

NOPALITOS

La familia *cactaceae*, se caracteriza por los tallos planos o pencas en forma de paletas, cubiertos de pequeños agrupamientos de pelos rígidos llamados gloquidios y, por lo general, también de espinas.



Producto

Los nopalitos son brotes o pencas tiernas de 10 a 15 cm de largo, carnosos, de color verde y aplanados que simulan las hojas.

El nopal en fresco tiene alto contenido en zinc, fósforo y calcio.



Establecimiento de la plantación

Se selecciona la planta madre de donde se obtendrán las pencas; ésta debe ser sana, con buen porte.

Después de cortarla se debe dejar cicatrizar de 8 a 10 días. Se entierra un tercio o la mitad de la penca con una distancia de 4 x 4 m.

Luego de hacer la cepa, en el fondo del hoyo se agrega estiércol seco o composta, posteriormente se coloca la penca a trasplantar y se rellena con tierra para finalmente aplicar un riego.

Debe evitarse el exceso de humedad y estancamiento de agua debido al riesgo de que se pudra la penca.



Condiciones edáficas y clima

Se adapta muy bien a los ambientes áridos y semiáridos cálidos. Un buen desarrollo se produce con temperaturas medias anuales de 18 °C a 25 °C o algo superiores; puede soportar temperaturas mínimas ocasionales de hasta -10 °C.



Usos

Se prepara en escabeche, caldos y sopas, en ensaladas o en guisados, en platos fuertes, como antojitos, en salsas, bebidas, postres y mermeladas; se consumen en crudo o ligeramente asados. También se usan en la elaboración de champú y en la alimentación del ganado; son la base para la preparación de 650 diferentes platillos.



Nombre científico
Opuntia ficus-indica

Fuente: SIAP.



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA