

Actividad 4: Sabor y sazón.

La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la plurinacionalidad e interculturalidad, la diversidad de climas, así como la variedad de especias y productos que existen en el país. Ecuador es un país pequeño en extensión, con una enorme variedad gastronómica, ya que posee cuatro regiones: Costa, Sierra, Amazonía e Insular.



Es así como los platos típicos ecuatorianos y sus ingredientes principales varían de acuerdo con las condiciones naturales de cada región. De igual manera, se puede decir que la cocina ecuatoriana tiene una fuerte influencia de los habitantes originarios de esta zona, es decir, los indígenas, y también de los colonizadores españoles. Algunos de los nombres que se dan a la gastronomía tradicional son comida criolla o comida típica. A continuación, se ofrece un listado de los platos típicos más populares que se preparan en el país: fritada, guatita, papas con cuero, cuy asado, seco de pollo, los alimentos envueltos entre los que se cuentan tamales, humas y quimbolitos, hasta los ceviches y una gran selección de postres que enarbolan la identidad culinaria de cada provincia.

1. Arrastre donde pertenecen los platos típicos de las regiones naturales del Ecuador.

Seco de Guanta Chicha de yuca, Maito de guanta Tortilla de Yuca con Queso Trucha, Chicha de Chonta Chicha de yuca Maito de tilapia Maito de carachama Chontacuro, Sopa de cachama Chicha de yuca Ceviche de palmito Ceviche de hongos Ceviche volquetero Ceviche de caracol Avampaco Guanta asada Buñuelos de yuca Armadillo, Yuca frita Chicha de caña Ancas de rana Begonia Tilapia frita

Cuy asado, Hornado, Fritada, Mote pillo con queso, Hornado pastuso, Yahuarlocro, Tortas de papas, Choclos asados con queso, Arrope de Mora, Nogadas, Chanfaina, Gallina cuyada, Las tortillas con chorizo, Pan de Ambato, Gallina de Pinlo, Caldo de 31, Locro de queso.

Encebollado de albacora, Ceviche de camarón, Ceviche de concha, Ceviche de calamar, Ceviche de pulpo, Ceviche de osteon, Ceviche mixto, Arroz moro pollo carne Pescado, Patacones, Guatita, Encocado, Cangrejada, Sancocho, Empanadas de verde, Bollo de pescado, Pan de yuca, Sango de camarón, Sango de pescado

Platos típicos de la Sierra o interandina

Platos típicos de la Oriente o Amazonia

Platos típicos de la Costa o litoral y Insular o Galápagos

Une con una línea el nombre de la comida típica a la imagen.



Asado de borrego



Hornado



Papas con cuy



Yaguarlocro

COLEQUE EL VISTO DONDE CORRESPONDE

Sus principales productos son: La canela, La balsa, Las papayas, La yuca, entre otros.

La canela



Papayas



Yuca

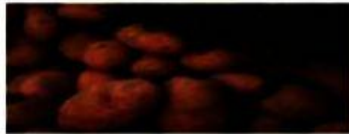


Balsa

		
LITORAL O COSTA	INTERANDINA O SIERRA	ORIENTE O AMAZONIA

Sus principales productos son: Papas, cebada, haba, maíz, hortalizas, entre otros.

Papas



Maíz



Cebada



Hortalizas



		
LITORAL O COSTA	INTERANDINA O SIERRA	ORIENTE O AMAZONIA

Sus principales productos son: Banano, Cacao, Arroz, Piñas y Mango.

Banano



Cacao

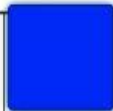


Arroz



Mango



		
LITORAL O COSTA	INTERANDINA O SIERRA	ORIENTE O AMAZONIA

Une con una línea el nombre de la comida típica con su personaje.

