



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA ARGENTINA

PLATILLOS QUE CONSUMEN EN EL SUR DE
ARGENTINA

PROFESORA

ANDREA DEL ROSARIO HENNING FONSECA

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

14 DE FEBRERO DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

ZONA SUR DE ARGENTINA

La Patagonia argentina, la Patagonia oriental, o la región patagónica argentina, es una de las cuatro regiones integradas de la República Argentina.

CHUBUT

Las comidas típicas de la provincia de Chubut tienen por característica que generalmente emplean alimentos del mar debido a su cercanía con el océano.

Empanadas de costa

Son empanadas elaboradas con harina, sal, mantequilla. Rellenas de mariscos y pimientos. Son rellenas de mariscos o pescados por la zona, que es de mucha abundancia. Acompañadas con ají.



NEUQUÉN

Esta provincia tiene como principal interés que es una región fronteriza cuyo límite al Oeste es con Chile, está dividida por el río y la cordillera de los Andes. Basa su economía principalmente en el turismo, lo que la hace una provincia por excelencia para la gastronomía y la cultura.

Ñoquis de mandioca

Es un platillo que se elabora con un tubérculo que se llama "mandioca". Se elabora con harina, sal y pimienta. Se hace una mezcla con estos ingredientes y se hacen bolitas. Se cocina hervido, cuando el agua esté hirviendo se agregan, se sacan y se sirven con salsa.



LA PAMPA

Las comidas típicas de la provincia de La Pampa es una gran variedad de ingredientes, por ser una provincia ubicada en la entrada del sur de Argentina, es común que se coman platos fuertes y con gran contenido calórico debido al frío propio del lugar, lo interesante de la gastronómica de La Pampa es que generalmente son fáciles de preparar y se puede hacer desde el hogar con ingredientes nada exóticos.

Matambre arrollado

En el proceso normal hay que coser el matambre, sin embargo, en esta preparación se va a enrollar en papel film (plástico), para lograr mejores resultados. Comúnmente se rellena de huevos y verduras. Este es un plato algo peculiar, por que se cuaja con grenetina.



BUENOS AIRES

Buenos Aires, oficialmente Provincia de Buenos Aires⁵, es una de las veintitrés provincias que hay en la República Argentina.

Picada

Las picadas más simples llevan queso, jamón cocido, salami, aceitunas y patatas fritos o maíz, pero pueden llevar casi de todo: mortadela, tortilla de patatas, salchichas, falafel, anchoas. La forma tradicional de servir esta comida típica es en una tabla de madera en forma de aperitivo.



MENDOZA

Mendoza, oficialmente Provincia de Mendoza,² es una de las 23 provincias de la República Argentina.

La provincia de Mendoza es uno de los principales centros turísticos de Argentina, tanto nacional como internacional.

Carne a la olla

Con tomatacán y papas al horno. Este exquisito plato es típico de esta zona, con un acompañante. Tal vez el toque diferente es donde se cocina, una olla, en dos horas de cocción. La carne se deshace y la salsa que queda es exquisita.



RÍO NEGRO

La provincia de Río Negro se congracia con cuatro regiones y cada una aporta sus características a la gastronomía dando como resultado una variedad espectacular para cualquier paladar. Mar, montaña, valle y estepa conforman un menú único y muy completo.

Milanesa de merluza

Es un platillo típico de está región, se elabora con el filete de el pescado merluza. Se corta y se empaniza. Se sirve con ensalada.



SANTA CRUZ

Los platos típicos de Santa Cruz, al igual que las comidas típicas de Córdoba, son generalmente ricos en grasas ya que los métodos de preparación así lo ameritan los consumidores de estas ricas recetas tradicionales de Santa Cruz son personas que necesitan grasas para poder tolerar el frío normal de esta región del sur.

Pierna de cordero rellena

Se hace una mezcla de verduras y especias y se rellena en la pierna del cordero, se sazona con las mismas especias utilizadas en el relleno.



TIERRA DEL FUEGO

Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur, oficialmente Provincia de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur.

Pescados, mariscos, vegetales y carnes son el sustento de la gastronomía de la isla. Aquí se consignan algunos manjares fueguinos.

Centolla

La forma más tradicional para degustar la centolla natural sugiere elegirla viva en peceras instaladas en los restaurantes, antes de ser cocida en agua hirviendo. La carne más sabrosa está en las patas y se la suele acompañar con salsa golf. También se sirve con tomates Cherry, gajos y jugo de limón, cebolla de verdeo, salsa inglesa, ketchup y mayonesa.

