

# PUERRO (AJOPORRO, PORRÓN)

*Allium ampeloprasum*

Amaryllidaceae

## ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

### Descripción

El puerro es un pariente bienal cercano tanto de la cebolla como del ajo, pero no forma bulbos. Las hojas son planas y grandes, y cuando se cocinan tienen un sabor más suave que el de la cebolla y se utilizan principalmente en sopas y platos similares.

### Usos

El puerro habitualmente se cocina. Se puede comer crudo, pero se reporta que tiene un sabor algo áspero que se modera al cocinarlo.

### Nombres comunes

- Inglés
  - Leek
  - Blue Leek
  - Great Headed Garlic
  - Levant Garlic
- Francés
  - poireau

### Cultivo

- **Elevación** — hasta 2,000 m
- **Precipitación**- 350 -2,800 mm/año
- **Tipos de suelo** - Prefiere suelos bien drenados con pH 4.5-7.5
- **Rango de temperatura** - 6 - 27 C
- **Sensibilidad a la longitud del día** — No es un factor significativo
- **Luz** — Prefiere pleno sol

Las semillas de *A. ampeloprasum* son lentas (10-12 días) para germinar. Las semillas por lo general se siembran en vivero. Cuando tienen una altura de 15-20 cm, las plántulas resultantes se trasplantan a agujeros de 10 a 12 cm de profundidad. Espacie las plántulas con una separación de 10-15 cm en filas a 30-45 cm de distancia. El puerro necesita suelos húmedos durante la temporada de crecimiento.

### La cosecha y producción de semillas

Las plantas se cosechan tan pronto como alcanzan su tamaño completo, o se pueden dejar en el suelo hasta que se necesiten. El espigado y la floración requieren días largos y esto no sucede a menudo en los trópicos. El puerro puede propagarse por semillas o bulbillos (como el ajo).

### Plagas y Enfermedades

El puerro pueden ser afectado por la mancha morada (mancha púrpura, alternaria) o la pudrición de la raíz. Los trips también pueden causar pérdidas.

### Cocina y Nutrición

Las partes blanca y verde claro del tallo se cocinan en sopas y guisos. El puerro es una buena fuente de vitaminas A, C y folato, y puede agregarse a muchos platos.

### Referencias

Messiaen, C.-M. y A. Rouamba. 2004. *Allium ampeloprasum* L. [Internet] Registro de PROTA4U. Grubben, GJH. y O. A. Denton (Editores). PROTA (Plant Resources of Tropical Africa / Recursos Vegetales de África Tropical / Ressources végétales de l'Afrique tropicale), Wageningen, Países Bajos.

Ecocrop. 2007. *Allium ampeloprasum*. FAO, Roma, Italia.