



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA ARGENTINA

ENTRADAS Y PICADAS

PROFESORA

ANDREA DEL ROSARIO HENNING FONSECA

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

20 DE MARZO DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

## ENTRADAS Y PICADAS

Se denomina picada o entradas a una degustación típica de la gastronomía de Argentina, que se compone de varios alimentos servidos en pequeñas cantidades, de manera semejante a las tapas españolas, aunque mantiene muchas más similitudes con el antipasto italiano.

Los diferentes ingredientes se distribuyen en platillos separados, o bien en una bandeja especial, de madera o metal, con varios compartimentos. No se trata de un plato individual, sino que todos los comensales se sirven de una misma, que puede ser consumida ya sea entre comidas, o como plato principal cuando es de gran tamaño. También se como como entrante, por eso se le llama entrada.

Tradicionalmente han tenido una gran proporción de productos cárnicos con gran aporte calórico, aunque en la actualidad se elaboran entradas dietéticas y ovolactovegetarianas e inclusive solo veganas.

Una picada típica suele incorporar variedad de embutidos secos, fiambres, quesos, aceitunas, panificados y snacks, en dados, láminas o pequeños trozos, como, por ejemplo: salame (ya sea picado grueso, picado fino, salame de Milán, salamines, etcétera), mortadela, salchichón primavera, longaniza, varios snacks como maní salado, papas chips y palitos salados, además de queso semiduro, aceitunas, galletas saladas (galleta marina, cracker, etcétera), grisines y baguettes.

### TIPOS

Además de los ingredientes básicos, una picada suele incorporar o sustituir ingredientes en función de los ingredientes disponibles regionalmente.

**Argentina:** Algunos ingredientes distintivos de una entrada argentina son el queso roquefort característico de la gastronomía argentina, el salame, ingredientes frescos como morrones y quesos locales como provolone, queso chubut y port salut, junto con una variedad amplia de snacks, entre los que se destacan el maní salado y las papas fritas.

**Uruguay:** En la entrada uruguaya se suelen incorporar además de los ingredientes básicos, longanizas, butifarras, maní salado y queso colonia.

**Paraguay:** En Paraguay es común preparar la entrada con sopa paraguaya, chipá, chorizos y chinchulines asados, butifarra y queso Paraguay.

