

# MAPA DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE NICARAGUA DEPARTAMENTO DE RIVAS

## RIVAS

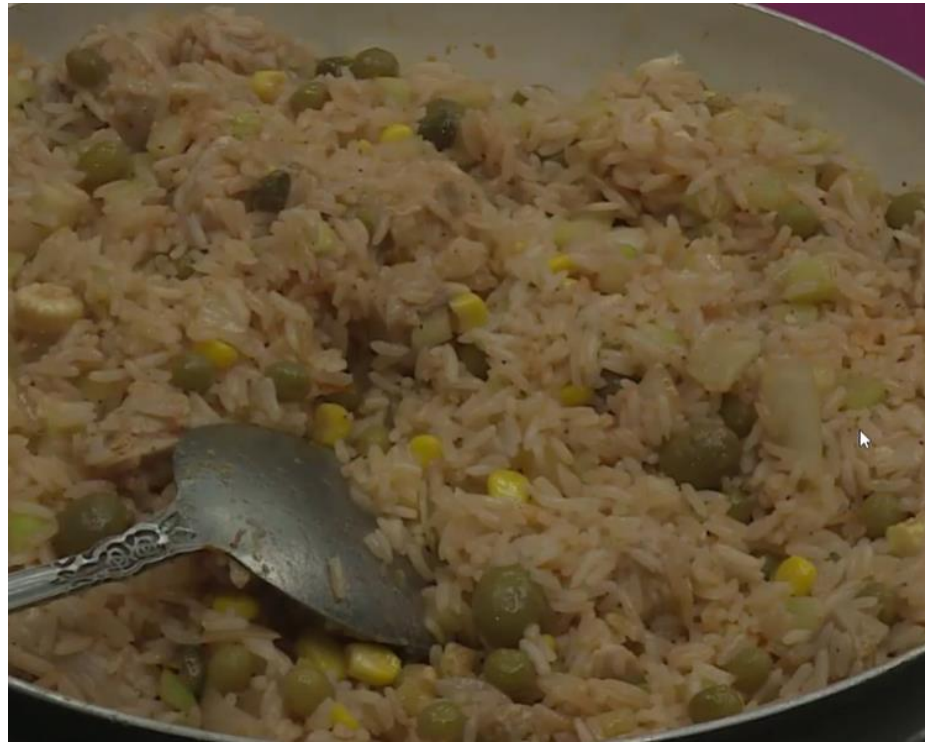
Municipios: Altagracia, Belén, Buenos Aires, Cárdenas, Moyogalpa, Potosí, Rivas, San Jorge, San Juan del Sur y Tola.



Pescado frito con tostones. Fuente: FB

Bandeja típica. Fuente: INIFOM

**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,....



**Arroz al negro.** Fuente: Canal 6  
TV

- ❖ Ajiaco o ayaco
- ❖ Arroz al Negro
- ❖ Arroz con pollo
- ❖ Arroz con pescado seco
- ❖ Arroz con arenque seco
- ❖ Baho de pescado a la ometepeña
- ❖ Bandeja típica
- ❖ Cuajadas
- ❖ Ceviches / Cocteles de mariscos



**Bandeja típica.** Fuente: INIFOM



**Ceviche / cocteles de mariscos.** Fuente: Youtube



**Baho de pescado.** Fuente:  
recetasdenicaragua

- ❖ Chanfaina
- ❖ Cabeza de chanco adobado
- ❖ Enchilada
- ❖ Fritanga
- ❖ Güirilas
- ❖ Guiso de pipián
- ❖ Henchidos o rellenos de gallina, cerdo o pollo
- ❖ Indio Viejo
- ❖ Masa de Cazuela
- ❖ Moros y cristianos
- ❖ Nacatamal de cerdo y pollo
- ❖ Nacatamal de plátano



Guiso de pipián. Fuente: INIFOM



Nacatamal elaborado con masa de plátano. Fuente: INTUR

- ❖ Peoresnada (boronas de chicharrones con plátano)
- ❖ Pescado asado
- ❖ Pescado seco
- ❖ Pescado frito, acompañado de ensalada, tostones, arroz, y ceviche
- ❖ Pescado frito (Guapote) acompañado de tostones y salsa
- ❖ Pescado frito (Mojarra) con tostones y salsa
- ❖ Pebre de pollo
- ❖ Pebre de tortuga o iguana
- ❖ Salpicón de atún
- ❖ Salpicón de atún negro
- ❖ Salpicón de gaspar
- ❖ Salpicón de cusuco
- ❖ Sopa de piedra
- ❖ Sopa de sardina
- ❖ Sopa de queso



Salpicón de pescado. Fuente: cookpad.com



Sopa de queso. Fuente: INTUR

- ❖ Sopa de pescado
- ❖ Sopa de pescado con cangrejo en leche de coco
- ❖ Sopa de pescado en leche de vaca
- ❖ Sopa de cangrejo playero
- ❖ Sopa de marisco, caracol de mar, camarones, y cangrejo
- ❖ Sopa de albóndiga
- ❖ Sopa de albóndigas con gallina de patio
- ❖ Sopa de albóndiga de pescado



Sopa de cangrejos. Fuente: INTUR



Sopa de albóndigas. Fuente: fromnicaragua

- ❖ Tamal pisque
- ❖ Tajadas con queso, cerdo o pollo
- ❖ Tacos de pescado
- ❖ Torta de pescado con papas
- ❖ Vigorón



Tajadas de plátano verde. Fuente: horebnicaragua.com

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



"Cojoyo Isleño". Bebida tradicional destilada muy fuerte con 48 grados, muy propia de la Isla de Ometepe.



- ❖ Atol de maíz
- ❖ Atol de jocote machacado en Cuaresma
- ❖ Cebada
- ❖ Cojoyo (licor tradicional)
- ❖ Cususa
- ❖ Chicha de maíz
- ❖ Chicha de coyol
- ❖ Chicha de jengibre
- ❖ Fresco de jengibre
- ❖ Fresco de jengibre con leche de coco
- ❖ Fresco de coyolito
- ❖ Fresco de tamarindo
- ❖ Fresco de marañón
- ❖ Guarapo



Cebada. Fuente: INIFOM



Atol de maíz. Fuente: INIFOM



Chicha de maíz. Fuente: INIFOM

- ❖ Fresco de mango
- ❖ Pinolillo
- ❖ Pinol
- ❖ Ponche de frutas
- ❖ Pozol
- ❖ Refresco de cacao
- ❖ Tiste
- ❖ Tibio



**Tiste.** Fuente:  
mariaesternica



**Fresco de Cacao.** Fuente: FB



**Fresco de pozol .** Fuente: nicaraguaenmisazón

**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. Fuente: FB

- ❖ Bizcocho
- ❖ Chancletas
- ❖ Donas de queso
- ❖ Empanadas
- ❖ Galleta tacón
- ❖ Hojaldras de Piedra
- ❖ Pan casero dulce y simple
- ❖ Rosquillas
- ❖ Rosquetes
- ❖ Tamal asado
- ❖ Tortillas dulces
- ❖ Viejitas u Hojaldras



**Tortilla dulce.** Fuente: INIFOM



**Galleta tacón.** Fuente: INIFOM



**Empanadas.** Fuente: INIFOM

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



Mazorcas de cacao. Fuente: INC/INTUR

- ❖ Almíbar
- ❖ Ayote en miel
- ❖ Arroz con leche
- ❖ Cajeta de leche
- ❖ Cajeta suave
- ❖ Cajeta de coco
- ❖ Cajeta de tamarindo
- ❖ Cajeta de coyolito
- ❖ Cajeta de zapoyol
- ❖ Cajeta de frijol
- ❖ Huevo chimbo



Ayote en miel. Fuente: pinaenlacocina.com



Cajeta de zapoyol. FB



Cajetas de coco. Fuente: stock.adobe.com

- ❖ Jocote machucado
- ❖ Leche burra
- ❖ Mazorcas de cacao
- ❖ Masa de rosquilla con azúcar
- ❖ Melcochas
- ❖ Nuégano
- ❖ Piñonate de coco y papaya
- ❖ Sopa borracha



**Nuéganos:** Elaborados a base de maíz  
pujagua.



**Piñonate de papaya.** Fuente:  
FB/Recetasnicaraguenses



**Sopa borracha.** Fuente: harinasmonisa