



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Paralelamente!

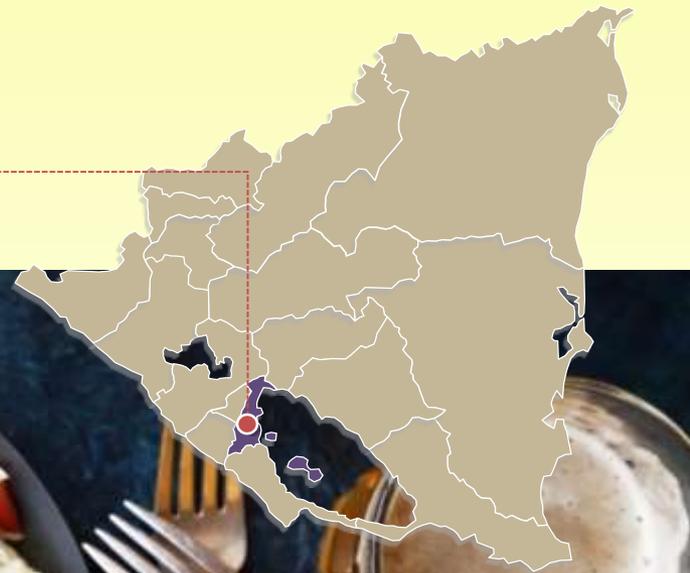
Instituto
Nicaraguense
de Cultura (INC)

2023
TODOS
JUNTOS
*Vamos
adelante!*

MAPA DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE NICARAGUA DEPARTAMENTO DE GRANADA

GRANADA

Municipios: Granada, Nandaime, Diriá y Diriomo



Abril 2023

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,....



Chicharrón granadino. Fuente: INIFOM

- ❖ Arroz con gaspar
- ❖ Chanco con yuca
- ❖ Chanfaina
- ❖ Chicharrón de cascara,
chicharrón de carne / frito
- ❖ Consumido
- ❖ Enchiladas
- ❖ Fritanga: Frito (res,
pollo, cerdo), enchiladas,
papa rellena, repocheta,
tacos (pollo y res),
empanada de maduro
- ❖ Gallopinto
- ❖ Guapote frito
- ❖ Guiso de chilote
- ❖ Guiso de Tortuga



Guiso de chilotes . Fuente: INIFOM



Chanco con yuca . Fuente: INIFOM



Guiso de tortuga. Fuente: INIFOM

- ❖ Iguana en pinol
- ❖ Indio viejo
- ❖ Masa de cazuela
- ❖ Mojarra asada
- ❖ Moronga
- ❖ Nacatamal
- ❖ Pebre o Cabeza de Chancho
- ❖ Pinol de iguana
- ❖ Quesos y derivados lácteos: queso fresco, queso crema, queso ahumado, quesillo, mantequilla de costal, leche agria, cuajadas frescas, cuajadas ahumada, cuajaditas con chile.
- ❖ Salpicón de sábalo



Salpicón de sábalo. Fuente: INIFOM



Moronga. Fuente: INIFOM



Pebre o Cabeza de Chancho. Fuente: INIFOM

- ❖ Sopas: de res, de queso, de gallina india, de pescado con cangrejo, de pata de chanco, consomé de garrobo
- ❖ Tacos
- ❖ Tamal pisque
- ❖ Tamalito relleno
- ❖ Yoltamal
- ❖ Torta de sardina
- ❖ Tortillas
- ❖ Revueltas
- ❖ Güirilas
- ❖ Tortuga en Pinol



Sopa de res. Fuente: INIFOM



Sopa de queso. Fuente: INIFOM

VIGORÓN "EL GORDITO"



XX, Conocido como El Gordito. Foto: Carlos Cortez, el 19 Digital

VIGORÓN "DE JOEL"



Sr. Joel Alvarado. Fuente: Viva Nicaragua



VIGORÓN DE LA PERLA



Julio César Carcache Ibarra, conocido como "La Perla". Fuente: Culturetrip

VIGORÓN "LA ESQUINA DE LA ABUELA"



Sra. Francisca Sevilla, conocida como "La Abuela". Fuente: Niú.com.ni

VIGORÓN "LA GATA"



Sra. Yelba Auxiliadora Urbina, mejor conocida como la "Gata"
Fuente: nuevasmiradas.com.ni



Vigorón "La Gata". Fuente INTUR

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



Fresco de grama . Fuente: INIFOM

- ❖ Frescos: Grama, Mango, Marango, Melón, Pitaya, Sandía, Melocotón, Limón, Avena con leche, Jengibre, Coyolito, Mango, Moringa, Naranja, Naranja Agria, Melocotón, Naranjela, Calala o maracuyá, Guayaba, licuado de coco, Jamaica, linaza, chía, sábila, agua de arroz con piña, piña.



Cacao con leche. Fuente: INIFOM

Frescos variados. Fuente: recetassnicaraguenses.com

- ❖ Pinol, Pinolillo y tiste
- ❖ Pozol con leche
- ❖ Semilla de Jícara
- ❖ Té de hojas de aguacate (se reparte en las velas de difuntos)
- ❖ Té: Te Negro, Te de Aguacate, Te de Hoja de Mango, Te de Cacao.

Tiste. Fuente: INIFOM



Pozol con leche. Fuente: INIFOM



Pinolillo. 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,...).



Polvorones . Fuente: INIFOM

- ❖ Cachitos
- ❖ Cosa de Horno: Torta de maíz, perrerreque
- ❖ Galleta simple
- ❖ Marquesote
- ❖ Pan Simple
- ❖ Panecillos picantes
- ❖ Panes: Pan de papa, Bollos, Pan de queso, Palmitas, Barras de mantequilla, Pan de ajo.
- ❖ Picos
- ❖ Polvorón
- ❖ Rosca bañada
- ❖ Rosquillas de fiesta, Diriomo
- ❖ Rosquillas, rosquetes, viejitas, hojaldras.
- ❖ Torta de leche



Perrerreque. Fuente: INIFOM



Pan de queso. Fuente: INIFOM



Pan simple. Fuente: INIFOM

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



Leche burra, cajeta de leche (Dulcería La Miel). Foto: Orlando Miranda

- ❖ Alfeñique
- ❖ Almíbar
- ❖ Almibares de Doña Obdulia
- ❖ Arroz con leche
- ❖ Atoles: Atol, atolillo, atol de pujagua, mota atol, atol agrio
- ❖ Ayote en Miel (Dulce)
- ❖ Bien me sabe
- ❖ Buñuelos
- ❖ Cajetas (Coco, Leche, Manjar, Rellena, Zapoyol, frijol, dulce de leche, coyolito, almendra en miel, papaya)
- ❖ Caramelo de coco
- ❖ Caramelo de nancite
- ❖ Caramelo rallado
- ❖ Chocolate



Cajetas de leche. Fuente: INIFOM



Ayote en miel. Fuente: INIFOM



Cajetas de Coco, leche, papaya, coyolitos...
Fuente: fronnicaragua.com

DULCERÍA EL ENCANTO, GRANADA



- ❖ Espumilla
- ❖ Hojuelas
- ❖ Icaco en miel
- ❖ Jocote Machucado (cusnaca)



Icacos en miel



Hojuelas. Fuente: FB



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

Instituto
Nicaraguense
de Cultura (INC)

2023
TOPOS
JUNTOS
*Vamos
adelante!*

LA CASA DE LAS CAJETAS, DIRIOMO



- ❖ Leche burra
- ❖ Limón en miel
- ❖ Maduro en gloria
- ❖ Mamón en miel
- ❖ Manjar de Leche
- ❖ Melcochas
- ❖ Miel: Miel de jicote, Miel de abeja, Miel de Mariolita
- ❖ Nancite encurtido
- ❖ Pelotas o Crispetas
- ❖ Piñonate
- ❖ Pio Quinto
- ❖ Requesón
- ❖ Semillas: De Jícara, de marañón, garapiñado
- ❖ Sopa borracha
- ❖ Tres Leches



Variedad de cajetas. Fuente: INIFOM

Sopa borracha. Fuente: desdenicaragua.online