

Se han registrado 145 especies de plantas, correspondientes a 91 géneros y 40 familias. Las familias que más especies comestibles aportan son las Compuestas con 20 géneros y 33 especies y las Rosáceas con 10 géneros y 26 especies (Tabla 2).

| Familia | Nº de géneros | | Nº de especies | |
|--------------|---------------|-------------|----------------|-------------|
| | Comestibles | Medicinales | Comestibles | Medicinales |
| Compositae | 20 | 11 | 33 | 12 |
| Rosaceae | 10 | 10 | 26 | 20 |
| Umbelliferae | 5 | 4 | 7 | 5 |
| Polygonaceae | 2 | 1 | 7 | 3 |
| Boraginaceae | 4 | 3 | 6 | 4 |
| Leguminosae | 5 | 2 | 5 | 2 |
| Cruciferae | 5 | 2 | 5 | 2 |

Tabla 2: Familias con mayor representatividad desde el punto de vista cuantitativo, en número de géneros y especies usadas como alimento y medicina.

El consumo en crudo es muy frecuente (casi la mitad de las especies) (Tabla 3), seguido de los guisos y potajes, las frituras con huevo y las ensaladas. El resto de los procesados son poco frecuentes o muy específicos.

| Forma de procesado | Nº de especies | % de especies |
|---|----------------|---------------|
| Directamente crudas | 66 | 45,5 |
| Cocinadas en guisos y potajes (con sofritos) | 46 | 31,7 |
| Fritas con huevos o en tortilla | 34 | 23,4 |
| Crudas en ensaladas aliñadas con aceite y vinagre | 34 | 23,4 |
| Maceradas. En forma de licores | 12 | 8,2 |
| Mermeladas y dulces | 11 | 7,5 |
| Hervidas y aliñadas con aceite y vinagre | 9 | 6,2 |
| Fritas con ajetes | 8 | 5,5 |
| Masticadas o chupadas para ingerir el zumo | 8 | 5,5 |
| Cocinadas en estofados (sin sofrito) | 5 | 3,4 |
| Fritas con carne | 4 | 2,7 |
| Seas y molidas. En forma de harinas | 3 | 2 |
| Asadas | 3 | 2 |
| Infusión o sucedáneo del café | 2 | 1,3 |
| Agusal | 2 | 1,3 |
| Condimento | 2 | 1,3 |
| Fermentadas | 2 | 1,3 |

Tabla 3: Importancia relativa de los diversos procesados sobre el total de especies consumidas.