

# Rocoto (*Capsicum pubescens*)

Originaria de los Andes, especialmente en Perú y Bolivia. Este fruto es conocido por su sabor picante y su forma similar a una manzana pequeña, de color rojo, naranja o amarillo. Además, se caracteriza por tener una piel gruesa y por ser uno de los pimientos más picantes en la gastronomía peruana, utilizado ampliamente en salsas y platos tradicionales como el ceviche.



## Ubicación geográfica

El rocoto se cultiva en la región andina de Perú, principalmente en las zonas altas de Pasco, Junín, Puno, Cusco y Huánuco, entre 1,500 y 3,200 metros sobre el nivel del mar.



## Usos

- Gastronomía: En el rocoto relleno y salsas picantes.
- Medicina tradicional: Para dolores musculares y digestivos.
- Conservación: En encurtidos y aderezos.



## Hábitat

El rocoto crece principalmente en las zonas altas de los Andes, a altitudes que van desde los 1,500 hasta los 3,200 metros sobre el nivel del mar. Prefiere climas fríos y húmedos.

## Botánica

**Reino:** Plantae  
**Clase:** Dicotiledóneas  
**Orden:** Solanales  
**Familia:** Solanaceae  
**Género:** Capsicum  
**Especie:** *Capsicum pubescens*



## Usos de la planta

Infusión de las hojas

El rocoto relleno



Dolores musculares

Tinturas o aceites