

Sancocho.

En cuanto a las comidas, la cocina guayanesa es la típica de la región, sirviéndose en platos calientes, frecuentemente acompañados con dulces elaborados en las granjerías.

En cuanto a las comidas, la cocina guayanesa es la típica de la región, sirviéndose en platos calientes, frecuentemente acompañados con dulces elaborados en las granjerías. Uno de los condimentos más populares es el mocorroy, el cual es utilizado en una gran cantidad de platos autóctonos. Muchos de ellos se sirven junto con la catara, la cual es una salsa picante realizada con jugo de yuca y distintas especies.

Los principales platos de la comida típica son los siguientes:

-Sancocho de Morocoto: es un plato realizado mediante el hervor de esa especie de pez autóctono.

-Zapoara: es un pez que es preparado en sancocho, o servido frito, relleno o a la parrilla.

*Sancocho lau lau al ajillo.*



Talkari de carne.



Casabe.

-Pastel de Moco: es una comida preparada con carne de Moco, y servido junto con huevos, papas, especias picantes y aliños, y suele estar acompañado con vino.

-Frijoles del Orinoco: se realiza con frijoles sembrados en las riberas del río.

-Pelao de Gallina: consiste en una sopa de gallina, acompañada con arroz y guiso.

-Talkari de Carne: mezcla de carne de gallina y de chivo, al cual se le agrega curry y aliños.

-Casabe: es una torta que posee yuca como ingrediente principal.

-Fariña: es también una torta a base de yuca, aunque con una consistencia más densa.

-Sancocho de Lau-lau: es un plato preparado con ese tipo de pescado, y acompañado con verduras.

-Arepas de Coroba: suele degustarse luego del invierno, que es la época en la cual se cosecha el fruto del árbol de la coroba, con la cual se elabora esta comida.



Arepas de Coroba.



*Ponche Guayanés.
Derecha: Mazapán.*

-Mereyes en Almíbar: consiste en una propuesta vegetariana de sabor dulce.

-Cristal de Guayaba: se sirve luego de haber sido cocinado con jugo de guayaba, limón y azúcar.

-Turrone de Moriche: sirven como entrada para algunas comidas, y puede acompañarse con vinos o jugos típicos.

-Jalea de Mango: es un tipo de dulce elaborado a base de mango.

-Mazapán: es un tipo de dulce elaborado con semilla de merey, leche y azúcar.



-Carato de Moriche: consiste en un jugo que suele tomarse bien frío, y se encuentra realizado con los frutos de la palma moriche.

-Kachire y Parakiri: son jugos típicos elaborados con yuca y maíz fermentados.

-Ponche Guayanés: para realizarlo, se utilizan como ingredientes caña blanca, azúcar, huevos y leche de burra.



Merey, fruto.