

Espuela de galán, Taco de reina, Taco de novia, Capuchina

Tropaeolum majus L.

Tropaeolaceae

Descripción: Hierba voluble o postrada, de 0,5-1 m de altura, glabra. Hojas enteras, suborbiculares, lóbulos 5-9, poco profundos, redondeados, pecíolos de 4-12 cm de longitud, mayores que las láminas. Flores con pedúnculos mayores que las hojas. Cáliz campanulado, amarillento. Corola de pétalos desiguales, amarillos o anaranjados.

Distribución: Regiones Valparaíso, Metropolitana de Santiago, O'Higgins. Archipiélago Juan Fernández.

Hábitat: Laderas de cerro soleadas, lotes baldíos, orillas de carretera.

Usos comestibles: Sus hojas son comestibles y de sabor picante, similar al berro. Se consumen crudas en ensaladas en conjunto con las flores o cocidas para agregar a sopas. Las semillas se conservan en vinagre para consumirlas como un sucedáneo de las alcaparras. Las flores se utilizan en preparaciones gourmet y son de sabor ligeramente picante, aunque mucho menos que las hojas. Son una buena fuente de luteína y provitamina A-caroteno, en especial las de color amarillo. Se ha reportado que su contenido mineral promedio es de 0,1 mg de calcio, 0,5 mg de cobre, 0,6 mg de hierro, 0,2 mg de potasio, 0,04 mg de magnesio, 0,4 mg de manganeso, 0,01 mg de sodio, 0,1 mg de fósforo, 0,04 mg de azufre, 0,4 mg de estroncio y 0,7 mg de zinc por cada 100 g en peso fresco.

Usos medicinales: Tradicionalmente las hojas se utilizan machacadas como cataplasma en hematomas. Tiene efecto antiinflamatorio, antibacteriano y emoliente. Las hojas también se utilizan en infusiones para la infección urinaria.

Observaciones: Ampliamente utilizada como planta ornamental.

