

COCINA REGIONAL SALTEÑA

Del Diccionario de Regionalismos
de Salta del Dr. José V. SOLA

AÑAPA - Bebida refrescante que se hace con maíz, algarroba o mistol molido y pasado por un tamiz a lo que se agrega agua fría o leche.

API - Mazamorra de maíz, trigo o arroz. La compota, esto es la fruta cocida con agua y azúcar. Api de durazno, de higo. Es voz quechua.

CALAPURCA - Sopa preparada con carne, mote y pan calentado con piedras puestas al rojo.

CHANCA - Frangollo grueso. Maíz para el locro.

CHAUPERA - Olla grande de hierro o barro cocido que se utiliza en la elaboración de la chicha.

Chicha es voz quechua que significa licor.

CHILCAN - Alimento hecho de harina de maíz tostado, con agua caliente (o leche) y azúcar. Es excelente para el desayuno.

CHUPI - Comida hecha con leche, choclos, arroz, papas y carne picada.

GUASCHALOCRO - Locro que se hace con granos de choclo, zapallo, ají y carne.

LOCRILO - El locro hecho con maíz molido.

MACHULPI - Locro preparado con maíz chulpi.

PATASCA - Guiso hecho de mote, mondongo, patas de cerdo, cordero, papas y ají. En Perú lo llaman chupe.

PUSHCU - La ojoja de maíz.

TULPO - Sopa de frangollo espeso. Suele agregársele charqui y chicharrón. Voz que viene del quechua: tullpu.
