

MAPA DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE NICARAGUA DEPARTAMENTO DE MASAYA

MASAYA

Municipios: Masaya, Catarina, Masatepe, Nandasmo,
Nindirí, Niquinomo, San Juan de Oriente y Tisma.





Tiangué , Barrio Monimbó, Municipio de Masaya

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,....



Sopa de Mondongo, Municipio de Masatepe

- ❖ Ajiaco o Ayaco
- ❖ Arroz aguado de cerdo
- ❖ Arroz aguado de Gallina india
- ❖ Arroz con chancho
- ❖ Arroz con Gaspar
- ❖ Arroz con Sardina
- ❖ Cabeza de chancho
- ❖ Carne en Baho
- ❖ Cerdo adobado.
- ❖ Chancho con yuca



Chancho con yuca

- ❖ Comidas preparadas con la Cabeza de Chanco, Chanfaina, y Pebre
- ❖ Derivados del cerdo (Frito, chicharrones, moronga, pepena, cabeza de chanco).
- ❖ Elote asado
- ❖ Elote cocido
- ❖ Enchiladas
- ❖ Frijoles blancos
- ❖ Fritanga (asado de res, pollo y cerdo)
- ❖ Frito de cerdo
- ❖ Gallina de Chinamo



Frito de cerdo



Gaspar en Baho

- ❖ Gaspar en Baho
- ❖ Gaspar en Salsa
- ❖ Guacamole
- ❖ Güirila de Maíz Tierno.
- ❖ Guiso de flor de Madero negro
- ❖ Guiso de Tortuga
- ❖ Henchida de masa
- ❖ Henchida de res
- ❖ Hoja de Quelite con Huevo
- ❖ Indio viejo



Guiso de Tortuga

- ❖ Lomo Relleno
- ❖ Macho corriendo
- ❖ Malmesabe
- ❖ Masa de cazuela o Indio Viejo
- ❖ Menudo
- ❖ Mogo o Puré de Yuca
- ❖ Moronga
- ❖ Moros y cristianos
- ❖ Nacatamal
- ❖ Ñundo (sardinitas)



Pescado Frito



Sardinitas

- ❖ Pescado frito
- ❖ Pinol de Carne salada
- ❖ Pinol de Iguana
- ❖ Platanitos
- ❖ Pollo asado
- ❖ Rellenitas de Maíz con Queso.
- ❖ Repochetas
- ❖ Revueltas
- ❖ Sopa de albóndigas
- ❖ Sopa de cabeza de pescado
- ❖ Sopa de Frijoles con huevos



Sopa de gallina india

- ❖ Tacos
- ❖ Tamal con chile
- ❖ Tamal con Dulce
- ❖ Tamal con queso
- ❖ Sopa de Gallina india
- ❖ Sopa de Hueso
- ❖ Sopa de Mondongo
- ❖ Sopa de Queso
- ❖ Sopa de res



Tamal de arroz



Tacos

- ❖ Tamal de Arroz.
- ❖ Tamal de Frijol
- ❖ Tamal relleno
- ❖ Tamal Tigre
- ❖ Tamal Dulces
- ❖ Tamal Pizques
- ❖ Tamuga
- ❖ Tortas de hoja de Quelite
- ❖ Tortas de Sardinas
- ❖ Tortillas
- ❖ Vigoron
- ❖ Yoltamal
- ❖ Yoltasca



Tamuga



Yoltamal



Tamal de frijol

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



Atol Agrio



Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

Instituto
Nicaraguense
de Cultura (INC)

2023
TODOS
JUNTOS *Vamos
Adelante!*



Pinolillo

- ❖ Atol agrio
- ❖ Atol de pujagua
- ❖ Atol de Trigo
- ❖ Atole choco
- ❖ Atolillo
- ❖ Chicha Bruja
- ❖ Chicha de coyol
- ❖ Chicha de Jamaica
- ❖ Chicha de Jengibre
- ❖ Chicha de Maisillo
- ❖ Chicha de Maíz



Atol

- ❖ Escriba aquí la ecuación. Chicha de Piña
- ❖ Chicha de Yuca
- ❖ Chilate
- ❖ Chingue de maíz
- ❖ Fresco de Cacao
- ❖ Fresco de Cebada
- ❖ Fresco de Frutas (Naranja, Mandarina, Piña, Pithaya, etc)
- ❖ Fresco de Semilla de Jícaro
- ❖ Morir soñando (Licor artesanal)
- ❖ Motajatol
- ❖ Pinol
- ❖ Pinolillo
- ❖ Ponche con leche, Guaro y Huevo.
- ❖ Pozol Chingue



Chicha bruja

Tibio
Tibio pelotudo
Tiste



Tibio

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,...).



Pan amasado

- ❖ Biscotelas rosas y blancas
- ❖ Bocado
- ❖ Bollitos
- ❖ Bonetes
- ❖ Cosa de horno (de arroz o maíz)
- ❖ Empanada de leche
- ❖ Empanadas
- ❖ Enrollado de leche
- ❖ Galleta azucarada
- ❖ Galletas simples
- ❖ Hojaldras
- ❖ Hojuelas
- ❖ Manjar
- ❖ Marquesote
- ❖ Pan Amasado
- ❖ Pan casero (Pico, Enrolladito, Pan simple amasado)
- ❖ Pan de hoja
- ❖ Pan de Hombre
- ❖ Pan dulce
- ❖ Pan relleno



- ❖ Pan francés
- ❖ Pan Relleno
- ❖ Pañuelos
- ❖ Perrereque
- ❖ Picos
- ❖ Polvorón
- ❖ Quesadillas
- ❖ Rellenitas
- ❖ Rosquetes
- ❖ Rosquillas
- ❖ Viejitas



Pan Dulce

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



Almíbar de groseas

- ❖ Alfeñique
- ❖ Almíbar
- ❖ Almíbar de grosea
- ❖ Almíbar de jocotes
- ❖ Arroz en leche
- ❖ Atol
- ❖ Atol Duro de Pujagua
- ❖ Atolillo
- ❖ Ayote en Miel
- ❖ Bienmesabe
- ❖ Bollos y rosquillas de Maíz.
- ❖ Botellitas de Miel (Dulce tradicional)



Atol



Buñuelos

- ❖ Buñuelo de Yuca, Queso y miel.
- ❖ Buñuelos de Arroz
- ❖ Buñuelos de Viento

- ❖ Cajeta blanca
- ❖ Cajeta de Coco
- ❖ Cajeta de Frijol
- ❖ Cajeta de Leche
- ❖ Cajeta de Manjar
- ❖ Cajeta de Masa
- ❖ Cajeta de Zapoyol
- ❖ Cajeta Negra (Cajeta de fiesta)
- ❖ Cajeta negra de coco
- ❖ Cajeta níspero
- ❖ Cajeta rosada de coco
- ❖ Cajetas de arroz
- ❖ Cajetas de leche
- ❖ Cajetas típicas de la cruz.



- Canillitas
- Caramelo de Coco
- Caramelo de Maní
- Caramelo de Nancite
- Caramelo Rayado



Cajetas de masa



Coyolitos

- ❖ Chivitos y Palomitas de Masa de Arroz
- ❖ Churritos de Maíz
- ❖ Coyolito
- ❖ Crocante de maní
- ❖ Curbasá
- ❖ Dulce de Ajonjolí
- ❖ Dulce de Rapadura



Chivitos



Caramelos de nancite

- ❖ Enchiclados
- ❖ Espumillas
- ❖ Higos en Miel
- ❖ Huevos chimbos
- ❖ Icacos en Miel
- ❖ Leche burra
- ❖ Manjar
- ❖ Melcochas
- ❖ Motas -atol.
- ❖ Paletas rayadas
- ❖ Pelotas o Turrone
(Crispetas)
- ❖ Piñonate
- ❖ Pio Quinto
- ❖ Pirulines
- ❖ Requesón
- ❖ Sopa Borracha
- ❖ Toronja en Miel
- ❖ Trocantes



Cajete Negra