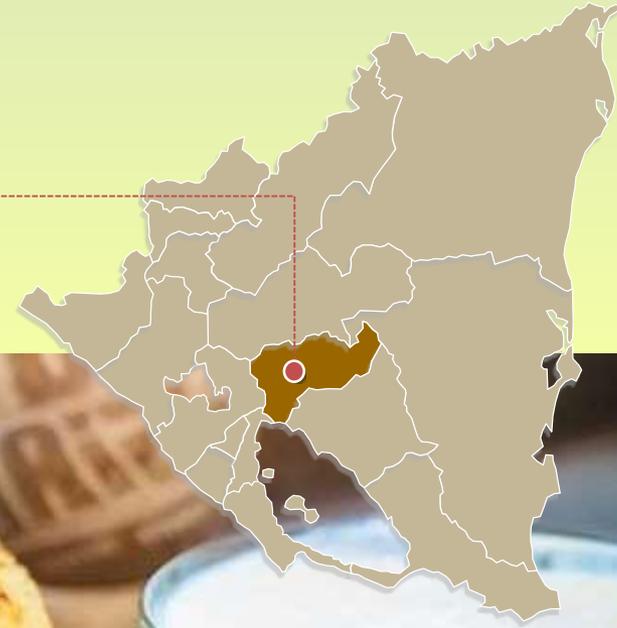




MAPA DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE NICARAGUA DEPARTAMENTO DE BOACO

BOACO

Municipios: Boaco, Camoapa, San José de los Remates,
San Lorenzo, Santa Lucía y Teustepe



COMIDAS : Platos fuertes y entradas saladas que incluyen sopas, tamales, nacatamal, guisos, arroces, carnes de res, pollo, cerdo, pescados y de caza (garrobos, tortugas, venados, chanchos de montes, caracoles de mar y tierra,...), puré, mogos,....



Enchiladas boaqueñas. Fuente: INIFOM

- Cabeza de chanco en pozol
- Chanco con yuca
- Chingaste de chanco
- Cuajadas frescas, ahumadas, secas
- Enchiladitas Boaqueñas
- Enchiladitas de Calancho
- Güirila
- Guiso de Cebolla
- Guiso de flor de espadillo



Güirila. Fuente: INIFOM

- ❖ Guiso de frijoles tiernos
- ❖ Guiso de Pipián
- ❖ Guiso de quelite
- ❖ Guiso de Quequisque
- ❖ Guiso de tomate
- ❖ Guiso o Marol de Quelite
- ❖ Henchida de masa
- ❖ Henchida de res
- ❖ Marol de Iguana
- ❖ Masa de cazuela o indio viejo



Enchida de masa. Fuente: INIFOM

- ❖ Nacatamal
- ❖ Pebre
- ❖ Quesos de crema,
ahumado, seco, de freír,
fundido
- ❖ Sopa de cuajada
- ❖ Sopa de frijoles con
recado de Maíz
- ❖ Sopa de gallina india
- ❖ Sopa de huevos de toro
- ❖ Sopa de mondongo
- ❖ Sopa de pescado
- ❖ Sopa de piedra



Quesos. Fuente: FB. Productos Lácteos Samaria



Cuajada ahumada. Fuente: FB. Productos Lácteos Samaria



Sopa de Pescado. Fuente: INTUR



Cuajada fresca. Fuente: FB. Productos Lácteos Samaria



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

Instituto
Nicaraguense
de Cultura (INC)

2023
TOPOS
JUNTOS *Vamos
adelante!*



Marol. Fuente: INTUR

- ❖ Sopa de queso
- ❖ Sopa de res
- ❖ Sopa de Tortas de sardina
- ❖ Tamales de maíz
- ❖ Torta de huevo y espinaca
- ❖ Tortas de hojas de Yuca
- ❖ Tortas de Tempate



Sopa de Queso. Fuente: INTUR

Bebidas : Tanto líquidas como espesas, frías y calientes
(atoles, tibios, frescos, té tradicionales, todos a base de frutas
naturales, hojas, flores o cereales



Pinolillo. Fuente: [travelguidenicaragua](https://travelguidenicaragua.com)

- ❖ Atol de leche
- ❖ Chicha de coyol
- ❖ Chicha de guarapo
- ❖ Chicha de maíz de tinaco
- ❖ Chingue
- ❖ Cususa (licor artesanal)
- ❖ Fresco de semilla de cacao
- ❖ Fresco de semilla de espinaca
- ❖ Frescos de frutas variadas
- ❖ Morir soñando (Licor artesanal)
- ❖ Pinol con chan
- ❖ Pinolillo
- ❖ Pozol
- ❖ Tata pinol



Atol de leche. Fuente: INTICOM



Cususa: licor artesanal preparado a base de maíz fermentado. Fuente: TNS

PANES : Todos los alimentos cuya base es de harinas (de trigo, arroz y maíz) y cuya cocción es a base de horno o fritos, pueden ser dulces, simples o salados y rellenos (de dulces como: piña, guayaba, dulce de rapadura, salados como: queso, pollo, carnes,...).



Cosas de Horno, Municipio de Teustepe. Fuente: INTUR

- ❖ Cosas de horno
- ❖ Pan de harina casero
- ❖ Pan de rosa
- ❖ Pasteles de piña,
queso y carne



Cosas de horno, Municipio de Teustepe. Fuente: INTUR

DULCES : Dulcería Tradicional (cajetas, caramelos, paletas,...), postres (Pio V, tres leches, arroz con leche, hojuelas, Turrones, crispetas, raspados,...).



Arroz con leche. Fuente: UNIFOM

- ❖ Alfeñique
- ❖ Almíbar de flor de espadillo
- ❖ Almíbar de frutas
- ❖ Arroz con leche
- ❖ Atol de maíz
- ❖ Buñuelos
- ❖ Cajetas de coco
- ❖ Cajetas de leche
- ❖ Coyolitos



Almíbar de frutas



Cajetas de coco

- ❖ Cusnaca
- ❖ Huevos chimbos
- ❖ Leche de burra
- ❖ Melcochas
- ❖ Miel de caña
- ❖ Pelotas o Turrone
(Crispetas)
- ❖ Piñonate
- ❖ Pío V
- ❖ Raspados



Pelotas o Turrone (Crispetas). Fuente: INTUR