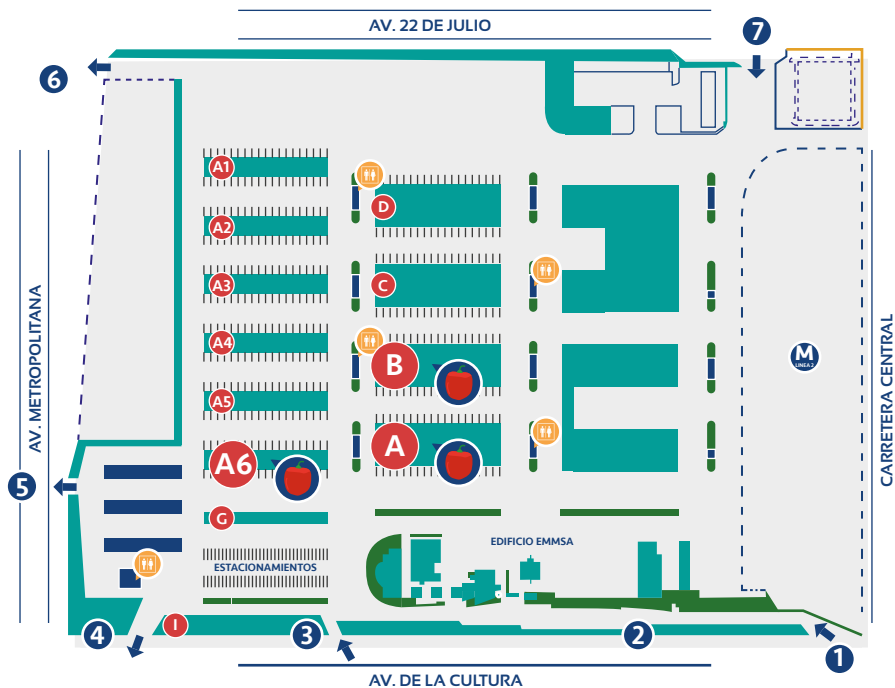


¿DÓNDE LO ENCUENTRAS?

Lo podrás encontrar en los pabellones A, A6 y B. El ingreso peatonal al GMMML es por la puerta N°3 y el vehicular por la puerta N°1.



¿SABÍAS QUÉ?

La sensación de dolor controlado que produce el rocoto en la lengua es igual al que sentimos cuando practicamos deporte.



Av. La Cultura N° 808, Santa Anita, Lima - Perú

Tel.:(01) 518-2800

f EmpresaMunicipaldeMercados

t emmsalima

EMMSA GMMML

www.emmsa.com.pe



EL ROCOTO

www.munlima.gov.pe



MUNICIPALIDAD DE
LIMA



EL ROCOTO

Historia

El rocoto es oriundo del Perú data de épocas pre incaicas, su cultivo se remonta a unos 5,000 años atrás encontrándose vestigios de su presencia en las cuevas de Guitarreros - Ancash.

Su nombre quechua originario es luqutu o rukutu. Su presencia aparece documentada por los antiguos peruanos de las culturas: Paracas, Nazca, Mochica y Chimú a través de textiles, cerámicas y restos domésticos.

Ficha técnica

Nombre científico: Capsicum pubescens

Nombre común: Rocoto

Familia: Solanáceas

Origen: Perú

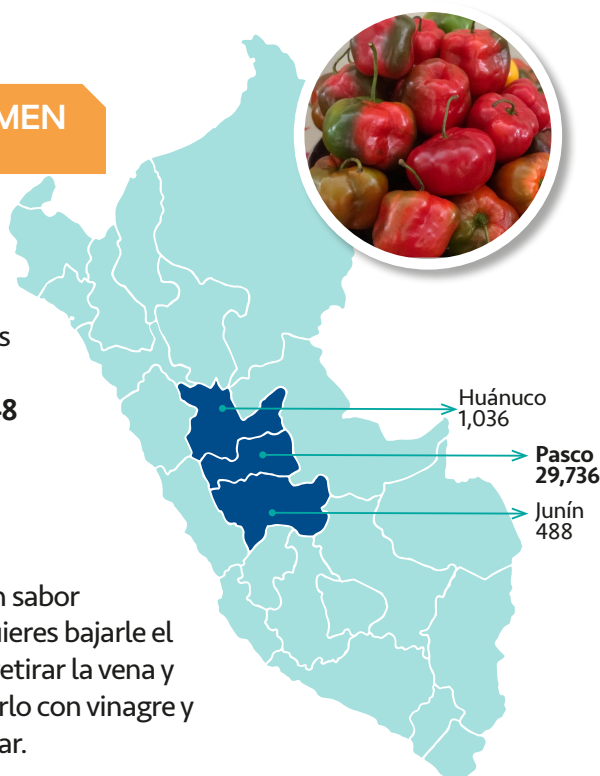
Color: Verde, amarillo, naranja y rojo

Nutrientes: Vitamina c, fósforo, fibra, calcio y hierro.

Posee 4 veces más vitamina C que la naranja.

PROCEDENCIA Y VOLUMEN DEL ROCOTO

El rocoto que se comercializa en el GMLL, proviene en su mayoría de Pasco y Huánuco. EMMSA destaca que el rocoto es un producto que tiene un **movimiento anual de 31 mil 648 toneladas.**



CONSEJITO

Sabemos que el rocoto tiene un sabor extremadamente picante, si quieres bajarle el picor al consumirlo, aparte de retirar la vena y pepitas que tiene, puedes hervirlo con vinagre y adicionar 2 cucharadas de azúcar.

PRECIOS DEL ROCOTO

El precio del rocoto se determina de acuerdo a la oferta y la demanda en función al volumen, tamaño, calidad del producto, procedencia y flete, como se observa en el siguiente cuadro.

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
ROCOTO	1.49	2.15	2.98	4.05	2.29	1.62	1.78	1.48	1.60	2.15	2.76	1.36

Fuente: SAFIM / Elaborado: GPPE - SGE

RECETITAS



Crema de rocoto para carnes y pollo a la brasa, Cocinar los rocotos con agua y sal. Una vez cocidos retirar las venas y pepas. Licuar los rocotos con leche evaporada, queso fresco y una pizca de sal.