



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA ARGENTINA

PLATILLOS REPRESENTATIVOS DEL NORTE DE
ARGENTINA

PROFESORA

ANDREA DEL ROSARIO HENNING FONSECA

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

23 DE ENERO DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

PLATILLOS REPRESENTATIVOS DEL NORTE DE ARGENTINA

La Región Norte Grande Argentino es una de las cuatro regiones integradas de la República Argentina, siendo su ciudad más importante San Miguel de Tucumán.

Está subdividida en 2:

Noroeste argentino formada por las provincias de Tucumán, Salta, Santiago del Estero, Jujuy, Catamarca y La Rioja.

Noreste argentino formada por las provincias de Misiones, Chaco, Corrientes y Formosa.

TUCUMÁN

EMPANADA TUCUMANA

se caracterizan por ser muy jugosas. La masa se hace con harina de trigo, agua y grasa de pella y se deja leudar. El relleno es de carne vacuna (muchas veces matambre) cortada a cuchillo, mondongo, gallina o pollo, cebolla, pimentón y huevo duro picado, con abundante comino. A veces se agregan pasas de uva. Las empanadas tucumanas se cocinan en un horno de barro o se fríen en una olla de hierro con grasa de pella. En las zonas a mayor altitud se utiliza la carne de llama.



SALTA

LOCRO

Guiso a base de zapallo, porotos y maíz. En Salta, se lo prepara generalmente con chorizo colorado, tocino, carne fresca y vísceras como la tripa gorda o el chinchulín de vacuno. Opcionalmente se le adiciona carne de cerdo, denominándolo como “locro pulsado” (con “patita” y “cuerito” de cerdo).



MISIONES

CHIPÁ

Es un producto elaborado con almidones de mandioca, huevos y queso criollo. Sometido al calor del horno, se trata de unos deliciosos bollos o panes de queso, es originario de la región misionera, que se ha robado el paladar de muchos.



CHACO

MBAIPÚ

Consiste en mezclar harina de maíz con queso, cebolla, ajo, perejil, sal y pimienta. Agregar agua caliente a la preparación para que el tiempo haga su efecto, y tome esa consistencia sólida y grumosa que caracteriza a este platillo.



CORRIENTES

MBEYÚ

Torta frita de almidón de mandioca de los guaraníes que se consume con leche, sal y queso, y el chipá, elaborado con almidón de mandioca, leche, sal y queso también de los guaraníes.



SANTIAGO DEL ESTERO

LOCRO

Este guisado también es representativo de la provincia de Salta. Consiste en una base de zapallo, porotos y maíz. Opcionalmente se le adiciona carne de cerdo, denominándolo como “locro pulsado” (con “patita” y “cuerito” de cerdo).



JUJUY

CHOCLO

Es el maíz en México. En esta zona de Argentina se prepara en pasteles o en tamales. También se consume hervido o sancochado, combinado con ají hecho a base de huacatay o con trozos de queso fresco.



FORMOSA

SURUBÍ

Este es platillo llamado como el nombre del pescado (Surubí), es muy consumido por la cercanía del río de los lugareños de esta provincia. Este platillo está hecho a base de especias aromáticas y Mijas de pan, horneado y presentado con una salsa de verduras y queso rallado.



CATAMARCA

MOTE

Este es uno de los principales platillos típicos la provincia, un aperitivo a base de maíz y carne, más otros ingredientes para complementar el delicioso saber que esta comida brinda.



LA RIOJA

PATATAS A LA RIOJANA

También llamadas patatas con chorizo, es un plato rico, típico y muy sencillo. Ingredientes básicos como las patatas, cebolla, pimiento, pimiento choricero, ajo. Se pueden añadir ingredientes como el laurel también. Un buen primer plato o también se puede consumir como plato principal.

