



Tomatillos

por Eldon Everhart, Cindy Haynes, y Richard Jauron

Los tomatillos (*Physalis ixocarpa*) también se conocen como tomates de cáscara, miltomates, tomates verdes mexicanos, “jamberberries” y “strawberry tomatoes.” El tomatillo pertenece a la familia de las solanáceas junto con el tomate, la papa, la berenjena y el chile.

El tomatillo es una planta originaria de México donde se ha cultivado desde hace cientos de años. El tomatillo es una parte tradicional de la cocina mexicana, y se utiliza en guisados, moles y salsas. En México, el tomatillo se conoce como el tomate verde.

La planta del tomatillo es de tipo arbustivo, de porte bajo y crece a una altura de 3 a 4 pies con una extensión en el suelo similar. Las plantas son de tipo indeterminado— producen flores y dan fruto de forma continua hasta que mueren a causa de las heladas. Usualmente la planta se extiende mucho y necesita apoyarse.

Las estructuras de fruta parecen las linternas chinas. Constan de fruto redondo que mide 1 a 2 pulgadas que parece un jitomate, y el fruto es envuelto de hojas

delgadas que parecen papel. Al madurarse, los frutos son lisos, pegajosos, y de color amarillento-verde. Los tomatillos son más firmes que los jitomates. Su sabor es parecido al sabor de un limón acidulzón.

Siembra

En el estado de Iowa y otros estados adyacentes, el tomatillo es un anual y tiene los mismos requisitos culturales que el tomate. Los tomatillos crecen mejor en la luz solar completa en suelos húmedos y fértiles. Una vez que se establecen bien, resisten la sequía moderadamente.

Los tomatillos usualmente se siembran a partir de semillas en semilleros adentro de la casa y luego se trasplantan después de que se quite el peligro de una helada. Se pueden sembrar a partir de semillas directamente afuera, pero debido a su larga temporada de cultivo, no serán productivas. Hay que sembrar las semillas adentro 6 a 8 semanas antes de la fecha estimada de siembra afuera. Antes de sembrar, se recomienda endurecer las trasplantes afuera durante unos días. Al inicio, coloque las plantas en un sitio sombreado y protegido y luego gradualmente expóngalos a períodos más largos de sol. Si se pronostica una helada, se recomienda meter las plantas a la casa o protegerlas bien en una jaula especial si están afuera.

Variedades

Nombre	Descripción
Pineapple (Piña)	El fruto es redondo con un diámetro de ¾ pulgadas y tiene un sabor de piña; plantas de porte bajo; de alta producción.
Purple (Morado)	El fruto morado pequeño tiene un sabor dulce y fuerte. Las plantas son vigorosas y productivas.
Purple de Milpa	Tiene rayas moradas en las hojas; el fruto mide 2 pulgadas y tiene un sabor fuerte.
Toma verde	Este fruto mide 2 pulgadas y tiene un sabor dulce y fuerte; las plantas son enredaderas, fáciles de cultivar y prolíficas.
Verde Puebla	Este fruto verde pesa 1 a 2 onzas y tiene un sabor dulce y fuerte; de producción continua.
Zuni	De los indios Zuni de la parte norte de Nuevo México; este fruto es verde y sabroso, y es del tamaño de una cereza.

Espaciamiento

Las trasplantes se deben sembrar a una distancia de 3 pies en hileras con una separación de 3 a 6 pies.

Fertilización

Hay que aplicar 1 a 2 libras de un fertilizante balanceado como un 10-10-10 por cada 100 pies cuadrados.

Distribuir de manera uniforme sobre el suelo, luego integrarlo a una profundidad de 4 a 6 pulgadas antes de sembrar.

Cuidado durante la temporada de cultivo

El riego adecuado y el control de las malas hierbas son esenciales para obtener una máxima producción. Los tomatillos requieren de 1 a 1½ pulgadas de agua por semana, ya sea lluvia o riego. Durante el clima seco, hay que regar las plantas una vez a la semana. Las malas hierbas compiten con los tomatillos para la humedad, nutrientes y luz solar. Hay que limpiarlas frecuentemente con un azadón a poca profundidad. El alcochar alrededor de las plantas de tomatillos es una manera excelente de reducir el tiempo que el hortelano pasa en el riego y la limpieza. La aplicación de un alcohado, ya sea de paja o los desechos de pasto, ayuda a conservar la humedad del suelo y controlar las malas hierbas.

Problemas potenciales

Enfermedades

El tizón y otras enfermedades foliares muchas veces se provocan por las condiciones de lluvia y humedad. Sin embargo, las buenas prácticas culturales pueden reducir los problemas de enfermedades. El movimiento de aire y el secamiento del follaje de las plantas se pueden lograr con la siembra, espaciamiento y enrejado correcto de las plantas del tomatillo. Al regar, evite mojar el follaje de las plantas. Los fungicidas también se pueden utilizar para controlar las enfermedades foliares. Para ser efectivos, los fungicidas deben aplicarse en cuanto aparecen los síntomas.

Plagas

Las infestaciones de insectos no son comunes. Las plagas más notables son las orugas nocturnas, los caracoles y las babosas. Las plagas que mastican el follaje o chupan la savia de las plantas ocasionalmente son problemas. El entutorar las plantas para que el fruto no toque el suelo también ayuda a prevenir los daños ocasionados por los caracoles y las babosas.

Cosecha y almacenamiento

Los tomatillos pueden cosecharse a los 75 a 100 días después de trasplantarse. Para el mejor sabor, coseche el fruto cuando las hojas cambian de un color verde a color beige, mientras el fruto todavía es verde. El tamaño de la hoja y el fruto, al igual que el color y sabor del fruto, varía dependiendo de la variedad. El fruto completamente maduro se torna amarillo o morado y pierde su sabor fuerte.

Los tomatillos frescos en sus hojas pueden almacenarse en el refrigerador en una bolsa de papel por aproximadamente 2 semanas. Para almacenarlos por hasta 3 meses, quite las hojas y refrigere el fruto.

Antes de utilizarlos, quite la hoja y lave los residuos pegajosos de la superficie de los tomatillos. Se puede quitar la cáscara si desea. Los tomatillos crudos tienen un sabor fuerte y sabroso que se convierte en un sabor herbal de limón cuando se cocina. Los tomatillos se utilizan para las salsas frescas y cocidas y en muchos platillos latinoamericanos populares. También se pueden congelar o enlatar.

Para mayor información

Información adicional está disponible en estas páginas en Internet:

Publicaciones de Extensión de ISU

<http://www.extension.iastate.edu/pubs>

Esta publicación también está disponible en inglés con el nombre, *Tomatillos*, PM 1895.

File: Hort and LA 2-9

Preparada con el apoyo de la Agencia para la Administración de Riesgos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos y por el Programa de Subvenciones para Cultivos Especializados a través del Departamento de Agricultura y Mayordomía de las Tierras del estado de Iowa, administrado por el Centro de Recursos para Latinos en el Suroeste del estado de Iowa, Eldon Everhart, Cindy Haynes, y Richard Jauron, horticultores del servicio de extensión de ISU; Diane Nelson, especialista en comunicaciones del servicio de extensión de ISU; y Creative Services, Instructional Technology Center, Iowa State University. Traducida por Jeffery y Yolanda Wilson.

... y justicia para todos

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) prohíbe la discriminación en todos sus programas y actividades en base a raza, color, origen, sexo, religión, edad, incapacidad física, creencias políticas, orientación sexual, y estado civil o familiar. (No todas las prohibiciones aplican a todos los programas.) Muchos materiales pueden estar disponibles en formatos alternativos para clientes de ADA. Para presentar una queja de discriminación, escriba a la USDA, Office of Civil Rights (Oficina de Derechos Civiles), Room 326-W, Whitten Building, 4th and Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 o llame al 202-720-5964.

Emitido para fortalecer el trabajo de Extensión Cooperativa, Actas del 8 de mayo y 30 de junio de 1914, en cooperación con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). Stanley R. Johnson, Director, Servicio de Extensión Cooperativa, Iowa State University of Science and Technology, Ames, Iowa.