
Agraz

★ jugo extraído de la uva sin madurar

Alcayota o cayota

★ *Curcubita melanos-perma*, tipo de calabaza o sandía, cahuote (en Córdoba y en el litoral argentino) o calabaza cabello de ángel. Propia de América latina, su fruto es comestible. Tiene la piel de color verde claro que luego toma un fondo blanco al madurar. Por dentro es muy parecida a la sandía con pulpa de color amarillento con la que se produce mermeladas, dulces o miel.

Alfajor

★ Consiste en una golosina de masa esponjosa, con relleno dulce. Los hay de las más variadas preparaciones en función de la provincia de origen: cordobeses (de pasta esponjosa, rellenos de dulce de frutas o de leche y con baño blanco azucarado); salteños (con masa seca perfumada con anís en forma de discos superpuestos, rellenos con dulce de turrón y cubiertos con merengue); santiagueños (con masa en base a levadura de pan, manteca y muchas yemas, rellenos con dulce de leche y cubiertos con un baño blanco); santafesinos (con masa muy seca que lleva como ingredientes alcohol y anís en grano, rellenos con dulce de leche espeso y cubiertos con un baño glaseado de azúcar).

Alfeñique

★ caramelos en forma de nudos irregulares, típicos del norte Argentino

Algarroba

★ Aunque la algarroba es una legumbre, su uso más común en la cocina es en polvo (harina de algarroba) como sustituto del chocolate en la elaboración de postres y dulces.

Aloja

★ bebida de origen hispánico, preparada en base a la fermentación de membrillo o algarroba en agua, habitual en las Provincias de Catamarca y Tucumán.

Amaretis

★ En Argentina son pequeños bizcochos elaborados con harina, agua, azúcar, clara de huevo, almendras dulces y amargas, piñones, etc.

Ambrosia

★ dulce de huevo preparado con el agregado de almíbar y leche

Ancacho

★ Se prepara con harina de maíz amasada con sangre de cordero, a la que le agrega grasa como para las tortillas comunes, luego se la pone sobre la parrilla o bien, se la come hervida

Arrope de algarroba

★ El arrope de algarroba, también llamado “algarrobina” o “miel de algarrobo”, es un líquido dulce oscuro y espeso típico en la cocina del norte argentino. Se obtiene al cocinar en agua las vainas de algarrobo, permitiendo la concentración de azúcares. A pesar de su exquisito sabor dulce, no posee agregado de azúcar.

Arrope de Chañar

★ El arrope de chañar, elabora de forma similar, es conocido en la medicina popular por sus propiedades expectorantes. Clásico acompañante de quesos, nueces y mazamorra al momento de los postres.

Arroz con leche

★ se cocina el arroz en leche, con vainilla, cáscara de limón y una pizca de sal. Cuando está cocinado se retiran la vaina de vainilla y la cáscara de limón; puede servirse espolvoreado con canela

Asado

★ En su origen no es estrictamente argentino, aunque sí lo es la variedad con cuero. Se lo prepara de distintas maneras, según la región geográfica. En la Pampa Húmeda se lo cuece sin cuerear, clavado en estacas sobre brasas o bien sobre parrilla, en tanto que en las regiones del Noroeste Argentino (NOA) y Cuyo es práctica frecuente su cocción en pozos hechos en el suelo, que constituyen verdaderos hornos de tierra

Bife a la criolla

★ preparación que consiste en colocar en la cacerola o sarten, capas alternas de bifes, cebolla, papas, tomates y ajíes, con caldo, que se tapa y cocina a fuego bajo por aproximadamente 45 minutos.

Callana

★ vasija utilizada por los aborígenes para toscar maíz o trigo.

Caña con ruda

★ tradición milenaria[enraizada originalmente en el litoral argentino, especialmente en las provincias de Misiones y Corrientes, pero que se extendió por todo el país. La creencia dice que, cada 1° de agosto, hay que beber tres tragos en ayunas para obtener sus beneficios, aunque los más supersticiosos sostienen que hay que tomar siete.[2]

Carbonada

★ guiso de carne, zapallo, choclo, papas, tomates, arroz y duraznos; suele servirse dentro de un zapallo cocido en el horno; ofrece variantes según las regiones

Chala

★ Hoja verde, tierna o seca que envuelve la mazorca del maíz; cuando está seca se utiliza para preparar algunos platos, como humita en chala, y para fumar.

Chanfaina

★ Se prepara especialmente con los menudos del cabrito (riñones, hígado, corazón y tripa dulce) o del cordero, que se frien con cebolla, ají, grasa, pimienta, tomates y vino o vinagre. Son célebres la santiagueña y la tucumana

Charquicán

★ guiso hecho a base de charqui, ají, zapallo y otros ingredientes como cebollas, porotos y maíz. Es usual su consumo en la Provincia de Mendoza.

Charqui o Charque

★ El término proviene del quechua (acharqui, seco, flaco) y designa a la lonja de carne salada y expuesta al sol durante varios días para su secado, a fin de garantizar su conservación en buen estado. Se lo consume en el Norte del país.

Chicha

★ El término es un indigenismo (chichab, maíz) que designa a una bebida alcohólica que resulta de la fermentación del maíz en agua azucarada. Se consume en las provincias del NOA.

Chicharrón

★ Residuo de grasa frita en su misma gordura. Contiene alguna parte de carne. Su mejor sabor se logra tostándolo bien. El queso de chicharrón se hace con grasa de chanco y es muy difundido en Argentina.

Chichoca

★ Berenjenas cortadas en rebanadas y saladas de ambos lados con sal gruesa, que se dejan secar al sol y se guardan en latas hasta que deben usarse, momento en que se remojan. Pueden utilizarse reemplazando a los hongos, en las distintas salsas o estofados. También se hacen con tomates y zapallos, típico de la cocina central cuyana

Chimichurri

★ salsa sabrosa compuesta de diferentes especias y vegetales naturales (ajo, pimiento rojo, perejil, orégano, ají, tomillo, cebolla y laurel), mezclados con agua, vinagre, azúcar, sal y aceite

Chipá

★ bollitos característicos de la Provincia de Corrientes, hechos con harina de mandioca y queso fresco.

Chuplica

★ bebida alcohólica de la zona cordillerana del sur de Argentina, preparada con vino tinto y harina tostada, a veces con el agregado de azúcar.

Dulce de leche

★ producto típico de la gastronomía del país. Se obtiene tras una cocción muy lenta de leche y azúcar aromatizada con vainilla. En Mendoza se lo llama arequipa.

Empanadas

★ Bocados de masa rellena, preparados al horno o fritos en aceite o grasa. Originalmente se realizaban con grasa de pella, cebollas blancas o de verdeo, y carne picada a cuchillo. Con el tiempo surgieron otras variedades de relleno: humita, pollo, pescado, verdura, etc., con o sin picante. Actualmente se cocinan con pequeñas variantes, según las provincias. El menú las incluye: catamarqueñas (con papas, pasas, aceitunas y ajo); cordobesas (con pimientos morrones, papas, aceitunas, pasas, huevo duro y algo azucaradas); mendocinas (con huevos duros y aceitunas); salteñas (con papas, cebolla de verdeo, pasas, huevos duros y aceitunas); sanjuaninas (sólo con carne y mucha cebolla); santiagueñas (con huevos duros y pasas de uva) y tucumanas (fritas, con cebollas de verdeo y blanca, huevos duros y pasas de uva).

Empanadillas

★ Pequeña masita; son una variante de las empanadas pero su relleno consiste especialmente en dulce de cayote o arrope.

Gaznates

★ pañuelitos de masa frita, rellenos con dulce de leche.

Grasa de Pella

★ término que se utiliza en el español rioplatense para designar el tejido adiposo vacuno (grasa) de buena calidad que rodea las menudencias, preferentemente la grasa que rodea a los riñones, sometida a cocción hasta derretirla y que luego puede conservarse. De la cocción se retiran los trozos de carne residuales que se denominan chicharrones y que se utilizan en diversas recetas de panadería integrados a la masa (pan de chicharrones, tortas de chicharrones, etc.).

Humita en chala

★ La voz deriva del quechua humint'a y se trata de una pasta espesa, hecha con granos de choclo tritурados a los que se agrega una fritura de cebolla, tomate, ají, leche y pimentón. Se sirve en pequeños envoltorios de chala, previamente hervidos en agua salada, a modo de pastel.

Humita norteña

★ Se sirve dentro de una cazuela, espolvoreada con azúcar y dorada en el horno..

Locro

★ El término es de origen quechua (luqru, comida de maíz) y consiste en un guiso muy popular que se consume en casi todas las provincias, hecho en base a trigo o maíz, con porotos, chorizo, patitas y orejas de cerdo y la clásica fritura que— preparada con cebolla, tomate, ají picante y pimentón — se agrega unos instantes antes de servirlo..

Matambre

★ Lonja de carne que se extrae de entre el cuero y el costillar de los vacunos. La forma más común de prepararla es extender la carne y sobre ella colocar perejil picado, trozos de zanahoria, ají molido, huevos duros y condimentar con un poco de aceite y sal. Luego se enrolla y ata fuertemente. Se cocina haciéndolo hervir, aunque también puede cocinarse en horno.



Mate

★ Infusión de yerba–mate preparada con agua caliente, que se sirve en una calabacita destinada a tal fin y se bebe con sorbete o bombilla. Por lo común se toma sola y ocasionalmente se acompaña yerbas medicinales o aromáticas..

Mate cocido

★ infusión de yerba–mate colada, se bebe caliente en jarra o taza

Mate de leche

★ Para su preparación se emplea leche caliente, en lugar de agua

Mazamorra

★ Plato preparado con maíz blanco cocido en agua hasta que se espesa; ofrece distintas variantes: salada, con azúcar o miel y, en algunas provincias como Buenos Aires o Córdoba, con espolvoreado de canela.

Mote

★ La palabra deviene del quechua (mut'í: maíz cocinado en agua) y consiste en una base de maíz amarillo sin pelar, agua y ceniza; se usa en guisos agregándole tripa gorda, chorizos y pimientos..

Pastelitos

★ Bocaditos de masa muy hojaldrada, fritos y rellenos, por lo general con dulce de membrillo. En la región del Noreste Argentino (NEA) se combinan con queso y dulces regionales.

Puchero criollo

★ En realidad, el puchero es conocido en distintas cocinas europeas. El criollo se caracteriza porque a la cocción de carne vacuna se le agrega cerdo, cueros de cerdo, garbanzos, repollo, choclos, batatas, mandioca, chorizos y, en algunas provincias del Norte, charqui, y se sirve acompañado con la tradicional salsa criolla, cruda o cocida.

Salsa Criolla

★ Es un preparado a base de cebolla, ajo, pimentón, especias y aceite

Sopa paraguaya

★ Se prepara con harina de maíz, huevos, queso, leche y cebolla. Se cocina en horno aproximadamente 45 minutos. Preparación típica del NEA

Tableta

★ Variedad de alfajor propia de la Provincia de Mendoza, preparada con pasta amasada con anís, yemas y grasa de cerdo, de forma rectangular, rellena con dulce de alcaiyota y con baño de azúcar.

Tamal

★ El término deriva del nahua tamalli, y consiste en una especie de empanada de masa de harina de maíz, envuelta en chala y cocida al vapor. Los hay de diversas clases, según su relleno: carne o pollo, cortados a cuchillo.

Tereré

★ infusión refrescante a base de yerba–mate con agua muy fría, tradicional en la región del NEA. A veces se le agregan cubitos de hielo o jugos de fruta.

Torta Asada

★ a la parrilla es una adaptación de la torta al rescoldo (conjunto de brasas menudas y cenizas aun calientes que van quedando alrededor del fuego en el fogón campesino

Torta frita

★ bocados preparados con una masa de harina, agua, sal y grasa, sobada con los puños para que resulte masa tierna; se fríe en grasa de vaca, cerdo o de oveja

Vino patero

★ Se realiza sin aditivos, sólo con uvas pisadas en cuero, generalmente de buey. Se bebe una vez bien fermentado y es consumido preferentemente en la Provincia de Catamarca.

Yaqa loco

★ La voz yaqa es quechua y quiere decir “por poco no”. Se trata de un “casi loco”, de consistencia similar a la de una sopa espesa preparada con granos de choclos, zapallo, grasa y ají picante.

Yema quemada

★ Consiste en una especie de tortilla preparada en cubetas de cobre con yemas y almíbar.

Yopara

★ Se prepara con maíz, charqui, mandioca, batata y porotos. Estos, después de estar en remojo durante la noche, conjuntamente con el maíz, se cocinan sin sal. Se le agrega una salsa que se prepara friendo la cebolla con grasa a la que se incorporan la la batata y mandioca en trozos y el charqui desmenuzado. Esta salsa termina cocinándose con el maíz y los porotos. Plato típico de la provincia de Corrientes.
