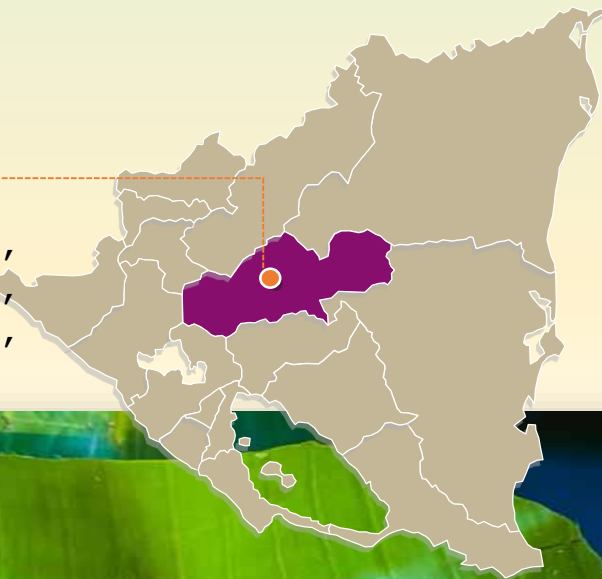


MAPA DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE NICARAGUA DEPARTAMENTO DE MATAGALPA

MATAGALPA

Municipios: Terrabona, Ciudad Darío, San Isidro, Sébaco, Matagalpa, San Ramón, San Dionisio, Esquipulas, Muy Muy, Matiguás, Rio blanco, El Tuma La Dalia, Rancho Grande, Waslala.



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, etc.), puré, mogos, etc.



Tayuyá es una receta tradicional del norte de Matagalpa, este platillo es una tortilla rellena de frijoles, la cual se elabora en crudo para posteriormente cocinarse.

Ingredientes: Tortilla de maíz. Rapadura de dulce, Frijoles molidos y queso.

Tayuyá . Fuente: saborlatino503.site

- ❖ Arroz a la valenciana
- ❖ Arroz aguado
- ❖ Arroz cantonés
- ❖ Baho
- ❖ Cabeza de Chanco en pozol
- ❖ Caldo de armadillo en albóndigas
- ❖ Carne asada con tajadas o tortillas
- ❖ Cerdo horneado navideño
- ❖ Chalupas de frijoles con pollo
- ❖ Chanco con yuca
- ❖ Chanfaina
- ❖ Chicharrones o frito de chanco
- ❖ Chiltomas rellenas de carne
- ❖ Chop suey
- ❖ Cuajadas frescas y secas



Chanfaina. Fuente: Tiangué del maíz



Chalupas de frijoles con pollo. Fuente: Tu Nicaragua

- ❖ Enchilada de frijoles
- ❖ Enchiladas rellenas de arroz con carne
- ❖ Gallina rellena
- ❖ Gallo de pinto aguado
- ❖ Gallopinto
- ❖ Guarapacho de pinol de garrobo
- ❖ Güirilas
- ❖ Guirisillos (güirilas con quesillo)
- ❖ Guiso de chilote, pipianes, chaya y ayote
- ❖ Henchidos de arroz con pollo y res
- ❖ Indio viejo
- ❖ Marol (indio Viejo)
- ❖ Marol de tomate
- ❖ Moronga
- ❖ Nacatamales



Moronga. Fuente: FB



Enchiladas rellenas de arroz con carne.

Fuente: cookpad.com/ni/recetas



Sopa de Queso. Fuente: FB



Sopa de Huevo de toro. Fuente: 19Digital

- ❖ Papas rellenas de carne y queso
- ❖ Pollo en caldillo
- ❖ Puré de papas
- ❖ Quesillo con plátano maduro, sencillos y mixtos
- ❖ Queso frito con maduro
- ❖ Rellenos navideños
- ❖ Sopa de cuajada
- ❖ Sopa de gallina india
- ❖ Sopa de médula y huevos de toros
- ❖ Sopa de mondongo
- ❖ Sopa de pata de chanco
- ❖ Sopas de frijoles con lonjas de chanco.
- ❖ Sopas de pescados y mariscos
- ❖ Sopas de res

- ❖ Taco de semilla de hueynacaztli
- ❖ Tacos
- ❖ Tamales dulces
- ❖ Tamales pizques sencillos y rellenos de frijoles
- ❖ Tayuyá
- ❖ Torta de pijibay
- ❖ Tortas de papas y carne
- ❖ Tortas de semillas de ayote y guanacaste
- ❖ Vigorón



Tamal Pizque. Fuente: 19Digital



Torta de Pijibay. Fuente: MEFCCA

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



Pinolillo. Fuente: Nicaragua es mi sazón



Chicha de Guarapo. Fuente: Recetas de Nicaragua



Café Gourmet de palo. Fuente: Miguel Café

- ❖ Arroz con piña
- ❖ Atol agrio de maíz tierno
- ❖ Atolillo de maíz de saca
- ❖ Atolillo de millón
- ❖ Bebidas de horchatas de semillas de ayote
- ❖ Café gourmet, de palo, Matagalpa
- ❖ Chicha bruja
- ❖ Chicha de cohombro
- ❖ Chicha de guarapo
- ❖ Chicha de maíz
- ❖ Chocolate
- ❖ Coctel de frutas
- ❖ Cocteles de maracuyá

- ❖ Ensaladas de frutas
- ❖ Fresco de chía con tamarindo
- ❖ Fresco de maracuyá
- ❖ Fresco de nancite
- ❖ Fresco de pitahaya con limón
- ❖ Fresco de semilla de jícara
- ❖ Frescos de guayaba
- ❖ Frescos de mango
- ❖ Horchata de semilla de ayote y plátano maduro
- ❖ Leche con pinolillo
- ❖ Morir soñando
- ❖ Pinol blanco y pinolillo con cacao
- ❖ Pinol con chan
- ❖ Pozol con leche o con sal y dulce de raspadura
- ❖ Rompopes



Fresco de semilla de jícara Fuente:
FB



Fresco de chía con tamarindo. Fuente: FromNicaragua

- ❖ Tibio
- ❖ Tiste
- ❖ Vino de marañón
- ❖ Vinos de pijibay
- ❖ Vinos derivados de la cálala
- ❖ Yogures naturales y de frutas



Yogures naturales y de frutas Fuente: FB



Tiste. Fuente: FromNicaragua

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,...) .



Marquesote. Fuente: Blogspot

- ❖ Besos (panecillos dulces)
- ❖ Bizcotelas
- ❖ Donas
- ❖ Empandas de harina con royal
- ❖ Hojuelas de harina y miel
- ❖ Marquesotes
- ❖ Hornados de maíz (rosquillas, rosquetes, perrerreque y empanadas rellenas de cuajada con dulce)
- ❖ Pan simple
- ❖ Pasteles de piña
- ❖ Pasteles de pollo y queso
- ❖ Picos rellenos de piña o queso
- ❖ Polvorones
- ❖ Torta de gato o torta de piña
- ❖ Torta de leche



Torta de leche. Fuente: FB



Pastel de pollo. Fuente: Nicaragua en mi cocina

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



Bienmesabe es un postre tradicional elaborada a base de plátano verde en combinación con rapadura de dulce, canela en raja, jugo de limón y aceite.

Bienmesabe. Fuente: cookpad.com/ni/recetas

- ❖ Alfeñique
- ❖ Almíbar de flor de
Espadillo
- ❖ Almíbar de frutas
- ❖ Almíbar de leche
- ❖ Almíbar de maracuyá
- ❖ Arroz con leche
- ❖ Ayote en miel
- ❖ Bienmesabe
- ❖ Biscochos
- ❖ Bollos de coco
- ❖ Buñuelos
- ❖ Cajeta de coco
- ❖ Cajeta de frijol o anté de
Frijol
- ❖ Cajeta de leche
- ❖ Cajeta de papaya



Almíbar de frutas. Fuente: Recetas Nicaragüense



Alfeñique. Fuente: FB



Sopa borracha. Fuente: Recetas Nicaraguense



Huevos chimbos. Fuente: Qhubo



Turrónes de maíz. Fuente: FB

- ❖ Churritos
- ❖ Confites rayados
- ❖ Coyolito
- ❖ Cusnaca
- ❖ Huevos chimbos y gofios
- ❖ Jaleas y cajetas
derivados de la cálala
- ❖ Manjar de arroz y maíz
- ❖ Melcochas de dulce de
caña
- ❖ Pan de María
- ❖ Piñonates
- ❖ Pio quinto
- ❖ Raspados de leche,
piñas, coco, maracuyá,
fresas.
- ❖ Requesón
- ❖ Sopa borracha
- ❖ Tres leches
- ❖ Turrónes de maíz y
millón