

Los sabores de la navidad en el Perú



Les presentamos algunas de las comidas, bebidas y postres que se degustan en nuestras regiones en esta Nochebuena.

PIURA: Para la nochebuena es costumbre cenar pavo de monte con rodajas de piña. Además los tradicionales tamalitos verdes. Como bebida la chicha de jora y de postre la infaltable natilla.

LA LIBERTAD: Algunos reemplazan el pavo por lechón, acompañado con gallina rellena asada a la hornilla. También se degusta el seco de cabrito con sangrecita. Se bebe chicha de jora y de postre el popular king kong.

CAJAMARCA: Para navidad se prepara el caldo verde. También se come los chanchitos de leche. Las bebidas tradicionales son el aguardiente de caña y la chicha de jora.

ANCASH: La cena navideña puede ser un pavo o lechón. Al día siguiente después de celebrar se acostumbra comer la yuca-shupe. De bebidas están el ponche de frutas o el champú caliente con tortitas de manteca.

LIMA: El brindis es con champagne, sidra, vino o pisco sour. La cena es con pavo relleno o lechón al horno, que se sirve con puré de manzana, ensaladas diversas y arroz. Luego se disfruta del chocolate con panetón.

ICA: La cena de navidad incluye el pavo, que se adereza con pisco. Pero también se acostumbra comer la deliciosa carapulcra. Como bebida el pisco, la cachina o el ponche de uva agraz. De postre las tejas de limón con almíbar de azúcar, el fréjol colado y el dulce de alcayote.

JUNIN: Algunos han reemplazado el pavo por trucha al horno rellena con hongos, jamón, acelgas y huevo duro y adornada con piña, durazno y salsa de almíbar. Se bebe con champagne, con la chicha de jora y el aguardiente con té. El 25 se desayuna chocolate con guagua (pan en forma de niño).

AYACUCHO: Es costumbre comer el mondongo ayacuchano, una sopa que se prepara en la noche. Para beber la chicha de jora, el molle y las 7 semillas

PUNO: La comida del Altiplano se basa en sopas y guisos de carnes rojas por el intenso frío de la región. Para Navidad predominan los platos elaborados con carne asada. La cena se acompaña con un pancito llamado "quispiño".

AREQUIPA: El brindis es con champagne y la cena puede prepararse con pavo o lechón, pero la sazón de las carnes cambia por la variedad de ajíes que usan. Se acompaña con verduras cocidas. De postre el queso helado y después un anís.

SAN MARTÍN: En algunas ciudades se prepara los juanes o tamales de arroz con gallina. En Moyobamba se hornean bizcochos o "guaguas".

LORETO: Se celebra con el tradicional paiche envuelto en hojas de bijau (parecido al plátano) Se sirve acompañado de plátanos cocidos, juanes o yucas con cecina. Se bebe el masato y jugos de fruta naturales. De postre es el helado de aguaje.