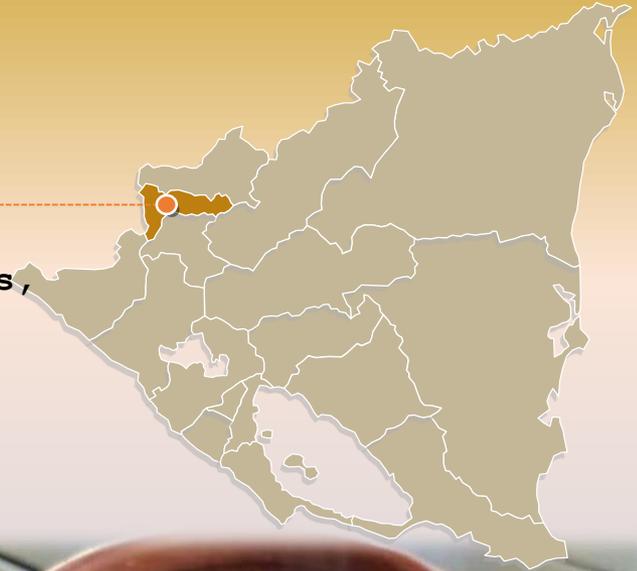




MAPA DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE NICARAGUA DEPARTAMENTO DE MADRIZ

MADRIZ

Municipios: Somoto, San Juan de Rio Coco, Telpaneca, Palacagüina, Yalagüina, San José de Cusmapa, Las Sabanas, San Lucas, Totogalpa.



Rosquillas somoteñas. Fuente: INTUR



El Caure



Café con rosquillas. Fuente: FB/recorriendonicaragua



El Caure es una sopa muy gustosa. Para los pueblos originarios del departamento, es catalogado como un "placer de los dioses" preparadas principalmente en festividades o celebraciones especiales

COMIDAS : Platos fuertes y entradas saladas que incluyen sopas, tamales, nacatamal, guisos, arroces, carnes de res, pollo, cerdo, pescados y de caza (garrobo, tortugas, venados, chanchos de montes, caracoles de mar y tierra,...), puré, mogos,....



Sopa de frijoles con patas de chanco . Fuente: FB lareinadelsabornica

- ❖ Arroz aguado de cerdo
- ❖ Carne asada de cerdo, pollo y res
- ❖ Caure o Nacarigüe
- ❖ chancho con yuca
- ❖ Chanfaina
- ❖ El revolcado o indio viejo



Carne asada de cerdo, pollo y res. Fuente:
INIFOM

- ❖ Elotes
- ❖ Enchiladas
- ❖ Frito de cerdo
- ❖ Gallinas rellenas
- ❖ Gallopinto
- ❖ Güirila



chancho con yuca. Fuente: INIFOM



Gallopinto-Fuente:
[youtube/canalnicaraguense](https://www.youtube.com/canalnicaraguense)



El revolcado o indio viejo. Fuente: INIFOM



Guiso de Chilote. Fuente: INIFOM

❖ Guisos de: Ayote,
Chilote, Flor de
Izote, Flor de
Piñuela, frijoles con
cecina de res,
Moztaza, Paita, Papa,
Pipián, Verdolaga.

❖ Guiras



Guiso de pipián. Fuente: YouTube



Guiso de flor de izote. Fuente: FB

- ❖ Lomo relleno
- ❖ Montucas
- ❖ Nacatamales
- ❖ Patas de cerdo con frijoles
- ❖ Pollo Indio al vapor en leche
- ❖ Pollo rostizado
- ❖ Sopas de: frijoles con huevo, Gallina india con albóndigas, garrobo, mondongo, patas de chanco, pescado, res, semilla de ayote, tortas de arroz.



Nacatamal. Fuente: INIFOM



Montuca Norteña. Fuente: INIFOM



Tacos Nicas. Fuente:
FB

- ❖ Tortas de hoja de Yuca
- ❖ Tortas de mostaza
- ❖ Tortilla de caracol de río
- ❖ Tortilla de maíz cipe
- ❖ Tradicional Restaurante "El Almendro", Somoto
- ❖ Vigoron

- ❖ Tacos nicas
- ❖ Tajadas de plátano maduro
- ❖ Tajadas de plátano verde
- ❖ Tamal de maíz tierno
- ❖ Tamal de Ojoche
- ❖ Tamales pisques
- ❖ Torta de verdolaga



Tamal de maíz tierno. 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)



Fresco de Cacao. Fuente: tripadvisor

- ❖ Atol de elote
- ❖ Atol de maicillo
- ❖ Atol de piñuela
- ❖ Atol de soya
- ❖ Atol agrio o etole chuco
- ❖ Atol de guácimo o tapaculo
- ❖ Atol de nance
- ❖ Atol de naranjo agrio
- ❖ Atol de piñuela
- ❖ Basate
- ❖ Cacao con leche
- ❖ Café de ojoche, mostaza
- ❖ Café gourmet
- ❖ Chía con tamarindo
- ❖ Chicha bruja
- ❖ Chicha de maicillo



Café con rosquillas. Fuente: FB/recorriendonicaragua

- ❖ Chicha de puyón
- ❖ Cususa
- ❖ Ensalada de frutas
- ❖ Fresco de arroz con piña
- ❖ Fresco de jamaica
- ❖ Fresco de mango
- ❖ Fresco de nance
- ❖ Fresco de semilla de jícaro
- ❖ Horchata de semilla de ayote
- ❖ Limonada
- ❖ Macho (pelotas de tiste)
- ❖ pinol
- ❖ Pinolillo
- ❖ pozol



Horchata de semilla de ayote. Fuente: recetasnicaragua

- ❖ Refrescos de: naranja, piña, tamarindo
- ❖ Rompopo
- ❖ Sozolca (chicha de maíz sin fermentar)
- ❖ Té de alcotán
- ❖ Té de canela
- ❖ Té de hoja de café
- ❖ Té de hojas de naranja agria
- ❖ Té de jamaica
- ❖ Té de jengibre
- ❖ Té de jiñocuago
- ❖ Té de sasafrás
- ❖ Té de zacate de limón
- ❖ Té de: limoncillo, copal, hoja de marañón, pimiento, cordoncillo



Rompopo. 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,...).



Rosquillas somoteñas. Fuente: INTUR



Bizcotelas. Fuente: Twitter

- ❖ Bizcotelas
- ❖ Calabazos
- ❖ Cosa de horno
- ❖ Donas
- ❖ Empanadas de arroz
- ❖ Hojaldras blancas
- ❖ Marquesote
- ❖ mazapán
- ❖ Morenitas
- ❖ Pan blanco
- ❖ Pan casero
- ❖ Pan dulce de rosca
- ❖ Pan simple
- ❖ Picos
- ❖ Polvorones



Marquesote. Fuente: FB

- ❖ Rosquetes
- ❖ Rosquillas Somoteñas
- ❖ Sema de arroz
- ❖ Sema de trigo
- ❖ Torta de eche
- ❖ Torta de maíz tierno
- ❖ Tradicionales
rosquillas, Somoto
- ❖ Tradicionales
rosquillas, Yalagüina
- ❖ Tres leches



Rosquetes. Fuente: Adobe Stock

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



Arroz de leche. Fuente:
INIFOM

- ❖ Atol de maíz tierno
- ❖ Atol de piñuela
- ❖ Ayote en miel
- ❖ Basate
- ❖ Bien me sabe
- ❖ Buñuelos

- ❖ Almíbar de chilacayote
- ❖ Almíbar de jocote
- ❖ Almíbar de mango
- ❖ Arroz con leche
- ❖ Atol de cebada



Almíbar de jocote. Fuente: FB



Atol de Piñuela. Fuente: YouTube

- ❖ Cajetas de coco
- ❖ Cajetas de leche
- ❖ Cajetas de naranja
- ❖ Coyolitos de banano
- ❖ Cúsnaca
- ❖ Dulce de leche
- ❖ Gofios
- ❖ Hojuelas
- ❖ huevos chimbos
- ❖ Leche de burra



Cúsnaca. Fuente: Nicaraguaemisazón



Dulce de leche. Fuente: Recetas de Nicaragua

- ❖ Melcochas
- ❖ Merengue
- ❖ Piñonates de maní
- ❖ Piñonates de papayas
- ❖ Pioquinto
- ❖ Pirulines
- ❖ Polenta
- ❖ Puritos
- ❖ Rompopo
- ❖ Rosquillas en miel
- ❖ Suspiros
- ❖ Torrejas
- ❖ Turrone



Suspiros. Fuente: recetasnicaragua



Rosquillas en miel. Fuente: FB