



Liuto amarillo, Amancay, Rayen Cachu, Lirio de campo

Alstroemeria aurea Graham

Alstroemeriaceae

Descripción: Herbácea perenne de hasta 90 cm de altura, rizomatosa, con rizomas tuberizados. Hojas oblanceoladas, alternas y rotadas hacia el peciolo, de ápice obtuso. Flores en cimas umbeliformes, de color amarillo, anaranjado o rojo, tépalos con algunas rayitas. El fruto es una cápsula de color café que contiene numerosas semillas.

Distribución: Regiones O'Higgins, Maule, Ñuble, Biobío, Araucanía, Los Ríos, Los Lagos, Aysén, Magallanes.

Hábitat: Crece a orillas de caminos y en el sotobosque andino de fagáceas.

Usos comestibles: Con los rizomas tuberizados del liuto amarillo se obtiene una harina que se emplea en la elaboración de una fécula o chuño, indicado como alimento para personas de estómago delicado y lactantes debido a su fácil digestión y alto aporte energético. Los rizomas se consumen de distintas maneras, ya sea crudos, hervidos, fritos en aceite o guisados.

Usos medicinales: El cocimiento de los rizomas se bebe para las afecciones hepáticas y contra la acidez estomacal. También se usa para el tratamiento de la conjuntivitis alérgica. El almidón que contienen los rizomas cura irritaciones de la piel.

Propagación: Se reproduce en almácigo estratificado en otoño, en una mezcla de compost, media de tierra de jardín y una de arena. También se puede sembrar directamente al voleo, previa preparación de suelo o multiplicarla por división de rizomas en otoño.

Observaciones: Especie usada como planta ornamental debido a sus hermosas flores. Posiblemente una de las especies chilenas del género *Alstroemeria* más utilizadas, cultivada en distintos jardines botánicos alrededor del mundo. La extracción de los rizomas usualmente conduce a la muerte de la planta, por lo que no debe colectarse en estado silvestre. Su cultivo permite mejorar el tamaño y sabor de los rizomas tuberosos.

