

PEQUEÑA RUTA POR BOYACA

RICAURTE

PUCHERO BOYACENSE

Se trata de un guiso abundante y reconfortante que combina carne de cerdo, res y pollo con papas, yuca, plátano, mazorcas de maíz, repollo y otros vegetales.



FRITANGA RICAURTEÑA



Consiste en una combinación de carnes como chorizo, morcilla, chunchullo (tripas de cerdo) y costilla de cerdo, que se fríen y se sirven con papas, plátanos fritos y arepas.

AREPAS BOYACENSES



En Ricaurte, las arepas suelen ser más grandes y gruesas que las arepas típicas de otras regiones. Se sirven con mantequilla, queso, aguacate y, en ocasiones, acompañan otros platos típicos.

SANCOCHO DE GALLINA



El sancocho es una sopa espesa y reconfortante que se prepara con gallina (pollo de campo), plátano verde, yuca, papa y mazorca de maíz. Es un plato tradicional que se consume especialmente en días frescos y es muy apreciado por su sabor y la sensación de hogar que evoca.

PANDEBONO Y ALMOJABANAS



Las almojábanas son bolas de masa de maíz con queso, que se hornean hasta que estén doradas y crujientes por fuera y tiernas por dentro. Los pandebonos son similares, pero se preparan con harina de yuca y queso.

DULCE DE HIGOS



Ricaurte es conocida por su producción de higos, y uno de los dulces tradicionales es el "dulce de higos", que consiste en higos confitados en almíbar y se sirven como postre o como acompañamiento de otros platos.



PEQUEÑA RUTA POR BOYACA CENTRO

Este es un plato que se prepara con una masa de maíz previamente aderezada con un guiso que lleva bastante cebolla, ajo, sal, mantequilla, leche y perejil. Estos indios van acompañados de gallina de campo, costilla de res, mazorca, yuca, papa pelada, habas, mute, arveja con vaina y rubas. Todos los ingredientes incluidos los indios van cocinados en la misma olla. Para darle más sabor es preferible cocinarlos en estufa de carbón, fogón de leña



Su contextura permite que las sopas queden espesas, lo que sumado a una variedad de tubérculos, arvejas, cebolla y repollo, resulta en un gran alimento. Esta preparación es muy agradable, pero, sin duda, agregarle el espinazo de cerdo, hará de este uno de los platos más apetecidos de Boyacá.



La mazamorra chiquita es una exquisita sopa que aporta orgullosamente la gastronomía tradicional del departamento de Boyacá, en el centro de Colombia. Se denomina Mazamorra chiquita, seguramente en contraposición a la cantidad de ingredientes y a las generosas porciones que caracterizan su servida



El plato típico de Motavita es el cordero (chivo) en sus diferentes preparaciones: cordero sudado, cordero al horno, cordero asado, claros, pepitorias, torta de ceso.



esta bebida ancestral elaborada con maíz de la mejor calidad, continua siendo muy apetecida por los pobladores



Se trata de vísceras de chivo, arroz y otros ingredientes que harán festín en tu paladar.

