



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

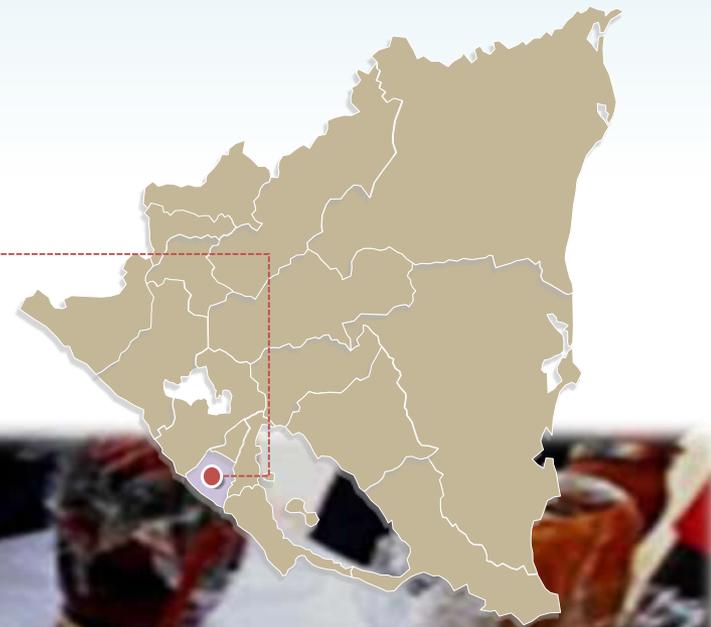
Instituto
Nicaraguense
de Cultura (INC)

2023
TOPOS
JUNTOS
*Vamos
adelante!*

MAPA DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE NICARAGUA DEPARTAMENTO DE CARAZO

CARAZO

Municipios: Jinotepe, Diriamba, San Marcos, Santa
Teresa, El Rosario, La Paz, La Conquista, Dolores



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,....



Ajiaco. Fuente: INIFOM

- ❖ Ajiaco
- ❖ Ajiaco de Venado
- ❖ Arrimadas (Tortillas
Tostadas)
- ❖ Bajo o Baho
- ❖ Cabeza de chanco
- ❖ Carne colorada
- ❖ Chanco con yuca
- ❖ Cuajadas frescas
- ❖ Enchiladas
- ❖ Fritangas

- ❖ Guiso ayote
- ❖ Guiso de chilote
- ❖ Indio Viejo
- ❖ Masa de Cazuela
- ❖ Moronga
- ❖ Moros y cristiano



Masa de Cazuela, Fuente: INIFOM



Arrimadas. Tortillas grandes, ralas y tostadas. Son puestas a la orilla del fuego para que sólo les llegue el calor de las brasas. Fuente: TN8

- ❖ Nacatamales
- ❖ Payana de maíz
- ❖ Pescado frito
- ❖ Picadillo
- ❖ Pinol de iguana
- ❖ Quesadillas

- ❖ Sopa de albóndiga
- ❖ Sopa de Chote
- ❖ Sopa de frijoles
- ❖ Sopa de frijoles con
chicharrones
- ❖ sopa de Gallina india
- ❖ Sopa de mondongo
- ❖ Sopa de Queso



Sopa de Queso. Fuente: Visitanicaragua

- ❖ Pescado frito
- ❖ Sopa de res
- ❖ Sopa frijoles
- ❖ Sopa mariscos
- ❖ Sopa Mixta (Chotes,
Pescado, Camarón,
cangrejo)
- ❖ Tacos
- ❖ Tamales
- ❖ Tortilla Dulce
- ❖ Vigoron
- ❖ Yoltamales con cuajada
fresca



Pescado frito. Fuente: visitanicaragua

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



Chilate. Fuente FB Vidasana

- ❖ Atol
- ❖ Cacao
- ❖ Cebada
- ❖ Chicha bruja
- ❖ Chicha de Guarapo
- ❖ Chicha de Jengibre.
- ❖ Chicha de Maíz
- ❖ Chilate
- ❖ Guarapo
- ❖ Pinol
- ❖ Pinolillo
- ❖ Pozol con leche
- ❖ Tibio chiboludo
- ❖ Tibio de Leche
- ❖ Tiste

Guarapo: bebida extraída de la caña de azúcar.
Fuente: Wikipedia



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,...).



- ❖ Barra Rellena
- ❖ Empanada de Horno
- ❖ Galletas azucaradas
- ❖ Pan amasado a mano
- ❖ Pan con manjar
- ❖ Pan de mantequilla
- ❖ Pan de Mujer
- ❖ Pan de Rosca bañada



Pan de Mujer. Fuente: INTUR

- ❖ Pan de Semita
- ❖ Pan Dulce
- ❖ Pan simple
- ❖ Pan Yerote
- ❖ Picos Relleno
- ❖ Polvorones
- ❖ Rosquillas
- ❖ torta leche
- ❖ Tortilla Dulce



Pan con queso, Polvorones. Fuente: FB Carazoesnoticia

DULCES

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



Melcochas, Municipio de Santa Teresa. Fuente: INTUR

- ❖ Alfeñique
- ❖ Almíbar
- ❖ Atados de Dulce negros
- ❖ Buñuelos
- ❖ Cajeta De flor de espadillo
- ❖ Cajeta de leche untada
- ❖ Cajeta de Masa
- ❖ Cajetas (Negra (Cajeta de fiesta); Coco, Papaya, Leche)
- ❖ Cajetas de Leche de la Dulcería de Doña Huicha, Dolores.
- ❖ Caramelo de nancite
- ❖ Dulce de panela (Atajo de Dulce Negro)





Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

Instituto
Nicaraguense
de Cultura (INC)

2023
TOPOS
JUNTOS *Vamos
adelante!*



Buñuelos. Fuente: INTICOM

- ❖ Espumillas
- ❖ Melcochas de Santa Teresa
- ❖ Mota atol
- ❖ Nancite encurtido
- ❖ Pelotas o Turrone
- ❖ Sorbetes artesanales (Sorbeteria Herrera).
- ❖ Tres leches



Sorbetes artesanales. Fuente: INIFOM