

CulturAs en Acción



ESTADO PLURINACIONAL DE
BOLIVIA

MINISTERIO DE CULTURAS,
DESCOLONIZACIÓN Y DESPATRIARCALIZACIÓN

¡Felicidades Santa Cruz!
211 años de Libertad

Donde Disfrutamos de su
Gastronomía

Keperí Locro

Rapi Patasca

Cuñapé Majao



Gastronomía Típica de Santa Cruz

Majao

Elaborado con charque de res (carne seca), arroz y urucú (pimentón), acompañado de huevo estrellado y plátano frito.



Locro

Se trata de una sopa, compuesta de arroz, charque y colorante. Esta clase de plato puede ser preparado de dos formas: el locro carretero que fue descrito anteriormente y el locro de gallina, que consiste en sustituir el charque con carne de gallina criolla.



Patasca



La patasca, es un caldo que se prepara con carne de cerdo, incluyendo la cabeza, y maíz. Para cuando el plato ya está servido, un buen acompañante es la yuca cocida, cebollita verde picada y sal a gusto del comensal. La patasca es una comida cruceña resultado del intercambio cultural con la región andina.



Keperí

Keperí. es un platillo típico de la gastronomía cruceña, su nombre proviene del corte de carne con la que se prepara. El keperí consiste en un trozo de carne de res que se cocina en horno o se fríe, la carne se caracteriza por quedar muy blanda y es acompañada con arroz con queso, yuca frita y ensalada.



Rapi

El rapi, es un plato de la cocina boliviana, del departamento de Santa Cruz, está lleno de mucho sabor. La carne se cocina por muchas horas para que quede muy suave y jugosa, y se acompaña con guarniciones que lo hacen un platillo fuerte que seguramente no querrá dejar de probar.



Cuñapé

En muchos hogares del departamento de Santa Cruz, a la hora del té, aproximadamente desde las cuatro de la tarde se puede ver una mesa llena de horneau (masas o panes caseros). El cuñapé al horno tienen como principales ingredientes el almidón de yuca y el queso. El cuñapé es un pan boliviano con mucho queso y no contiene gluten, con una costra firme y una miga chiclosa.





Sonso

El sonso de yuca es uno de los platos típicos de Santa Cruz, el cual ha salido a diferentes ciudades para ser degustados por la gente de otros departamentos, hay tres maneras de preparar el sonso de yuca, a la parrilla, al horno y al sartén, las diferencias de preparación no son muy notorias.



Pan de Arroz



El pan de arroz de Santa Cruz, necesita reposar toda una noche afuera de la heladera o por lo menos, unas 4 horas. Esto ayuda a que la masa fermente un poco, dándole su sabor único; medio ácido al pan. La textura de la masa es un poco espesa, y una vez horneado, es un pan esponjoso. Este pan de arroz se acompaña con una taza de café caliente o chocolate, para la merienda de la tarde o para el desayuno.



Somó

El somó, es una de las bebidas tradicionales más consumida por los cruceños. Rico en fibra e hidratos de carbono el maíz es saciante y ayuda a controlar nuestro apetito, es una bebida muy popular porque no solo es refrescante, sino también ayuda a saciar la sed. Para prepararla, dejar remojar una noche antes, el maíz blanco, en agua. Luego en una olla grande poner agua a hervir con la canela y el clavo de olor, agregar el maíz y dejar hervir hasta que esté blando.

