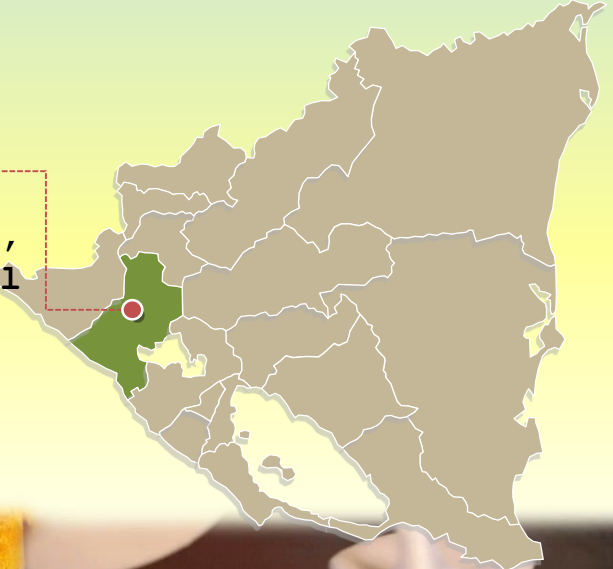


MAPA DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE NICARAGUA DEPARTAMENTO DE LEÓN

LEÓN

Municipios: Santa Rosa del Peñón, Achuapa, Quezalguaque, El Jicaral, La Paz Centro, Nagarote, León, Larreynaga, El Sauce Y Telica.



Chancho con Yuca. Fuente: INIFOM.



Quesillos. Fuente: Recetas de Nicaragua.



Enchiladitas leonesas. Fuente: Vostv.

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,....



Enchiladitas leonesas. Fuente: Vostv.

- ❖ Arroz cantones
- ❖ Arroz con jocote
- ❖ Arroz de pescado seco
- ❖ Arroz con mariscos
- ❖ Ayaco
- ❖ Carne asada de res, cerdo, pollo, peliguey
- ❖ Carne en vaho
- ❖ Chanco con yuca
- ❖ Charrasca
- ❖ Chingaste de chancho
- ❖ Coctel de conchas
- ❖ Conchas rellenas
- ❖ Cuajadas con chile
- ❖ Elotes locos
- ❖ Empanadas de maduro o de papa
- ❖ Enchilada de carne
- ❖ Enchiladitas leonesas



Carne en Vaho. Fuente: INFIFOM.



Arroz con Jocote. Fuente: FB.

- ❖ Fritanga
- ❖ Frito de cabeza de chanco
- ❖ Fritura de verdolaga
- ❖ Gallina rellena
- ❖ Gallopinto
- ❖ Güirilas
- ❖ Guiso de chilemotate
- ❖ Guiso de flor de piñuela
- ❖ Guiso de pipián
- ❖ Indio viejo
- ❖ Leche agria
- ❖ Lengua fingida
- ❖ Marol
- ❖ Nacatamal
- ❖ Pebre
- ❖ Pescaditos de Sutiaba, Restaurante Tradicional
- ❖ Quesos asados
- ❖ Pinol de iguana
- ❖ Punche relleno



Gallina Rellena. Fuente:
INIFOM.



Queso asado. Fuente: FB



Nacatamal. Fuente: INIFOM.

- ❖ Quesillos, La Paz Centro, Nagarote
- ❖ Queso asado
- ❖ Sardina con pescado
- ❖ Sopa de canecho o de chotes (caracol de río)
- ❖ Sopa de cuajada
- ❖ Sopa de frijoles con charrasca
- ❖ Sopa de gallina con albóndiga
- ❖ Sopa de pescado seco
- ❖ Sopa de queso
- ❖ Sopa de res
- ❖ Sopa tapada
- ❖ Tacos de La Salle
- ❖ Tamal de elote
- ❖ Tamal relleno
- ❖ Tamales paco
- ❖ Tortas de sardina
- ❖ Vigorón



Quesillos. Fuente: Recetas de Nicaragua.



Sopa de Cuajada. Fuente: INIFOM.

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



Chicha de maíz negrito. Fuente: Facebook.

- ❖ Ajonjolí con leche
- ❖ Atol de maíz nuevo
- ❖ Atol de piña
- ❖ Atol duro
- ❖ Atol rosado
- ❖ Atolillo de millón
- ❖ Cacao con leche
- ❖ Cálala
- ❖ Chia con tamarindo
- ❖ Chibolas
- ❖ Chicha bruja
- ❖ Chicha de cojombro
- ❖ Chicha de coyol
- ❖ Chicha de guarapo



Atol Duro. Fuente: INIFOM

- ❖ Chicha de maíz
- ❖ Chicha de maíz negrito
- ❖ Chingue de maíz
- ❖ Ensalada de fruta
- ❖ Fresco de arroz con piña
- ❖ Fresco de mango
- ❖ Fresco de piña
- ❖ Fresco de semilla de espinaca



Fresco de Granadilla. Fuente: FB.



Motajatol. Fuente: FB.

- ❖ Granadilla
- ❖ Zanahoria
- ❖ Jamaica
- ❖ Morir soñando (Licor artesanal)
- ❖ Morroco (Bebida tradicional)
- ❖ Motajatol

- ❖ Naranja agria
- ❖ Naranja dulce
- ❖ Papaya
- ❖ Pinol
- ❖ Pinol con chan
- ❖ Pinol tibio
- ❖ Pinolillo
- ❖ Pozol con leche
- ❖ Remolacha
- ❖ Semilla de jícara
- ❖ Tamarindo
- ❖ Tata pinol
- ❖ Tiste



Semilla de Jícara. Fuente: La Tiendita Nica.



Rompope . visitleon.info



Pozol con leche. Fuente: FB

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. Fuente: FB

- ❖ Bizcotelas
- ❖ Bollo de coco
- ❖ Cosa de horno
- ❖ Empanada carne de res
- ❖ Empanada de pollo
- ❖ Empanada de arroz
- ❖ Empanada de queso
- ❖ Galleta polvoza



Bizcotelas

- ❖ Hojaldra
- ❖ Pan con carne
- ❖ Pan con queso
- ❖ Pan de harina artesanal
- ❖ Pan de rosa
- ❖ Pan dulce Pico
- ❖ Pan pico
- ❖ Pan simple

- ❖ Pancito
- ❖ Pancito de arroz
- ❖ Panes y dulces del León Dorado
- ❖ Pasteles de harina
- ❖ Ferrereque
- ❖ Picos
- ❖ Pipas (Pan tradicional)
- ❖ Polvorón
- ❖ Quesadillas
- ❖ Rosquetes de maíz
- ❖ Rosquillas de maíz
- ❖ Semita
- ❖ Sopa borracha
- ❖ Torta de arroz



Panes y dulces del León Dorado. Fuente: Facebook.



Pan de arroz. Fuente: INIFOM.

DULCES :

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



Raspados

- ❖ Alfeñique
- ❖ Almíbar de mango con jocote y marañones
- ❖ Arroz con leche
- ❖ Atol de piña
- ❖ Atolillo de maíz
- ❖ Ayote en miel
- ❖ Bienmesabe
- ❖ Bollo de coco
- ❖ Buñuelos de maíz o arroz
- ❖ Buñuelos de piedra de Guadalupe
- ❖ Buñuelos de viento
- ❖ Buñuelos de yuca
- ❖ Cajeta de arroz
- ❖ Cajeta de cacao
- ❖ Cajeta de coco
- ❖ Cajeta de frijol



Arroz con leche. Fuente: INIFOM.



Ayote en miel. Fuente: INIFOM.



**Buñelo
s**

- ❖ Cajeta de leche
- ❖ Cajeta de papaya
- ❖ Cajeta de zapoyol
- ❖ Caramelo de nancite
- ❖ Coyolito
- ❖ Crocante de ajonjolí y maní
- ❖ Cusnaca (Dulce tradicional)

- ❖ Dulce de maní garrapiñado
- ❖ Gofios
- ❖ Helados del Capi Prío
- ❖ Hojuelas
- ❖ Huevos chimbos
- ❖ Lecheburra del Capi Prío
- ❖ Manjar de leche



Crocantes de ajonjolí. Fuente: INIFOM.



Cajetas de leche. Fuente: INIFOM.

- ❖ Melcochas
- ❖ Pelotas o Turrones
(Crispetas)
- ❖ Piñonate de
Papayas
- ❖ Piñonates
- ❖ Pio V
- ❖ Raspados
- ❖ Sapoyol
- ❖ Sorbetes
- ❖ Tres leches



Tres leche. Fuente: Recetas 100% nicaragüenses.



Turrones. Fuente:
FB