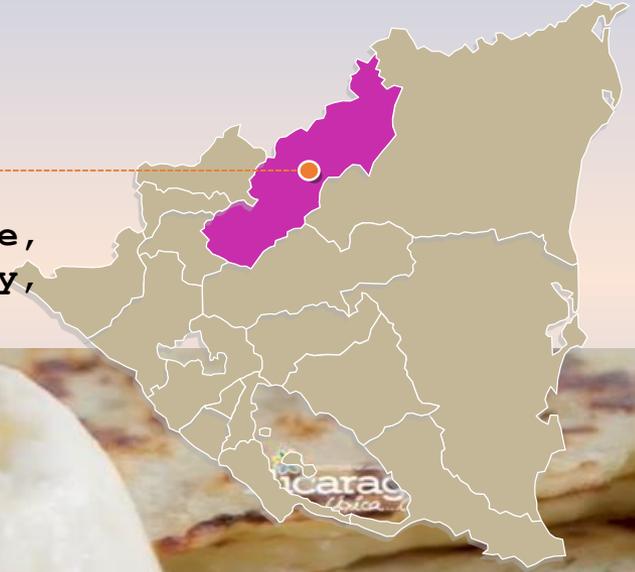


MAPA DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE NICARAGUA DEPARTAMENTO DE JINOTEGA

JINOTEGA

Municipios: Jinotega, La concordia, San Rafael del Norte,
San Sebastián de Yalí, El Cuá, San José de Bocay,
Pantasma y Wiwilí de Jinotega



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,...



Comida ancestral de Jinotega. Preparada a base de carne de venado salada y puesta al sol durante algunos días. Se pica finamente y se pone a coser con masa de maíz. Sazonada con chiltoma, ajo cebolla, hierba buena, chile, comino, sal y pimienta.

- ❖ Arroz a la valenciana
- ❖ Arroz aguado
- ❖ Baho
- ❖ Cabeza de cerdo en pozol
- ❖ Carne asada con tajadas o tortillas
- ❖ Cerdo frito con bananos cocidos
- ❖ Cerdo hornado navideño
- ❖ Chancho con yuca
- ❖ Chanfaina Jinotegana
- ❖ Chicharrones o frito de chancho
- ❖ Cuajadas frescas y secas
- ❖ Cuare o Macho Chingo
- ❖ Elotes cocidos
- ❖ Enchiladas rellenas de arroz con carne
- ❖ Frijoles Camagües Cocidos



Cabeza de cerdo en pozol. Fuente : Alcaldía de Jinotega.

- ❖ Gallo de pinto aguado
- ❖ Gallopinto
- ❖ Güirila
- ❖ Güirila chorreada
- ❖ Guiso de hoja de verdolagas
- ❖ Guiso de pipianes, chayotes y chilotes
- ❖ Indio viejo
- ❖ Moronga

- ❖ Nacatamales
- ❖ Pinol de venado
- ❖ Quesillo sencillo y mixto
- ❖ Relleno navideño
- ❖ Sopa de albóndigas de Gallina India
- ❖ Sopa de mondongo
- ❖ Sopa de frijoles con pellejo de cerdo
- ❖ Sopa de médula y huevos de toro



Güirila. Fuente: Canal 2.



Sopa de frijoles con pellejo de cerdo. Fuente: Alcaldía de Jinotega.

- ❖ Sopa de gallina india
- ❖ Sopa de cuajada
- ❖ Sopa de patas de chancho
- ❖ Sopa de tortas de pescado
- ❖ Sopa de cusuco
- ❖ Sopa de pescados y mariscos
- ❖ Sopas de res
- ❖ Tamales dulces
- ❖ Tamales pizques sencillos y rellenos de frijoles
- ❖ Tortas de papas y carne
- ❖ Vigorón



Sopa de Cuajada. Fuente: El 19 Digital.



Sopa de patas de chancho. Fuente: YouTube.

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



Agualoja. Fuente: Wordpress.com

Bebida tradicional a base de maíz, jengibre y dulce. Característico durante las fiestas en honor a la Inmaculada Concepción de María en el mes de diciembre.

- ❖ Agualoja
- ❖ Alfeñiques
- ❖ Atol de maíz tierno
- ❖ Atolillo de millón
- ❖ Bebidas de horchata de semillas de ayote
- ❖ Café de palo y Gourmet
- ❖ Chicha bruja
- ❖ Chicha de cohombro
- ❖ Chicha de maíz
- ❖ Chicha de malanga
- ❖ Cususa



Café de palo. Fuente: Blog Café de Nicaragua.



Cususa. Fuente: Recetas de Nicaragua.

La Cususa se produce a partir de la destilación de la maceración del maíz, después de su fermentación por varios días.

- ❖ Ensaladas de frutas
- ❖ Fresco de chilla con tamarindo
- ❖ Fresco de maracuyá
- ❖ Fresco de semilla de jícara
- ❖ Frescos de guayaba
- ❖ Frescos de mango
- ❖ Guabul
- ❖ Pinol blanco



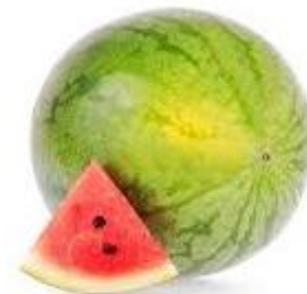
Guayabas



Mangos



Tamarindo



Sandia

- ❖ Pinolillo
- ❖ Machos de pinol y cacao
- ❖ Pinol con chan
- ❖ Pozol con leche
- ❖ Ponche de leche, huevos y ron
- ❖ Tibio
- ❖ Yogures naturales y de frutas



Machos de pinol y cacao



Yogurt. Fuente: Facebook.

Los "Machos", son una especie de pinolillo instantáneo. Muy tradicional en la región nortea de Matagalpa y Jinotega. También es considerado un dulce tradicional, pero su mayor uso es elaborar un refrescante pinolillo con cacao, agregando azúcar y hielo al gusto.

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,...).



Torta de maíz. Fuente: Alcaldía de Jinotega.

- ❖ Donas
- ❖ Empanaditas dulces
- ❖ Rosquillas, rosquetes, hojaldres perrerreque y empanadas rellenas de cuajada con dulce
- ❖ Pan de coco
- ❖ Pan simple
- ❖ Pasteles de piña
- ❖ Pasteles pollo y queso
- ❖ Picos rellenos de piña o queso
- ❖ Polvorones
- ❖ Semita de Trigo o semita negra
- ❖ Torta lengua de gato o piña
- ❖ Tortas de arroz
- ❖ Tortas de maíz



Torta lengua de gato o piña



Donas. Fuente: FB



Semita de trigo o Semita negra. Fuente: FB.

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



Caramelos de azúcar. Fuente: Alcaldía de Jinotega.

- ❖ Almíbar de cáscara de naranja,
de frutas, de Jamaica, de leche
y de maracuyá
- ❖ Arroz con leche
- ❖ Ayote en miel
- ❖ Pan de rosa
- ❖ Bollos de coco
- ❖ Buñuelos
- ❖ Cajeta de coco
- ❖ Cajeta de leche
- ❖ Cajeta de papaya
- ❖ Churritos
- ❖ Cusnaca
- ❖ Caramelos de azúcar



Buñuelos. Fuente: El 19 Digital.



Pan de rosa. Dulce tradicional de La Purísima, en Jinotega.
Elaborado a base de azúcar y yema de huevo.

- ❖ Figuras de azúcar
- ❖ Gofio Jinotegano
- ❖ Huevo Chimbo



Cajeta de leche. Fuente: Viva Nicaragua.

- ❖ Piñonate de Toronja
- ❖ Pirulí en Miel
- ❖ Requesón
- ❖ Turrónes de maíz y millón



Requesón. Fuente: Recetas 100% Nicaragüenses.



Figuras de azúcar. Fuente: Alcaldía de Jinotega.