	OTROS ASPECTOS	PUGENCIA (GRADOS SCOVILLE)
Piquin , Chiltepín, Pilga,etc.	<ul style="list-style-type: none"> • Amash • Chilillo 	Verde (fresco) Rojo (maduro)	Ovalada	Mide 1cm de largo aprox.	Tabasco (Amash), Tamaulipas (diente de tlaocache), Veracruz (Gachupín), Yucatán (Chilillo).	Es muy picante, es el chile más pequeño.	32000
Pimiento Bell (fresco)	<ul style="list-style-type: none"> • California Wonder • Cherry Sweet • Early Wonder • Esmerald Giant • Giant bell • Keystone resistant giant • Yolo Wonder • Ruby King 	Verde o rojo	Cónica	Mide de 8 a 15cm de largo, x 8cm de ancho aprox.	Sonora y Sinaloa.	No es muy picante porque crece de un gene.	0

TIPOS DE CHILES

NOMBRE	VARIEDAD (ES)	COLOR	FORMA	TAMAÑO	LUGAR DE CULTIVO	OTROS ASPECTOS	PUGENCIA (GRADOS SCOVILLE)
Poblano (fresco)	<ul style="list-style-type: none"> • Pasilla verde (Colima) 	Verde oscuro, rojo	Cilíndrica	Mide de 10 a 15cm de largo, x 8 a 10cm de ancho aprox.	Puebla, Guanajuato, San Luis Potosí, Durango, Zacatecas y Aguascalientes.	Es grueso y largo, seco es el ancho o mulato.	18000
Serrano verde	<ul style="list-style-type: none"> • Altamira • Cotaxtla • Cuauhtémoc • Panuco • Tampiqueño 	Verde intenso	Cilíndrica	Mide de 6 a 8cm de largo, x 1cm de ancho aprox.	Sinaloa, San Luis Potosí, Nayarit, Tamaulipas y Veracruz.	Es picante y carnosos. Maduro es rojo.	40000