



AGROSAVIA
EDITORIAL

Picante pero sabroso

» Recetario «

Picante pero sabroso

» Recetario «

Isaías Arcila Parra
Maria Camila Figueroa
Oscar Alfonso Loaiza Loaiza
Juan Camilo Henao Rojas

Colección
Alianzas AGROSAVIA
• 2025 •

Picante pero sabroso. Recetario. / Isaías Arcila Parra [y tres más] - Mosquera (Colombia):

AGROSAVIA, 2025.

25 páginas (Colección Alianzas AGROSAVIA)

Incluye gráficos y tablas.

ISBN: 978-958-740-864-5 | ISBN e-Book: 978-958-740-865-2

1. *Capsicum* 2. Receta 3. Alimento preparado 4. Valor nutritivo 5. Producción alimentaria I. Arcila Parra, Isaías II. Figueroa, Maria Camila III. Loaiza Loaiza, Oscar Alfonso IV. Henao Rojas, Juan Camilo. Palabras clave normalizadas según Tesauro Multilingüe de Agricultura - Agrovoc

Catalogación en la publicación - Biblioteca Agropecuaria de Colombia

Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria (AGROSAVIA)

Centro de Investigación La Selva, Km 7, vía Rionegro-Las Palmas, Sector Llanogrande, Rionegro, Antioquia. Código postal 054040, Colombia.

Esta publicación es resultado del proyecto de investigación “Selección de materiales de *Capsicum* spp. con atributos diferenciales y ventajas competitivas agronómicas y agroindustriales”, desarrollado por la Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria – AGROSAVIA en alianza con la Universidad ICESI, Convenio No. 2098, el cual fue financiado por el Fondo Francisco José de Caldas - Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación (Minciencias), en el marco de la Convocatoria 903-2021, para el apoyo a programas y proyectos de I+D+i que contribuyan a resolver los desafíos establecidos en la misión “Bioeconomía para una Colombia potencia viva y diversa hacia una sociedad impulsada por el conocimiento”.

Colección: Alianzas AGROSAVIA
Tipología: Cartilla
Primera edición: noviembre de 2025

Autoría
Isaías Arcila Parra
Maria Camila Figueroa
Oscar Alfonso Loaiza Loaiza
Juan Camilo Henao Rojas

Preparación editorial
Editorial AGROSAVIA
editorial@agrosavia.co
Dirección editorial: Astrid Verónica Bermúdez Díaz
Edición: Verónica Barreto Riveros
Diseño y diagramación: Jaime Wilches Cañón
Fotografía: Creada haciendo uso de la herramienta de inteligencia artificial Adobe Firefly por Jaime Wilches Cañón (octubre de 2025).

Publicado en Mosquera, Cundinamarca.

Citación sugerida: Arcila Parra, I., Figueroa, M. C., Loaiza Loaiza, O. A., & Henao Rojas, J. C. (2025). *Picante pero sabroso. Recetario*. Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria (AGROSAVIA).
<https://doi.org/10.21930/agrosavia.nbook.7408652>

Cláusula de responsabilidad: AGROSAVIA no es responsable de las opiniones ni de la información recogidas en el presente texto. Los autores asumen de manera exclusiva y plena toda responsabilidad sobre su contenido, ya sea este propio o de terceros, declarando en este último supuesto que cuentan con la debida autorización de terceros para su publicación. Igualmente, expresan que no existe conflicto de interés alguno con relación a los resultados de la investigación propiedad de tales terceros. En consecuencia, los autores serán responsables civil, administrativa o penalmente, frente a cualquier reclamo o demanda por parte de terceros, relativa a los derechos de autor u otros derechos que se vulneren como resultado de su contribución.

Línea de atención al cliente:
018000-121515

atencionalcliente@agrosavia.co
www.agrosavia.co

Contenido

Agradecimientos	4
Presentación	5
Prólogo	6
Introducción	9

Reducción de vino dulce y ají	10
Calado de papaya y ají	12
Mantequilla de ají fermentado	14
Ají de guasquila (guatila, yota, cidrayota)	16
Helado de ají	18
Panelitas de coco y ají	22
Ají de guanábana	24
Vino de ají	26
Sal de ají	28
Ají de maní	30

Reflexiones finales	33
Autoría	34



<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>

Agradecimientos

Al **Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación (Minciencias)**, entidad financiadora del proyecto del cual se deriva esta obra.

A los **Bancos de Germoplasma Vegetal para la Alimentación y la Agricultura** de la Nación Colombiana custodiados por AGROSAVIA, quien suministró los materiales utilizados.

A **AGROSAVIA**, que nos ha permitido desarrollar destrezas y adquirir el conocimiento en la investigación agropecuaria, además de ser el custodio del germoplasma vegetal del país, fundamental para la conservación, mejoramiento y aprovechamiento del ají en Colombia.

A todo el equipo de la Editorial AGROSAVIA, quienes desde su conocimiento técnico y entrega por su trabajo, esfuerzo, compromiso, dedicación, paciencia y apoyo comprendieron las ideas de los autores y contribuyeron enormemente en la materialización de este producto; sin ellos esto no sería posible.

Al programa de Ciencias Culinarias de la Universidad de Antioquia, a sus docentes y equipo.

Finalmente, a **Tatiana Sánchez Ruiz**, quien creyó desde el principio en la articulación de la gastronomía y la investigación agropecuaria, promovió la curiosidad entre los estudiantes y los motivó a crear recetas.

¡Gracias a todos por hacer posible este trabajo!



Presentación

El ají representa uno de los mayores tesoros de nuestra biodiversidad y de nuestra identidad alimentaria. Su aroma, sabor, color y picor son expresión del territorio y reflejo de la diversidad cultural que caracteriza a Colombia. Este recetario de ají es mucho más que una colección de preparaciones: es una síntesis entre la ciencia, la cocina y el arte; una obra que celebra la creatividad y el conocimiento puestos al servicio del desarrollo agroalimentario del país.

Desde AGROSAVIA, particularmente el Centro de Investigación La Selva y su sede adscrita Eje Cafetero, reconocemos en esta obra un testimonio del encuentro entre la investigación científica y la tradición culinaria, una interacción que enriquece ambos campos y abre nuevas rutas de expresión, comprensión y creación de conocimiento en torno a los alimentos y su valor cultural. Cada preparación, concebida en colaboración con docentes y estudiantes del Programa de Ciencias Culinarias de la Universidad de Antioquia, constituye una traducción sensorial de los hallazgos científicos, en la que la riqueza del género *Capsicum* spp. se expresa como fuente de conocimiento, creatividad e innovación gastronómica sostenible.

Este trabajo es también una expresión de arte-ciencia, donde la creación artística y la experimentación culinaria se encuentran con el conocimiento agropecuario. A través de los sabores, texturas y formas, el ají se convierte en vehículo de comunicación, identidad y emoción, uniendo la sensibilidad humana con la rigurosidad científica.

Expresamos nuestro profundo agradecimiento a los autores Maria Camila Figueroa Echeverry, Isaías Esteban Arcila Parra, Oscar Alfonso Loaiza Loaiza y Juan Camilo Henao Rojas, por su compromiso y creatividad. El recetario de ají marca un nuevo paso en la forma de comunicar la investigación: une la técnica con la creatividad, la ciencia con la emoción y el laboratorio con la cocina. Proyectos como este nos invitan a seguir construyendo juntos —instituciones, investigadores, artistas, cocineros y comunidades— un país que valore su biodiversidad, transforme su conocimiento en bienestar y celebre la unión entre el arte y la ciencia como fuente de inspiración y progreso.

Juan Mauricio Rojas Acosta

Director, Centro de Investigación La Selva y Sede Eje Cafetero
Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria – AGROSAVIA

Prólogo

El ají ha sido usado desde tiempos ancestrales en la gastronomía mundial, y el picante es el principal acompañante o referente en cocinas como la tailandesa y, especialmente, la mexicana. A pesar de que en Colombia su consumo no es muy amplio y suele ser apetecido como acompañante de otros platos en forma de salsas y pastas por la sensación de picor, se viene presentando un crecimiento importante de ají en el mercado.

La diversidad del género *Capsicum* es tanta, que las posibilidades para su uso son infinitas y se pueden encontrar múltiples opciones de colores, olores, sabores y texturas en los frutos de sus 45 especies reportadas. Por tal razón, esta obra presenta diez opciones de uso del ají como plato principal, con el objetivo de brindar alternativas de uso a esta hortaliza.

Es grato compartir que esta cartilla es el resultado del esfuerzo y la creatividad de un equipo articulado conformado por estudiantes y docentes del programa de Ciencias Culinarias de la Universidad de Antioquia e investigadores del Centro de Investigación La Selva de AGROSAVIA.

Adicionalmente, en esta cartilla encontrará códigos QR a través de los cuales podrá tener acceso en formato digital a las demás publicaciones derivadas del proyecto “Selección de materiales de *Capsicum* spp. con atributos diferenciales y ventajas competitivas agronómicas y agroindustriales”.



Escuche los podcast *Pica, explica y aplica*, relatos picantes desde la diversidad del banco de ajís



Ingresa al video sobre los resultados del proyecto de selección de *Capsicum* en YouTube



Introducción

El ají ha sido usado desde tiempos ancestrales en la gastronomía mundial, y el picante es el principal acompañante o referente en cocinas como la tailandesa y, especialmente, la mexicana. A pesar de que en Colombia su consumo no es muy amplio y suele ser apetecido como acompañante de otros platos en forma de salsas y pastas por la sensación de picor, se viene presentando un crecimiento importante de ají en el mercado.

La diversidad del género *Capsicum* es tanta, que las posibilidades para su uso son infinitas y se pueden encontrar múltiples opciones de colores, olores, sabores y texturas en los frutos de sus 45 especies reportadas. Por tal razón, esta obra presenta diez opciones de uso del ají como plato principal, con el objetivo de brindar alternativas de uso a esta hortaliza.

Es grato compartir que esta cartilla es el resultado del esfuerzo y la creatividad de un equipo articulado conformado por estudiantes y docentes del programa de Ciencias Culinarias de la Universidad de Antioquia e investigadores del Centro de Investigación La Selva de AGROSAVIA.

Adicionalmente, en esta cartilla encontrará códigos QR a través de los cuales podrá tener acceso en formato digital a las demás publicaciones derivadas del proyecto “Selección de materiales de *Capsicum* spp. con atributos diferenciales y ventajas competitivas agronómicas y agroindustriales”.



Título de la obra

Sentido cultural y construcción del gusto

Técnica: Ilustración digital con tableta, pincel en textura de carboncillo

Autora: Laura Stefanny López Cortés (Sstefcore)

 @sstefcore

 Stefanny López

Descripción

La obra es el resultado de la cocreación entre la ilustradora y el cocinero Isaías Arcila, quien además es autor de algunas de las recetas aquí publicadas. La artista interpretó en su creación la intención y conocimiento de Isaías acerca del sentido cultural que tiene el ají en la cultura colombiana, y cómo se construye culturalmente el gusto por el picante.



1 Reducción de vino dulce y ají

Autora

Maria Camila Figueroa

Ingredientes

Vino Sansón o vino dulce	125 ml
Azúcar	50 g
Ají deshidratado	5 g

Preparación

1. Llevar el vino con el azúcar a fuego medio.
2. Revolver hasta que el azúcar se disuelva completamente.
3. Agregar el ají finamente picado.
4. Dejar reducir el líquido por 5 minutos, hasta que tome consistencia untuosa o de jarabe.
5. Servir sobre tostadas o quesos.

Para esta receta se utilizó la **accesión 90400049 del banco de germoplasma de ají**, un material de la especie *C. chinense*, conocida también como ají o chile habanero, que es muy utilizado por las comunidades indígenas de las vertientes del río Amazonas en Colombia, Venezuela y Brasil, donde se deshidrata y se consumido generalmente en polvo. A pesar de ser originario de la Cuenca Amazónica, es posible que el nombre de habanero se deba a que fue llevado a través de la cuenca del Orinoco al Caribe, de allí pasó a las islas del Caribe y posteriormente a Cuba, donde no es muy consumido ni sembrado, pero de ahí cruzó a México, uno de los mayores productores y consumidores de ají en el mundo. La especie también es usada como analgésico y antiinflamatorio, principalmente para los dolores producidos por la artritis. En algunas culturas se prepara una pasta con los frutos del ají, ajo y jengibre para aplicar en las articulaciones.

2 Calado de papaya y ají

Autora

Maria Camila Figueroa

Ingredientes

Papaya pintona	210 g
Azúcar	50 g
Ají deshidratado	20 g

Preparación

1. Cortar la papaya en láminas delgadas.
2. Llevar a fuego medio todos los ingredientes: la papaya, sus jugos, el azúcar y el ají finamente picado.
3. Dejar reducir el líquido por 5 minutos.
4. Servir frío con galletas.

En esta receta se utilizó la **accesión 90400049 del banco de germoplasma de ají**, un material de la especie *C. chinense*, originario de la cuenca amazónica, pero que es muy consumido en México por la población en general y las comunidades indígenas. De hecho, la palabra *chile* proviene del Nahuátl “chili”. Además, se conoce como chile habanero porque se cree que de Cuba pasó a la península de Yucatán. Dados sus altos niveles de picante, es una especie muy usada para la elaboración de gases lacrimógenos. Adicionalmente, posee una gran diversidad de formas, colores, aromas y sabores, y se caracteriza por su olor afrutado y su textura carnosa, cualidades por las que fue escogido para esta preparación.



3 Mantequilla de ají fermentado

Autor

Isaías Arcila Parra

Ingredientes

Mantequilla de vaca	250 g
Pulpa de ají	50 g
Ajo	2 dientes
Pimienta molida	1 cucharadita
Sal	al gusto

Preparación

1. Retirar la mantequilla de la nevera y dejarla a temperatura ambiente, hasta que ablande y tenga textura de pomada.
2. Picar finamente los dientes de ajo, sin el tallo que tienen en el centro.
3. Usar ají fresco finamente picado o, de lo contrario, emplear la pulpa fermentada de ají resultante de la elaboración del vino de ají.
4. Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una pasta homogénea, introducir en un recipiente con tapa y mantener refrigerada después de cada uso.

Para esta receta se utilizó la **accesión 90400235 del banco de germoplasma de ají**, un material de la especie *C. pubescens*, conocida como ají rocoto, locoto o manzano, originario de la cordillera de los Andes, especialmente de Ecuador, Perú y Bolivia, donde es muy utilizado por las comunidades rurales e indígenas. Los nombres vienen del quechua “rukutu” y del aimara “Luqutu”. Esta especie perenne es el ingrediente principal del rocoto relleno peruano y es indispensable para la preparación del ceviche, plato nacional de los incas. Es muy importante para la gastronomía del sur del Perú en regiones como Cuzco y Arequipa, y en la gastronomía de los valles y el altiplano boliviano. Se caracteriza por sus abundantes tricomas (pelusa) sobre las hojas, por sus semillas negras y por sus flores moradas o púrpuras con algunas manchas blancas; por ello, es usada como especie ornamental y en permacultura, ya que atrae polinizadores y repele otros insectos.



Ají de guasquila

(guatila, yota, cidrayota)

Autor

Isaías Arcila Parra

Ingredientes

Ají picante	c/n	Limón	3 unidades
Ají dulce	c/n	Huevos	2 unidades
Guasquila	2 unidades	Vinagre	60 ml
Cebolla de rama	2 tallos	Sal y pimienta	al gusto
Cilantro	al gusto		

Preparación

1. El día anterior, majar o licuar los ajís con el vinagre y reservar.
2. Cocinar las guasquilas con la cáscara hasta que ablanden, retirar la cáscara y el interior, cortarlas en cubos uniformes y reservar.
3. Cocinar los huevos con un poco de sal (para que sea más fácil desprender la cáscara) hasta que estén duros, retirar del agua, pelar, cortar en cubos uniformes y reservar.
4. Picar finamente la cebolla y el cilantro.
5. En un recipiente, disponer las guasquilas, los huevos, la cebolla y el cilantro, rociar con el zumo de limón, poner el punto de sal y pimienta al gusto, adicionar el ají macerado en vinagre, mezclar, corregir sabor y reservar refrigerado hasta el momento de su uso.

Para esta receta se utilizó la **accesión 90400442 del banco de germoplasma de ají**, un material de la especie *C. baccatum* var. *pendulum*, quizá el ají más versátil, pues se consume ampliamente en salsas, en seco (polvo o deshidratado), en fresco y como condimento. Es originaria de la cordillera de los Andes, donde sobresale su uso en las cocinas tradicionales. En Colombia se emplea en salsas y encurtidos como el ají de huevo, en Bolivia se prepara seco y molido para el tradicional fricasé paceño, y en Perú se utilizan los frutos de las variedades amarillas para preparar platos tradicionales como ají de gallina, lomo saltado, ceviches y papa a la huancaína.

5 Helado de ají

Autor

Isaías Arcila Parra

Ingredientes

Yemas de huevo	6 unidades	Mermelada de mora	20 g
Leche	500 ml	Azúcar	200 g
Hojas de menta (fresca)	5 g	Pulpa de ají	40 g
Crema de leche	250 ml	Maltodextrosa (opcional)	75 g

1. Preparación de la crema inglesa

- Llevar a hervor la leche con la mitad del azúcar y las hojas de menta.
- En un recipiente, mezclar hasta integrar las yemas de huevo, la otra mitad del azúcar y la maltodextrosa.
- Agregar la leche caliente sobre las yemas en hilo para evitar que se coagulen, y llevar al fuego nuevamente, esta vez a fuego bajo, revolviendo constantemente en forma de 8 hasta que la preparación espese. Evitar el fuego alto o la ebullición para que no se coagulen las yemas y se corte.
- Pasar por un colador y poner en baño maría inverso, cubierta, para que no se forme una costra.

En esta receta se utilizaron las **accesiones 90400390 y 90400451 del banco de germoplasma de ají**. La primera es un material de la especie *C. pubescens*, conocida como rocoto y muy utilizada en Perú y Bolivia. La segunda es de la especie *C. baccatum* var. *pendulum*, comúnmente conocido como ají panca. Ambos materiales, originarios de Suramérica, son muy apetecidos en la gastronomía peruana. También son usados como tópicos para curar ampollas y picaduras, y las semillas como antidiarreicos y para curar afecciones de la garganta y gastrointestinales. Ambas especies se caracterizan por sus colores vibrantes y por el brillo de los frutos. Los materiales de *C. pubescens* generalmente son cuadrados o redondos, mientras que los de *C. baccatum* en su gran mayoría son alargados.

2. Preparación del helado en sorbetera

- Una vez atemperada la mezcla, refrigerar por lo menos tres horas.
- Introducir en la sorbetera y, en cuanto empiece a espesar, adicionar la pulpa de ají en trozos finamente picados o como se desee.
- Cuando tome textura de helado, adicionar la mermelada de mora para dar visos violáceos a la preparación.
- Cambiar a un recipiente y congelar hasta el momento de consumir.

3. Preparación del helado en congelador

- Una vez atemperada la mezcla, congelar por lo menos tres horas.
- Retirar del congelador y licuar, agregar la pulpa de ají y congelar por dos o tres horas, retirar del congelador y licuar nuevamente.
- Congelar nuevamente, retirar transcurrida una hora o en cuanto empiece a tomar consistencia, mezclar levemente con la mermelada de mora y congelar nuevamente hasta el momento de consumir.





6 Panelitas de coco y ají

Autora

Maria Camila Figueroa

Ingredientes

Coco fresco rallado	100 g
Agua de coco	150 ml
Panela rallada	100 g
Ají deshidratado	4 g

Preparación

1. Poner todos los ingredientes a fuego bajo hasta que la mezcla pierda humedad, tenga una consistencia semisólida, se caramelicé y se desprendan los bordes.
2. Retirar del fuego.
3. Con una cuchara, tomar porciones y disponer sobre una bandeja para formar las panelitas.
4. Llevar a la nevera por lo menos dos horas para que solidifiquen.

Para esta receta se utilizaron las **acesiones 90400392 y 90400505 del banco de germoplasma de ají**. Ambos materiales son de la especie *C. chinense* (habaneros), muy utilizada por las comunidades indígenas de las vertientes del río Amazonas. Se caracterizan por ser frutos carnosos y pesados de paredes gruesas y corrugadas, también porque algunos de ellos suelen ser muy picantes.

Ají de guanábana

Autor

Isaías Arcila Parra

Ingredientes

Ají picante	6 unidades
Ají dulce	6 unidades
Guanábana	1.000 g
Perejil	50 g
Panela rallada	100 g
Sal y pimienta	al gusto

Preparación

1. Retirar las semillas y la enervadura del ají, cortar finamente y reservar.
2. Despulpas la guanábana conservando intactas las motas que comprenden la fruta, retirar la semilla y reservar en sus propios jugos.
3. Cortar finamente la parte verde del perejil sin los tallos.
4. Integrar todos los ingredientes, corregir sabor y reservar en la nevera hasta su uso.

En esta receta se utilizó la **accesión 90400096 del banco de germoplasma de ají**, un material de la especie *C. annuum*, conocida comúnmente como pimiento morrón o ají morrón. En este grupo se clasifican los pimentones, que también hacen parte de esta especie y son originarios principalmente de México, Centroamérica y el norte de Suramérica. Es tal vez la especie de *Capsicum* con mayor desarrollo de variedades para la agricultura, dada su importancia gastronómica en todo el planeta. También es usado con propósitos medicinales para aliviar afecciones respiratorias, como ornamental en la decoración de jardines debido a sus múltiples formas, tamaños y colores de los frutos, ya que posee una gran diversidad. En culinaria se usa sobre todo como condimento o acompañamiento en polvo, ahumado y encurtido, además de salsas y pastas.



8

Vino de ají

Autor

Isaías Arcila Parra

Ingredientes

Agua	6,5 L	Ají	500 g
Azúcar	500 g	Levadura de cerveza	2,65 g

Preparación

1. Extraer la pulpa del ají, picándolo finamente o licuándolo, procurando siempre retirar venas y semillas para reducir el picante (aunque puede usarse una parte si se desea más picor).
2. Diluir el azúcar en litro y medio de agua y llevar al fuego; una vez rompa a hervir, agregar el ají y retirar del fuego cuando tome consistencia de almíbar.
3. Cuando el almíbar esté frío o atemperado, diluir en el agua restante.
4. Activar la levadura en 100 ml del agua tibia en la cual se diluyó el almíbar, o según las indicaciones del fabricante.
5. Disponer en un frasco o botellón de boca angosta con una trampa de aire.
6. Revisar al transcurso de un mes y colar para retirar la biomasa acumulada en el fondo.
7. Reposar por dos semanas más en el mismo recipiente con la trampa de aire.

La pulpa resultante de la fermentación puede emplearse para elaborar helado de ají o mantequilla fermentada de ají.

Para esta receta se utilizaron las **accesiones 90400390 y 90400451 del banco de germoplasma de ají**. La primera es un material de la especie *C. pubescens* (rocotos), muy utilizado por las comunidades indígenas de los Andes peruanos y bolivianos, igual que la segunda accesión, que corresponde a la especie *C. baccatum* (pancas).



9

Sal de ají

Autores

Isaías Arcila Parra y Maria Camila Figueroa

Ingredientes

Sal marina	250 g
Ají deshidratado	4 unidades
Tequila	2 onzas

Preparación

1. Hidratar los ajís en el tequila de un día para otro.
2. Remover el exceso de humedad y deshidratar nuevamente los ajís en horno convencional, microondas o deshidratador. En caso de no tener ninguno de los anteriores, extenderlos sobre una lata, un recipiente metálico o en una rejilla dispuesta sobre un espejo, y ubicarlos en un lugar ventilado con luz directa del sol, para que pierdan el exceso de humedad al cabo de dos o tres días.
3. Cortar el ají, mezclarlo con la sal, pasarlos por un procesador o licuar hasta obtener un polvo fino que será el resultado deseado. Reservar en un recipiente hermético alejado de cualquier medio húmedo.

Para esta receta se utilizaron las **accesiones 90400248 y 90400441 del banco de germoplasma de ají**. La primera es un material de la especie *C. chinense* (habaneros) y la segunda es un material de la especie *C. annuum*, que para este caso específico se reconoce fácilmente por el color morado de sus frutos cuando maduran. Su color fue la característica determinante para ser elegido en esta preparación.



10

Ají de maní

Autor

Isaías Arcila Parra

Ingredientes

Ají picante	6 unidades
Maní tostado	250 g
Tomate maduro	1 unidad grande
Cebolla de rama	2 tallos
Cilantro	al gusto
Suero de leche (puede reemplazarse por caldo o agua)	100 ml
Sal y pimienta	al gusto

Preparación

Licuar o procesar todos los ingredientes hasta obtener una preparación corrediza y espesa que permita agregarse a los alimentos con facilidad.

En esta receta se utilizó la **accesión 90400235 del banco de germoplasma de ají**, un material de la especie *C. pubescens*, descrito en recetas anteriores.



Revise el Catálogo
de la colección
colombiana de ajís



Reflexiones finales

Por Juan Camilo Henao Rojas

El ají, en su infinita gama de colores, formas y aromas, es testimonio vivo de la riqueza que habita en los suelos colombianos. Cada fruto encierra una historia que atraviesa la ciencia y la cultura, el conocimiento y el sabor; una historia que germina en la tierra, pero que florece en la investigación y madura en las mesas de quienes reconocen en la agrobiodiversidad una fuente inagotable de bienestar, prosperidad y futuro.

Este recetario, más que una colección de preparaciones, es una declaración de conexión con esta diversidad, un puente entre la labor científica y la experiencia cotidiana, una invitación a mirar la agricultura con ojos de innovación y esperanza. Las recetas aquí reunidas nacen de la investigación y la cocreación, del cuidado de los Bancos de Germoplasma de AGROSAVIA y del compromiso de quienes creen que utilizar es también una forma de conservar.

A través de estas páginas, el ají se convierte en símbolo de lo que somos y de lo que podemos llegar a ser: un país que reconoce en su agrobiodiversidad una oportunidad para generar bienestar, conocimiento y desarrollo sostenible. Que cada preparación inspire a investigadores, productores, cocineros, emprendedores y entusiastas de la gastronomía a seguir explorando las posibilidades del territorio, a transformar la ciencia en sabor y el sabor en progreso.

En cada ají conservado, cultivado o transformado late la promesa de un país que se conoce a sí mismo, que valora su tierra y que construye, con saber y sabor, los cimientos de su propio bienestar.



Revise el libro resultado de
investigación *Criterios para la
selección de materiales de ají
colombiano (Capsicum spp.) con
atributos diferenciales de calidad
para la agroindustria*

Autoría

Isaías Esteban Arcila Parra

Correo electrónico: isaias.arcila@gmail.com

Coordinador del programa de Ciencias Culinarias de la Universidad de Antioquia. Licenciado en Artes Plásticas de la misma institución, cocinero, artista plástico e investigador especializado en patrimonio culinario colombiano. Posee amplia trayectoria en procesos de investigación aplicada, trabajo de campo y colaboración con comunidades, orientados al reconocimiento, documentación y salvaguarda de las tradiciones gastronómicas del país. Se dedica a la investigación y enseñanza del patrimonio alimentario material e inmaterial de la cocina colombiana, ha publicado textos en revistas, periódicos y libros con enfoque en patrimonio material e inmaterial, historia y tradición colombiana. Es miembro del Colegio de Estudios Socioculturales de la Alimentación y las Cocinas Colombianas (CESAC), docente de cocina con experiencia en la integración de enfoques teóricos y prácticos, cocinero con reconocimiento en el sector gastronómico y de eventos culturales. En 2015 publicó *Las cocinas rurales: un retrato de la vida carmelitana*, reconocido con el Estímulo al Talento Creativo otorgado por la Gobernación de Antioquia. Ha participado como investigador y ponente en diversos proyectos y eventos impulsados por el Ministerio de Cultura en alianza con la Fundación Tridha, y se ha desempeñado como jurado del Premio Nacional a las Cocinas Tradicionales de Colombia. Fue organizador del I Festival de Músicas y Cocinas Tradicionales en el municipio de El Carmen de Viboral, Antioquia. Durante más de ocho años lideró un proyecto pedagógico en torno a la alimentación, centrado en el desarrollo de talleres dirigidos a niños, niñas y jóvenes, orientados a la apropiación cultural y educativa de las prácticas culinarias tradicionales. En 2018 recibió una mención

de honor por parte de la Universidad de Antioquia en reconocimiento a su trabajo de grado titulado “La cocina tradicional como método educativo para la enseñanza de las Artes en la Educación Básica Primaria”, el cual propuso una integración innovadora entre la pedagogía artística y los saberes culinarios tradicionales.

Maria Camila Figueroa Echeverry

Correo electrónico: camila.figueroa@udea.edu.co

Estudiante de últimos semestres de Ciencias Culinarias de la Universidad de Antioquia campus El Carmen de Viboral. Su interés principal en el campo de la investigación es el rescate y la salvaguarda de las cocinas tradicionales colombianas. Traductora inglés-francés-español de la Universidad de Antioquia, en lo cual ha trabajado principalmente con programas sociales y de educación, generando así una sinergia en su trabajo investigativo con la comunidad y con la conservación de sus expresiones culturales más arraigadas como el lenguaje y la alimentación.

Oscar Alfonso Loaiza Loaiza

Correo electrónico: oloaiza@agrosavia.co

Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-4788-8129>

Ingeniero agropecuario egresado de la Universidad de Antioquia y magíster en Recursos Genéticos Vegetales de la Universidad Federal de Santa Catarina (Brasil). Tiene más de quince años de trayectoria en el ámbito de la conservación, evaluación y caracterización de germoplasma vegetal, con un enfoque orientado al aprovechamiento sostenible y la generación de valor agregado a los recursos genéticos, contribuyendo al fortalecimiento del conocimiento científico y a la conservación mediante el uso responsable de la biodiversidad vegetal.

Ejerció la coordinación del Banco de Germoplasma de Palmáceas de Interés Económico de la Nación Colombiana, liderando acciones de conservación y manejo de la diversidad genética de especies estratégicas. Contribuyó al programa nacional de mejoramiento genético de palma de aceite mediante la caracterización

fisiológica de híbridos interespecíficos OxG, y participó en la ampliación de la base genética de la colección de palma nolí, implementando cruzamientos controlados. Actualmente orienta su línea de trabajo hacia el estudio de la fisiología de semillas y su conservación *ex situ*, temática en la que fundamentó su investigación de maestría. Ha intervenido activamente en la formulación y ejecución de proyectos de investigación enfocados principalmente en especies promisorias como *Vaccinium meridionale*, *Bactris gasipaes* y *Eugenia uniflora*. Asimismo, ha desarrollado actividades complementarias con especies pertenecientes a las redes de frutales, hortalizas, raíces, tubérculos y cultivos permanentes, fortaleciendo procesos de investigación aplicada y conservación de la agrobiodiversidad.

Juan Camilo Henao Rojas

Correo electrónico: jhenao@agrosavia.co

Orcid: <https://orcid.org/my-orcid?orcid=0000-0003-0007-6809>

Ingeniero de alimentos, magíster en Ingeniería de Alimentos con énfasis en Biotecnología de la Universidad de Caldas y doctorando en Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias de la Universidad de Antioquia. Cuenta con líneas de investigación en ingeniería bioquímica, biotecnología, analítica de datos, cosecha, poscosecha y modelos de generación de valor agregado basado en la biodiversidad, bioprospección, productos naturales y sustancias bioactivas. Ha sido investigador y consultor de empresas públicas y privadas en temas relacionados con Ciencia, Tecnología e Innovación en agregación de valor y bioeconomía, analítica de datos y aplicaciones multiómicas. Actualmente, es Investigador Máster Sénior en el C. I. La Selva de AGROSAVIA, donde apoya la red de hortalizas, plantas medicinales, condimentarias y aromáticas. Ha contribuido a la generación y divulgación del conocimiento científico mediante la autoría de más de cuarenta publicaciones, que incluyen artículos en revistas indexadas de circulación nacional e internacional, capítulos de libro y documentos orientados a la transferencia tecnológica y la vinculación del conocimiento al sector productivo y académico. En la actualidad lidera proyectos relacionados con modelos de bioeconomía integral, economía circular, bioprospección, análisis bioquímico y fisicoquímico de potenciales materias primas y la generación de productos bioinspirados.



AGROSAVIA

Corporación colombiana de investigación agropecuaria

Este recetario sobre ajís refleja el compromiso de AGROSAVIA y sus aliados por acercar la ciencia a la vida cotidiana. A partir de los resultados del proyecto “Selección de materiales de *Capsicum* spp. con atributos diferenciales y ventajas competitivas agronómicas y agroindustriales”, se integran la investigación agropecuaria, la creatividad culinaria y el trabajo colaborativo entre instituciones, investigadores y estudiantes. Cada receta es una forma de transferencia de conocimiento que resalta el potencial del ají como símbolo de biodiversidad, identidad y desarrollo sostenible para el país.

Juan Mauricio Rojas Acosta
Director Centro de Investigación
La Selva y Sede Eje Cafetero
AGROSAVIA

www.agrosavia.co



BIBLIOTECA AGROPECUARIA DE COLOMBIA

Correo: bac@agrosavia.co

Teléfono: (+57 601) 4227300 ext. 1257 o 1274

Skype: [biblioteca.agropecuaria](https://www.skype.com/name/biblioteca.agropecuaria)

ISBN: 978-958-740-864-5



Distribución gratuita
Prohibida su venta