



GASTRONOMIA

La región presenta una gran variedad de bebidas, dulces y platos elaborados a base de pescado. Entre las principales bebidas encontramos: Agua de Coco, Guarapo de Piña, Guarapo de Papelón, Ron con Poncigué y Ron con Píritu.

Con respecto a los dulces típicos podemos mencionar al Majarete, Arroz con Coco, Buñuelo, Jalea, Dulce de Mery. Entre los pescados y mariscos, el Pastel de Morrocoy, Talkarí de Chivo, Hervido de res, Chicharrón.

PLATOS PRINCIPALES

Asopado
Empanadas
Hallaca
Arepa Rellena
Cachapa
Mondongo
Pabellón
Palo a pique
Sancocho de pescado
Pastel de Chucho

El majarete es una especie de flan de coco, preparado en la cocina Dominicana y Puertorriqueña. Su origen se remonta a la época de la colonia y su preparación y degustación ha trascendido de generación en generación, convirtiéndose en un dulce tradicional de la cocina antillana. Se utiliza principalmente el coco, maizena, azúcar, clavos de olor y canela. Es otro de los dulces preparados durante la cuaresma.

Por su parte, la Morcilla y las Huevas de Lisa representan los platos más esquivos y populares, en tanto que el Casabe es la torta hecha con harina extraída de la yuca o mandioca.

El casabe es un producto que se obtiene del procesamiento de la yuca y hacerlo requiere trabajo manual, conecte con sus energías a través del consumo o la investigación del proceso necesario para elaborarlo.

Gastronomía: Pastel de Morrocoy.

