



CONTENIDO

- Chiles de Arizona
- Cómo: Limpiar/preparar/asar/congelar chiles
- Receta de Temporada
- Próximos Eventos

...

Artículos y Fotografías
Publicados Por
Shelby Thompson

Edición y Diseño Hechos Por
Zoë Anderson

Impreso Por



LA RICA HISTORIA DE LOS CHILES DE ARIZONA

¿Existe algo tan delicioso como el olor dulce y ahumado de los chiles recién asados? Gracias al excelente marketing y los esfuerzos apoyados por el estado, los chiles verdes de Nuevo México son venerados a lo largo del país por su sabor picante pero dulce y su aroma que causa que se nos haga agua a la boca. No obstante, no es necesario que cruce las fronteras estatales para experimentar la rica historia y el delicioso sabor de algunos de los mejores chiles del mundo, que se cultivan aquí mismo, en el sur de Arizona. Los nativos, los agricultores y los cocineros de Baja Arizona han causado que las tierras fronterizas sean una parte invaluable de la historia de los chiles, y puede experimentarlo usted mismo en los mercados de agricultores Heirloom.



Foto de Pedro Romano

Es probable que cualquier persona que haya estado en Baja Arizona por más de unas semanas se haya topado con el chiltepín, ya sea al escabeche, secado o recién arrancado del arbusto. Si bien se parece más una pequeña baya de acebo que a un chile alargado, el chiltepín es intenso tanto en cuanto a lo picante que es al igual que su sabor y se ha cosechado en los desiertos salvajes del norte de Sonora y el sur de Arizona por miles de años. Según el libro Chasing Chiles, el chiltepín "sigue siendo uno de

los verdaderos íconos culturales de las tierras fronterizas del desierto, una comida basada en el lugar por excelencia, dado a que todavía se cosecha de forma silvestre" y, por lo tanto, es capaz de recaudar más de un millón de dólares en el mercado internacional durante un buen año de cosecha. Lo que decepciona a muchos es que las plantas de chiltepín no crecen bien cuando se cultivan: tienen raíces sensibles al agua y ramas que ansían la sombra, por lo que prefieren esconderse debajo de los árboles de mezquite y albaricque silvestres del desierto de Sonora. La imposibilidad de cultivar la planta de chiltepín quiere decir que el éxito de sus cosechas refleja los patrones climáticos locales, ya sea si esto es beneficioso o perjudicial. Las plantas de chiltepín producen la mayor cantidad de fruta después de las lluvias a mitad del verano y únicamente pueden cosecharse durante un plazo corto, generalmente a mediados de octubre; si no llueve, o si llueve demasiado, la cosecha es deficiente y los precios de estos chiles que ya son caros también aumentan.

A diferencia de los chiltepines, los chiles rojos y verdes domesticados prosperan en las altas granjas áridas y desérticas, tales como las que se encuentran en el condado de Cochise, donde los días son calurosos y soleados y las noches son frescas. En un entonces, los chiles eran un cultivo común y rentable en esta región, donde en las décadas de 1940 y 1950 algunas cosechas exitosas de chile eran capaces de ayudar a las granjas familiares a ganarse una buena vida y a pagar por sus tierras. En aquel momento, los chiles crecían en ciertas temporadas y gente de todas partes acudía a estas pequeñas granjas todos los otoños para comprar grandes cantidades para asar, enlatar y congelar, suficientes como para que les durara hasta que llegara la época de la cosecha del próximo año. Asimismo, las granjas de chile de Arizona se mantenían gracias a las grandes compañías de producción y distribución de alimentos, ya que les compraban sus chiles. Juntos, tanto los consumidores individuales como las grandes empresas apoyaron a la prominente industria de chiles de Arizona por varios años. A medida que nuestro sistema alimentario se industrializó más y las corporaciones comenzaron a importar productos baratos del extranjero, los chiles empezaron a estar disponibles todo el año y la demanda de chiles de temporada y locales desapareció, al igual que la mayoría de las granjas de familia de chile.

En la actualidad, en Arizona hay aproximadamente 7,000 acres dedicados al cultivo de chiles, pero el 90 por ciento de las semillas de

chile verde que se venden en el mundo provienen de Curry Seed and Chile Company, ubicada en Pearce, que está a solo 90 millas al sureste de Tucson. Ed Curry, un agricultor de cuarta generación, se ha pasado su carrera mejorando variedades de chile por medio de la hibridación. Una de las variedades más populares es el Arizona 20, un chile verde de piel delgada frecuentemente cultivado por los agricultores de Nuevo México, nombrado bajo la marca Hatch Chile. Según Arizona Highways, Curry y la industria del chile de Arizona son "uno de los secretos mejor guardados del estado"; Aaron Arevalos, el dueño de las Granjas Arevalos, está de acuerdo con esto. "Muchos agricultores cosechan variedades del chile verde de Nuevo México tan solo porque la gente ya está familiarizada con estos... pero debido a que se cosechan aquí, los chiles de Arizona tienen mucha más palanca", comenta Arevalos. Él, junto con sus vecinos agricultores, ha apoyado el negocio de Curry por años usando sus semillas para cultivar diversos chiles cuyo nivel de picor varía de leve, mediano y extremo para que la gente de Arizona pueda disfrutarlos. Ahora, necesitan el apoyo de la gente local para mantenerlos.

Para que Arizona vuelva a prosperar como productor de chiles frescos, es necesario que apoyemos a la pequeña cantidad de agricultores que todavía los cosechan para nosotros. Al igual que con todo lo demás, los chiles son mejores cuando se cultivan cerca de casa y se disfrutan en temporada. Vaya al Festival de Chile Asado en los mercados de agricultores Heirloom este mes de septiembre. Compre sus chiles en temporada de parte de los agricultores locales. Aprenda a prepararlos. Saboréelos. Luego, congele algunos para usarlos más adelante en el año, cuando tenga un antojo de comprar chiles importados menos sabrosos de un supermercado comercial. Use sus dólares y acciones para votar que "sí" por un futuro lleno de chiles de Arizona: realmente es un futuro delicioso. 🌱



Granja Ochoa en McNeal, AZ, Cochise County • Foto de Pedro Romano

CÓMO: LIMPIAR/PREPARAR/CASAR/CONGELAR CHILES

Limpiar y preparar chiles

Limpiar y preparar los chiles es relativamente simple, pero debe tener cuidado para que los aceites en los chiles no lo quemen. Use guantes al manipular chiles si es particularmente sensible al calor emitido por estos. Como mínimo, lávese las manos frecuentemente, al igual que la tabla de cortar, el cuchillo y cualquier otra cosa que entre en contacto con los chiles, usando agua jabonosa caliente. Asegúrese de no tocarse la cara (ni ninguna otra parte del cuerpo que sea sensible) al manipular los chiles.

Desde los leves chiles Arizona 1904 hasta los chiles Big Jim que causarán que levante las cejas, hay un chile para todos. Para seleccionar el chile adecuado para usted, pregúntele a los agricultores de los quienes esté comprando. Es probable que compartan todo, desde la historia de cada chile, su ranking en la Escala de Picor Scoville, hasta cuáles son las recetas que en verdad hacen que estas especialidades de temporada se distingan.

Cuando llegue a casa con sus chiles, primero enjuáguelos con agua tibia para deshacerse de cualquier suciedad o residuo que todavía pueda estar sobre su piel. Una vez que estén limpios y brillantes, séquelos con una toalla de cocina limpia y póngalos en un bol. Use un cuchillo para primero cortar el tallo y luego cortar el chile por la mitad a lo largo con el fin de quitar las membranas blancas y esponjosas (donde se almacena la mayor parte del picor del chile) y las semillas. Use una cuchara (las cucharas dentadas para toronjas son muy buenas para esto) para raspar las membranas y las semillas y tírelas a un contenedor de abono o de basura. Luego, use los chiles según lo indicado en su receta.

Asar chiles

No necesita un asador de chile para hacer los chiles carbonizados, ahumados y con aroma celestial que a todo el mundo se le antoja. Al asar

FRESCO EN EL MERCADO

ajo	cebollas	melones
albahaca	chiles	pepinos
albahaca	duraznos	peras
berenjena	frijoles	pimientos
calabaza de invierno	huevos	quimbombó
calabaza de verano	maíz	tomates
	manzanas	



BERENJENAS RELLENAS AHUMADAS

Porciones: 2 como plato principal o 4 como acompañamiento.

Salsa de chile ahumado

- 1/3 de taza de pepitas asadas
- 1 chile dulce grande, como Anaheim (o use un pimiento)
- 1 jalapeño pequeño (u otro chile picante)
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita de pimentón ahumado
- 1 cucharada de pasta de tomate
- 1/4 de taza de hojas

frescas de albahaca

- 1 cucharada de vinagre de manzana
- 1/2 cucharadita de sal marina, y más a gusto
- 1/4 de cucharadita de pimienta negra recién molida, y más a gusto
- 1/4 de taza de aceite de oliva

Berenjenas rellenas

- 2 berenjenas medianas
- Aceite de oliva, para rociar
- Sal marina
- Pimienta negra recién molida
- 1/4 de taza de cebolla amarilla, bien picada
- 3 dientes de ajo picados
- 2 cucharadas de jugo de limón, recién exprimido
- 2 cucharadas de tahini
- 2 tazas de arroz integral cocido

Caliente el asador. Ponga los chiles en una bandeja para hornear y póngalos debajo del gratinador por 5 minutos, o hasta que estén carbonizados. Dé vuelta los pimientos y gratine por otros 5 minutos. Sáquelos del gratinador y póngalos en una bolsa de plástico o en un contenedor con tapa usando pinzas. Cierre la bolsa (o contenedor) y póngalos a un lado. Una vez que los chiles estén lo suficientemente fríos como para manipularlos, sáqueles la piel, los tallos y las semillas.

Ponga las pepitas, los chiles asados, el ajo, el pimentón, la pasta de tomate, la albahaca, el vinagre de manzana, la sal marina y la pimienta en el bol de un procesador de alimentos. Mezcle los ingredientes por pulsos hasta que formen una pasta espesa. Mientras la máquina está funcionando a velocidad baja, vaya poniendo el aceite de oliva en el bol del procesador de alimentos lentamente hasta que todo se combine de manera uniforme. Pruebe y agregue más sal y pimienta según sea necesario. Use una cuchara para poner la salsa en un contenedor.

Caliente el horno a 350°. Corte las berenjenas por la mitad a lo largo. Use un cuchillo pequeño y filoso para cortar por todo el perímetro de cada mitad de berenjena, a aproximadamente 1/8" de la piel. Use una cuchara para sopa para sacar la parte interior cuidadosamente, asegurándose de no romper la piel. Corte la parte interior en trozos y déjela a un lado. Ponga las mitades de berenjena con el hueco hacia arriba, sobre una bandeja para hornear. Esparza aceite de oliva, sal y pimienta. Ase las berenjenas por 20 minutos, o hasta que estén de color marrón claro y tiernas.

Mientras las mitades de berenjena se están asando, caliente una cucharada de aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio. Ponga la cebolla y el ajo en la sartén y saltee por unos 5 minutos, o hasta que la cebolla se vea transparente. Agregue la parte interior de la berenjena cortada, sal y pimienta, y siga cocinando por otros 7 a 10 minutos, o hasta que la berenjena esté tierna. Ponga la mezcla de berenjenas cocidas, 1/4 de taza de salsa de chile ahumado, limón y tahini en el bol de un procesador de alimentos y pulse hasta que se forme una pasta espesa. Aún debería poder ver pequeños trozos de berenjena. Agregue sal y pimienta a gusto.

Rellene las cáscaras de berenjenas asadas con una mitad de la mezcla de relleno y la otra mitad con arroz integral. Cubra cada mitad de berenjena rellena con salsa adicional, hierbas picadas o queso. Sirva mientras está caliente.

chiles en casa, ¡tiene opciones! La manera más fácil y eficiente de asar los chiles en casa es ponerlos espaciados uniformemente en una bandeja para hornear que tenga borde, debajo del gratinador del horno. Después de unos minutos, o una vez que los chiles tengan ampollas oscuras en sus pieles, délos vuelta con unas pinzas y siga asándolos hasta que los chiles estén carbonizados. Puede obtener los mismos resultados usando una llama abierta de una estufa de gas, una parrilla o una sartén de hierro fundido caliente y seca sobre la cocina.

Para quitarles la piel, ponga los chiles asados calientes en un recipiente grande que tenga una tapa hasta que estén a temperatura ambiente. Cuando eso ocurra, debería poder sacarles la piel con los dedos fácilmente.



PRÓXIMOS EVENTOS

SEP. 18, 20, 21, & 22 Festival de chile asado • Todos los mercados
*Grandes festivales - roastedchilefest.org

SEP. 21 & OCT. 19 Venta de patio comunitario y clínica de vacunas para mascotas • Rincon Valley

OCT. 2 Comienzan las horas de invierno 9am - 1pm • Todos los mercados

OCT. 12 Comenzar 2º Sábado en Steam Pump Ranch • Oro Valley

HEIRLOOM FARMERS MARKETS

18th Annual ROASTED CHILE FESTIVAL

SEPTEMBER 18, 20, 21 & 22

FRESHLY ROASTED CHILES • LIVE MUSIC
CHILE-INSPIRED FOODS & CRAFTS

*Reserve Your Roasted Green Chile Sacks with Red's Roasters by 9/16 - 520.409.3406

9/21 GRANDE FIESTA - RINCON VALLEY FARMERS & ARTISANS MARKET
AZ Grown Freshly Roasted Chiles • Live Music Lineup • Family Fun Hub • Veggie Valet
Craft Beer + Margarita Garden • Food Trucks • 60+ Vendors • Shopping Shade

9/22 FINAL CHILE FIESTA - RILLITO PARK FARMERS MARKET
2019 Iron Chef Tucson Wendy Gauthier • Largest Selection of Local Chiles
Live Music • Taste of the Market • 80+ Farmers Market Vendors

HEIRLOOM FARMERS MARKETS

GREEN VALLEY
• 9/18 WEDNESDAY
8AM - 12PM

TRAIL DUST TOWN
• 9/20 FRIDAY
8AM - 12PM

ORO VALLEY
• 9/21 SATURDAY
8AM - 12PM

RINCON VALLEY
9/21 SATURDAY
9AM - 3PM

RILLITO PARK
9/22 SUNDAY
8AM - 12PM

SPONSORS RINCON INSTITUTE, Houghton, Renewal by Andersen, TEP, ROASTEDCHILEFEST.ORG

520.882.2157

Si prefiere que las pieles estén intactas, permita que se enfríen sobre la encimera antes de guardarlos o cocinarlos.

Congelar los chiles

Si bien los chiles frescos no se congelan bien, los chiles asados sí, y una buena cantidad hará que los huevos, salsas y guisos sean mucho más sabrosos, incluso después de que haya pasado la temporada de chile. Los chiles recién asados se pueden congelar exitosamente de varias formas para poder usarlos fácilmente al tener un antojo.

Congelar chiles enteros: Ponga los chiles asados y enfriados en una sola capa sobre una bandeja para hornear con papel vegetal y ponga la bandeja en el congelador. Una vez que los chiles estén congelados, póngalos en una bolsa grande o contenedor para alimentos y vuelva a ponerlos en el congelador. Esto le permitirá tomar un chile de su reserva a la vez. Descongele sobre la encimera o en el microondas antes de usar.

Congelar chiles cortados: Una vez que los chiles asados hayan llegado a la temperatura ambiente, sáqueles la piel, los tallos, las membranas y las semillas. Corte los chiles en trozos de 1/2 pulgada y póngalos en una taza medidora de 1/4 de taza para separarlos en porciones iguales. Ponga cada porción amontonada sobre una bandeja para hornear que tenga papel vegetal y, una vez que termine de dividir las porciones, ponga la bandeja en el congelador. Una vez que las porciones estén congeladas, guárdelas en una bolsa o contenedor en el congelador. Descongele según sea necesario.



ABIERTO TODO EL AÑO
8AM - 12PM (APR. - SEP.)
9AM - 1PM (OCT. - MAY)

MIÉRCOLES
GREEN VALLEY VILLAGE
Farmers & Artisans
101 S. La Cañada Dr.

VIERNES
TRAIL DUST TOWN
(Home of Pinnacle Peak)
6541 E. Tanque Verde Rd.

SÁBADO
ORO VALLEY
(Steam Pump Ranch)
10901 N. Oracle Rd.

SÁBADO
RINCON VALLEY
Farmers & Artisans
12500 E. Old Spanish Trail

DOMINGO
RILLITO PARK
(Food Pavilion)
4502 N. First Ave.