

# Bitxo vermell



Els fruits d'aquesta planta originària de Sud-amèrica i Centreamèrica es recullen de juliol a novembre. Una vegada recol·lectats es deixen assecar penjats...en un indret tancat i sec perquè no es podreixin.

Com que s'acostumen a vendre assecats, de bitxos vermells se'n poden robar tot l'any. Abans d'adquirir-lo, heu de comprovar que no estigui picat.

La capsicina és la substància que els confereix el seu sabor ardent. Per rebaixar-ne l'efecte picant no s'han de consumir ni les llavors ni les membranes blanques interiors dels bitxos.

Un altre mètode per atenuar-ne l'efecte picant és prendre's, a continuació, algun aliment gras (pa o dolç).

Els bitxos assecats es poden conservar durant un any. Molt utilitzat com a condiment de guisats i salses, sobretot a les regions riojanes, extremesnes i murcianes, cal fer-ne un ús prudent ja que el seu sabor s'accenua durant la cocció. 0 sigui, 1 bitxo és suficient en una recepta per a 4 persones.

Com la majoria d'espècies cal evitar que estigui en contacte amb humitats i amb altes temperatures.

