



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA ARGENTINA

PLATILLOS TÍPICOS DE LA ZONA CENTRO DE
ARGENTINA

PROFESORA

ANDREA DEL ROSARIO HENNING FONSECA

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

05 DE FEBRERO DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

ZONA CENTRO DE ARGENTINA

La Región Centro es un bloque de integración regional, fruto de una decisión política consensuada por los gobernadores de Entre Ríos, Córdoba y Santa Fe.

CÓRDOBA

Córdoba es la segunda ciudad más poblada de Argentina después de Buenos Aires y una de las más grandes de todo el territorio. También se le conoce como La Docta porque fue la primera ciudad argentina donde se fundó una universidad.

ALBÓNDIGAS A LA CORDOBESA

Esta receta se elabora con carne de ternera y de cerdo y una gran cantidad de especias. Es una receta peculiar para esta región, por que se elabora con el caldo de la misma carne.



SANTA FE

Santa Fe, oficialmente Provincia de Santa Fe.

Sus principales centros urbanos son la ciudad de Rosario- ciudad más poblada e importante de la provincia-, la ciudad de Santa Fe (Argentina) capital de la provincia y la ciudad de Rafaela ubicada en el centro oeste de la provincia.

La Gastronomía de Santa Fe, al igual que la de la región Pampeana, se caracteriza y diferencia de las gastronomías del resto de América por dos aportes europeos: el italiano y el español, que constituyen sus características principales, completados por los aportes de etnias aborígenes y demás colectividades europeas.

SÁBALO A LA PARRILLA

Es un pescado de la zona de Santa Fe, que es partido por la mitad, es llevado a la parrilla, es sazonado con especias tanto fresca como secas, por ejemplo, cilantro, perejil. Se cose también con limones, y se sirve, así como sale de la parrilla. Se acompaña con guarniciones.



ENTRE RÍOS

La Provincia de Entre Ríos (tal y como figura en su Constitución provincial) o Entre Ríos, es una de las veintitrés provincias que conforman la República Argentina.

Esta provincia es de alto interés nacional ya que es una provincia limítrofe con Uruguay así que esta se ve influenciada gastronómicamente por el país vecino, basando su gastronomía es carnes debido a su intensa actividad agrícola, los platos típicos de Entre Ríos son una mezcla de sabor uruguayo mezclado con los sabores autóctonos de la República Argentina.

TORTAS FRITAS

Esta receta es fácil de preparar, por que se utilizan ingredientes básicos de cocina. Se prepara mezclando harina con manteca, margarina, huevos, leche y azúcar. Se hace la mezcla y se fríen, quedan en forma de tortillas gruesas. Se acompañan con café en las noches lluviosas de esa región.

