



MAPA DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE NICARAGUA DEPARTAMENTO DE CHINANDEGA

CHINANDEGA

Municipios: Chichigalpa, El Realejo, Puerto Morazán, Somotillo, Posoltega, Villanueva, San Pedro del Norte, Chinandega, El Viejo, San Francisco del Norte, Cinco Pino, Santo Tomas del Norte y Corinto.



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,....



Pescado frito. FUENTE: INTERNET

- ❖ Arroz aguado con carne de res
- ❖ Arroz con concha y camarón
- ❖ Arroz con pescado seco y jocote
- ❖ Arroz con punche y jocotes
- ❖ Arroz Relleno
- ❖ Carapacho relleno
- ❖ Carne de cerdo adobada
- ❖ Carne desmenuzada
- ❖ Carne en Baho
- ❖ Carne en bistec
- ❖ Carru
- ❖ Casco de burro
- ❖ Ceviches
- ❖ Chancho con yuca
- ❖ Chancho horneado
- ❖ Chanfaina
- ❖ Chingaste de chancho. Elaborado también de cabeza de cerdo y las vísceras.
- ❖ Cocteles de concha, camarón, pescado o mixto



Ceviche Fuente: INIFOM



Chanfaina. Fuente: FB

- ❖ Elote asado o cocido
- ❖ Enchiladitas de pollo
- ❖ Frijol de vara, frito con huevo
- ❖ Frijoles blancos fritos con manteca de Cerdo y cebolla dorada
- ❖ Fritanga
- ❖ Frito de cerdo
- ❖ Gallina de patio rellena
- ❖ Gallo pinto con queso
- ❖ Güirilas
- ❖ Guiso de ayote verde, de chilotes, Guiso de pipián
- ❖ Guiso de banano verde
- ❖ Guiso de flor de piñuela
- ❖ Huevo al Comal



Guiso de flor de piñuela. Fuente: recetas-nicaragua.com



Flor de piñuela. Fuente: INTUR

- ❖ Indio viejo
- ❖ Macho al trote/pior es nada. De tortilla o de banano
- ❖ Maduro en gloria
- ❖ Mantequilla de costal
- ❖ Moronga de cerdo
- ❖ Patitas de cerdo adobadas
- ❖ Pebre
- ❖ Pепенas (sobrantes de la fritura del chicharrón)
- ❖ Pescado frito
- ❖ Pescozón de pipián
- ❖ Pollo deshuesado
- ❖ Punche relleno
- ❖ Rellenos de maíz reventado



Indio Viejo. Fuente:
recetasdenicaragua.com



Pescozón de pipián. Fuente: INIFOM



Macho al trote/pior es nada. Fuente: nicaraguaenmisazón

- ❖ Salpicón de pescado
- ❖ Seviches de pescado y camarón
- ❖ Sopa de cerdo con albóndigas
- ❖ Sopa de cuajada
- ❖ Sopa de frijol con torreja de chanco
- ❖ Sopa de frijoles con costilla de cerdo
- ❖ Sopa de gallina con albóndiga
- ❖ Sopa de mariscos, Res o Mondongo
- ❖ Sopa
torta de pescado seco en
- ❖ Sopa de queso
- ❖ Sopa de Res con punche
- ❖ Sopa Marinera



Salpicón de Pescado. Fuente: INIFOM



Sopa Marinera. Fuente: INIFOM



Sopa de frijoles con costilla de cerdo. Fuente: INIFOM

- ❖ Tajadas de banano con ensalada de papaya
- ❖ Tamal pizque, con frijoles, chile y torreja
- ❖ Tamal dulce
- ❖ Torta de conchas
- ❖ Torta de perejil
- ❖ Tortas (Pescado, Camarón, o Sardina)
- ❖ Tortas de cuajada o queso seco
- ❖ Tortas de perejil
- ❖ Tortas de repollo con punche
- ❖ Vigoròn



Torta de sardina. Fuente: Tiangué del maíz



Tortas de repollo con punche



Tamal pizque. Fuente: fromnicaragua.com

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



Jugo de caña. Fuente: INIFOM

- ❖ Atol de maíz
- ❖ Atol de tuza
- ❖ Café con leche
- ❖ Carao con leche
- ❖ Chía con tamarindo
- ❖ Chicha bruja, de maíz y piña
- ❖ Chingue
- ❖ Fresco de cacao con leche
- ❖ Fresco de Melocotón, Pitahaya, Semilla de jícara, Tamarindo, Linaza, Nancite, Naranja, Limón.
- ❖ Jugo de caña



Chía con tamarindo. Fuente: recetasdenicaragua.com

- ❖ Limonada
- ❖ Linaza
- ❖ Maicillo en leche
- ❖ Pinol de maíz
- ❖ Pinolillo
- ❖ Ponche de leche con licor y huevo de amor
- ❖ Pozol de maíz negrito
- ❖ Pozol con leche
- ❖ Té con canela
- ❖ Te de hierba buena
- ❖ Tibio
- ❖ Tiste



Maicillo en leche



Pozol de maíz negrito. Fuente: INIFOM

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,...).



Rosquillas, Municipio El Viejo. Foto: Jeffrey Poveda

- ❖ Barra de pan bustos
- ❖ Bizcotelas
- ❖ Bollito de semillas de marañón
- ❖ Bonetes
- ❖ Cosa de horno
- ❖ Cosa de horno de arroz o maíz
- ❖ Donas
- ❖ Empanadas de trigo y maíz
- ❖ Galleta Simple
- ❖ Hojaldras Viejanas
- ❖ Marquezote
- ❖ Pan de coco
- ❖ Pan de harina de maíz y trigo
- ❖ Pan de piso
- ❖ Pan enquesado



Cosa de horno. Fuente: FB chinandeganewslive

- ❖ Pan Simple
- ❖ Pancitos
- ❖ Pasteles de piña
- ❖ Pasteles de pollo
- ❖ Pasteles de queso
- ❖ Perrenque (pan de maíz elote)
- ❖ Picos
- ❖ Polvorón
- ❖ Pupusas de hornos
- ❖ Quesadillas
- ❖ Rosquetes
- ❖ Rosquillas Viejanas
- ❖ Semita
- ❖ Torta de banano verde
- ❖ Torta de leche



Rosquillas Viejanas. Fuente: radiolaprimerisima

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



- ❖ Alfeñique
- ❖ Almendras en miel
- ❖ Almíbar de groceas
- ❖ Almíbar de icacos
- ❖ Almíbar de jocote con mango
- ❖ Almíbar de Mango
- ❖ Almíbar de papaya
- ❖ Almíbar de pulpa de Sandia
- ❖ Almíbar de Toncúa
- ❖ Arroz de leche
- ❖ Atados de dulce negro
- ❖ Atol duro
- ❖ Atolillo
- ❖ Ayote en miel
- ❖ Bienmesabe



Bienmesabe. Fuente: INIFOM

- ❖ Bollo de coco (negro, rosado y
- ❖ Bollo de coyolito
- ❖ Bollo de leche
- ❖ Buñuelos de arroz
- ❖ Buñuelos de yuca
- ❖ Cajeta de frijol
- ❖ Cajeta de leche con semilla de marañón
- ❖ Cajeta de leche
- ❖ Cajeta de zapoyol
- ❖ Cajetas de coco
- ❖ Cajetas de leche
- ❖ Caramelos de nancites
- ❖ Coyolitos de bananos con tamarindo
- ❖ Curbasa
- ❖ Cusnaca
- ❖ Dulce de caña
- ❖ Envinado



Cajeta de leche. Fuente: INIFOM



Cajeta de frijol. Fuente: INIFOM

- ❖ Gofios
- ❖ Groceas en miel
- ❖ Huevos chimbos
- ❖ Jocotes en miel
- ❖ Leche burra
- ❖ Mango en miel
- ❖ Marañón en miel
- ❖ Melcochas
- ❖ Mota de Atol



Gofios. Foto: Jeffrey Poveda

- ❖ Pelotas o Turrónes
- ❖ Piñonates de coco
- ❖ Piñonates de papaya
- ❖ Relleno
- ❖ Requesón
- ❖ Toncuá en miel
- ❖ Trocante de ajonjolí
- ❖ Trocante de maní
- ❖ Turrónes



Turrón. Fuente: INIFOM



Requesón. Fuente: fromnicaragua.com