

## Inventario cocinas tradicionales de Colombia - Política para el conocimiento, salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1	Amazonas	Amazonas	91	Leticia y Puerto Nariño	91001	Caldo de yuca brava (Uzai)	Caldo que se elabora a partir del jugo de yuca y almidón de yuca, este lleva pescado de quebrada y jifij o ají biche. Se acompaña con casaramán (ají negro) y casabe.	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Sopas	Moquiado /ahumado/ madurado	Dieta post- parto	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia, Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.57.
2	Amazonas	Amazonas	91	Leticia y Puerto Nariño	91001	Caldo de hoja de yuca (juziroi)	Caldo que se elabora con hojas de yuca fermentada, pescado y ratón silvestre.	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Sopas	Moquiado /ahumado/ madurado	Antes de bailes ceremoniales	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia, Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura..P.p.57
3	Amazonas	Amazonas	91	Leticia y Puerto Nariño	91001	Cocido de hojas (dunab)	Preparación que se basa en la cocción de las hojas de dunago o duñabe (hortaliza) y frijol poroto, ají biche, hormiga cabezona y hormiga arriera.	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Sopas	Hervido	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia, Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.58
4	Amazonas	Amazonas	91	Leticia y Puerto Nariño	91001	Caldo de hongos silvestres (ekuirob)	Caldo que se elabora con hongos silvestres, pescado y ají biche.	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Sopas	Hervido	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia, Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.58
5	Amazonas	Amazonas	91	Leticia y Puerto Nariño	91001	Caldo de jugo milpesos (banikoji)	Caldo que se elabora con frutos de la palma de milpesos, pescado de quebrada o río y ají biche.	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Sopas	macerado, hervido	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia, Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p. 59
6	Amazonas	Amazonas	91	Leticia y Puerto Nariño	91001	Caldo de hormiga arriera (DRB)	Caldo que se elabora con dos especies de hormiga (cabezona y arriera), frijol verde, hoja de rabe, pescado,cangrejo, caracol, ají y sal al gusto.	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Sopas	hervido	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia, Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.60
7	Amazonas	Amazonas	91	Leticia y Puerto Nariño	91001	Cocido de semillas de maraca (mzeb)	Cocido de semilal de maraca arbol familiar al cacao.	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Cocido	hervido	Plato prohibido para las mujeres embarazadas.	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia, Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura. P.p.61
8	Amazonas	Amazonas	91	Leticia y Puerto Nariño	91001	Caldo de Umarí (adob)	El umar es un fruto de temporada selvático, posee grandes propiedades como grasas, minerales y vitamina A. Se utiliza el nekak (fruto del árbol de umari), pescado, ají biche y sal.	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Sopas	Hervido	Por temporadas	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia, Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.61
9	Amazonas	Amazonas	91	Leticia y Puerto Nariño	91001	Caldo de flores de chontaduro (yamab)	Caldo que se prepara con flores de chontaduro, pescado de río o quebrada, almidón de yuca, larvas de mojojoy, hormiga,cangrejo y camarones de quebrada.	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Sopas	Macerado, hervido	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia, Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.62.
10	Amazonas	Amazonas	91	Leticia y Puerto Nariño	91001	Cocido de pulpa de uitillo (monob)	Cocido que se elabora con pulpa de uitillo y ají biche.Se acompaña con casabe viejo.	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Platos Fuertes	Hervido	Dieta post- parto	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia, Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.63

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
11	Amazonas	Amazonas	91	"Leticia y Puerto Nariño "	91001	Guiso de hongos	Guiso que se elabora con hongos silvestres (oreja de venado), pimentón, azafrán, aceite de mojojo y especias.	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Platos Fuertes	Hervido y cocción	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia. Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p..66
12	Amazonas	Amazonas	91	"Leticia y Puerto Nariño "	91001	Albóndiga de yuca	Albóndigas elaboradas con yuca cocida, pescado de río asado y desmenuzado y aji biche.	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Aperitivos y entradas	Cocción	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia. Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.64.
13	Amazonas	Amazonas	91	"Leticia y Puerto Nariño "	91001	Mazamorra de cuchas	Sopa que se elabora con plátano verde rallado o molido y cuchas (pescado de río).	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Sopas	Hervido	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia. Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.65.
14	Amazonas	Amazonas	91	"Leticia y Puerto Nariño "	91001	Casabe seco (tangoj-airj)	El casabe se elabora con masa de yuca, se cocina sobre un tiesto, tiene forma de tortilla, es plano redondo y grande.Es el pan para los habitantes del Amazonas.	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Ingrediente básico	Amasijos	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia. Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.66
15	Amazonas	Amazonas	91	"Leticia y Puerto Nariño "	91001	Casabe con semilla de maraca (m-zetango)	Variedad de casabe, se le agregan semillas de maraca.	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia. Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.68.
16	Amazonas	Amazonas	91	"Leticia y Puerto Nariño "	91001	Casabe de almidón(ja-y-ta-ngo)	Plato que se elabora con almidón de yuca. Este plato se acompaña de de plátano maduro cocido.	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia. Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.68.
17	Amazonas	Amazonas	91	"Leticia y Puerto Nariño "	91001	Arepa de masa de yuca (jomej)	Arepa que se elabora con masa de yuca, se envuelve en hojas de platanillo y se asa.	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia. Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.69.
18	Amazonas	Amazonas	91	"Leticia y Puerto Nariño "	91001	Tamal de yuca (juar)	Masa de yuca envuelta en hojas de plátano, posteriormente se cocina.	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Aperitivos y entradas	Envoltorios	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia. Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.70

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
19	Amazonas	Amazonas	91	"Leticia y Puerto Nariño "	91001	Tamal de pescado	Masa de yuca, pescado, albahaca, azafrán y cilantro envuelto en hojas de plátano, posteriormente se cocina.	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Aperitivos y entradas	Envoltorios	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia, Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.71
20	Amazonas	Amazonas	91	"Leticia y Puerto Nariño "	91001	Fariña de masa de yuca brava	Harina que se elabora con masa o almidón de yuca brava, la cual se obtiene colando la masa de yuca y cocinando hasta que tome un color amarillo.	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Ingrediente básico		Cotidiano, Base para otras preparaciones	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia, Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.71.
21	Amazonas	Amazonas	91	"Leticia y Puerto Nariño "	91001	Fariña de almidón de yuca	Harina de almidón de yuca que se utiliza especialmente en bebidas. Con la fariña blanca se realizan preparaciones que acompañan los mojojeyes, las carnes de monte, grasas animales y vegetales.	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Ingrediente básico		Cotidiano, Base para otras preparaciones	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia, Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.71.
22	Amazonas	Amazonas	91	"Leticia y Puerto Nariño "	91001	Patarasca o chianti	Pescado envuelto en hojas de bijao soasadas el cual lleva un guiso de pimentón rojo, pimentón verde, cebolla y tomate.	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Platos fuertes	Patarasca Asado	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia, Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.72
23	Amazonas	Amazonas	91	"Leticia y Puerto Nariño "	91001	Caguana (ja-gab)	Bebida a base de almidón de yuca y de diferentes tipos de frutas silvestres o cultivadas.	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Bebidas		Cotidiano, Base para otras preparaciones	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia, Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura..P.p.75.
24	Amazonas	Amazonas	91	"Leticia y Puerto Nariño "	91001	Caguana de piña (rozib)	Bebida a base de fariña de almidón de yuca y pulpa de piña.	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Bebidas	Macerado y hervido	cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia, Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura. P.p.75
25	Amazonas	Amazonas	91	"Leticia y Puerto Nariño "	91001	Caguana de canangucho (k-neb)	Bebida a base de frutos de canangucho fermentados y fariña de almidón de yuca.	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Bebidas	Fermentado y hervido	cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia, Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura. P.p.76
26	Amazonas	Amazonas	91	"Leticia y Puerto Nariño "	91001	Caguana de azaí(neb)	Bebida a base de fariña de almidón de yuca y frutos de azaí o naidí.	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Bebidas	Fermentado y hervido	cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia, Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.76
27	Amazonas	Amazonas	91	"Leticia y Puerto Nariño "	91001	Caguana de lulo amazónico (monaij-jo-gab)	Bebida a base de fariña de almidón de yuca y fruto de lulo amazónico	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Bebidas	Hervido	por temporadas, según al cosecha.	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia, Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.77
28	Amazonas	Amazonas	91	"Leticia y Puerto Nariño "	91001	Caguana de milpesos (komaib)	Bebida a base de fariña de almidón de yuca y fruto de la palma milpesos	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Bebidas	Hervido y cocción	cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia, Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.77

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
29	Amazonas	Amazonas	91	"Leticia y Puerto Nariño "	91001	Caguana de umarí (nekab)	Bebida a base de fariña de almidón de yuca y fruto de árbol de umarí	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Bebidas	Hervido y cocción	cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia. Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p..78
30	Amazonas	Amazonas	91	"Leticia y Puerto Nariño "	91001	Caguana de caña de azúcar.(kononob)	Bebida a base de fariña de almidón de yuca y caña de azúcar.	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Bebidas	Hervido	cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia. Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura.p.78
31	Amazonas	Amazonas	91	"Leticia y Puerto Nariño "	91001	Manicuera (juñoi)	Bebida que se elabora con zumo de yuca brava.	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Bebidas	Hervido	Medicinal, para solucionar conflictos, simboliza lo femenino.	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia. Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.79
32	Amazonas	Amazonas	91	"Leticia y Puerto Nariño "	91001	Chicha de chontaduro (jimeb)	Bebida fermentada a base de pulpa de chontaduro y sus semillas.	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Bebidas	Bebida alcohólica	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia. Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.79
33	Amazonas	Amazonas	91	"Leticia y Puerto Nariño "	91001	Chucula de plátano maduro	Bebida espesa que se elabora con plátanos maduros o hartones.	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Bebidas	Hervido y macerado	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia. Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura..P.p.80
34	Amazonas	Amazonas	91	"Leticia y Puerto Nariño "	91001	Pururuka	Chicha de plátano maduro o guineo.	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Bebidas	Fermentado y hervido	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia. Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.80
35	Amazonas	Amazonas	91	"Leticia y Puerto Nariño "	91001	Ojito de sapo	Bebida a base de frutos de bacaba o milpesillo y almidón de yuca.	Sabedoras de las cocinas tradicionales indígenas de los pueblos Uitoto, Uitoto-Murui, Okaina, Mauinane, Bora, Tikuna, Cocama y Yagua.	Bebidas	Hervido	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación ACUA. (2015). La Tierra de la Abundancia. Las cocinas tradicionales indígenas del sur del Departamento del Amazonas. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.81
36	Amazonas	Amazonas	91			Aceite de chontaduro	Aceite que se obtiene de la cocción de este fruto, aporta color y sabor a las comidas		Ingrediente básico	Aliño y colorante	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.384
37	Amazonas	Amazonas	91			ly'co o iyuco	Caldo de pescado con ají, hojas de carrurú y de yuca, y una combinación de frutos silvestres amazónicos yupurí, umarí, chontaduro o pupuña, siringa o árbol de caucho.		Sopas	Hervido	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. P.p.485.
38	Amazonas	Amazonas	91			Quiñapira	Sopa que se hace con pescado y/o carne de monte, y con hojas y hierbas silvestres.		Sopas	Hervido	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.486.
39	Amazonas	Amazonas	91			Muñica	La muñica es una sopa que recibe su nombre del almidón con el que se espesa. Esta preparación incorpora productos silvestres como el umarí y el yapurá, dos frutos que tienen consistencia similar a la pasta de maíz.		Sopas	Hervido	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.487.
40	Amazonas	Amazonas	91			Caldo de platano verde	Caldo o sopa compuesta por tajada o moneditas de plátano verde, cebolla larga y aceite el cual se mezcla con huevo.		Sopas	Hervido	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.488
41	Amazonas	Amazonas	91			Caldo de flor de chontaduro	Caldo que se elabora a partir de almidón de yuca, ajíes maduros y verdes y flores de chontaduro		Sopas	Hervido	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.489-490
42	Amazonas	Amazonas	91			Caldo de cuchas o carachama	Caldo que se elabora a partir de cuchas o carachama y plátano verde cortado en trozos y cebollas largas y cabezonas.		Sopas	Hervido	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.489
43	Amazonas	Amazonas	91			Gamitana Muguada	Gamitana o cachama aliñada que se prepara con el humo de hojas de plátano en horno de leña.		Platos Fuertes	Asado	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.490-491

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
44	Amazonas	Amazonas	91			Gamitana frita	Gamaitana o cachama adobada y posteriormente frita.		Platos Fuertes	Patarasca Asado	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.491-492.
45	Amazonas	Amazonas	91			Patarasca o chanti	Se llama patarasca o chanti a la técnica de cocinar pescado o carne envolviéndolos en hojas, una vez han sido sazonados, para luego asarlos en la parrilla o en horno.		Platos Fuertes	Patarasca Asado	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.491-492.
46	Amazonas	Amazonas	91			Ajicero	Especie de pescado de escama, sudado, adobado con ajíes, ajos, cebollas,pimentones y cilantros		Platos Fuertes	Sudado	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.492-493.
47	Amazonas	Amazonas	91			Hormigas	Hormigas preparadas en un tiesto asadas y machacadas. Se acompañan con casabe recién hecho.		Platos Fuertes	Aperitivo	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.493.
48	Amazonas	Amazonas	91			Gamitana rellena	Gaimitana o cachama rellenan de arroz, diferentes carnes, hogao, aceituna, achioté,tomillo,laurel y cilantro.		Platos Fuertes	Relleno	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.494.
49	Amazonas	Amazonas	91			Arroz al mojoyoy	Arroz que se prepara con mojoyoy o gusano de palma y hiervas al gusto.		Platos Fuertes	Arroces	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. P.p.495
50	Amazonas	Amazonas	91			Albóndiga de pirarucú	Albóndigas elaboradas a partir de carne de pirarucú (pez de río) mezcladas con huevo miga de pan y pimentón. Posteriormente se arman bolitas y se frien.		Platos Fuertes	Amasijo	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.496
51	Amazonas	Amazonas	91			Casabe	Tortilla que se obtiene de masa de yuca brava, su preparación es compleja y depende de las temporadas en que hay cosecha de yuca.		Acompañantes	Amasijo	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.497
52	Amazonas	Amazonas	91			Fariña	Harina de yuca brava o hecha.La yuca se madura, se cierne, posteriormente se hierve hasta obtener una textura granulada.		Acompañantes	Amasijo	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.498.
53	Amazonas	Amazonas	91			Tachados	"Bolas de plátano machacadas y mezcladas con chicharrones". Se guisa con cerdo,cebolla larga, sal,color,pimentón verde,comino al gusto.		Acompañantes	Fritos y amasijos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.498.
54	Amazonas	Amazonas	91			Farofa	Plato que suele remplazar el arroz el cual se elabora con la grasa de pollo, cerdo, carne y se mezcla con fariña.		Acompañantes	Arroces	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.499
55	Amazonas	Amazonas	91			Tucupí	Salsa espesa preparada a partir de zumo de yuca cocinada a fuego lento.Se usa como acompañante de la yuca, losplátanos verdes, entre otros platos.		Salsas	Salsa	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.500
56	Amazonas	Amazonas	91			Huito	Mistela elaborada con aguardiente, almíbar y frutas. Se utilizan para elaborar dulces y jugos.		Bebidas	Fermentado	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.501.
57	Amazonas	Amazonas	91			Chapo de aguaje	Bebida refrescante a base de pulpa de aguaje, agua y se endulza con azúcar.		Bebidas		En las mujeres aumenta el tamaño del busto y gluteos.Uso estético.	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.501-502.
58	Amazonas	Amazonas	91			Caguana de piña	Bebida que se elabora a base de almidón de yuca brava, piña, y endulzada con azúcar.		Bebidas		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.502
59	Amazonas	Amazonas	91			Chive, chivé o Jucuba	Bebida fermentada a base de fariña, panela y miel de abejas.		Bebidas	Bebida alcohólica-aliño	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.503.
60	Amazonas	Amazonas	91			Leche de milpesos	Bebida a base de bacaba o milpesos , agua y miel o azúcar al gusto.		Bebidas	Bebida	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.504.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
61	Amazonas	Amazonas	91			Chucula o mingao	Bebida o colada a base de plátano maduro cocinado, agua y leche.		Bebidas	Bebida	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.504.
62	Amazonas	Amazonas	91			Casajillos	Tipo de Casabe en trozos con mantequilla y sal al gusto.		Antojos y Tentempies	Amasijo	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.505.
63	Amazonas	Amazonas	91			Envueltos de yuca	Masa elaborada a partir de yuca molida, queso y melado. Se cocinan envueltos en hoja de plátano o de palma caraná soasada.		Antojos y Tentempies	Amsijo	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.506.
64	Amazonas	Amazonas	91			Bejú	Arepa elaborada de masa de yuca con plátano maduro, azúcar y aceite.		Antojos y Tentempies	Amasijos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.506.
65	Amazonas	Amazonas	91			Bocadillos de frutos amazónicos	Bocadillo elaborado de cocona, arazá, pomarrosa y copoazú y azúcar.		Postres	Tentempié	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.508.
66	Amazonas	Amazonas	91			Mermelada de frutos amazónicos	Mermelada elaborada con cocona, arazá, pomarrosa y copoazú y jugo de limón,pectina y azúcar.		Postres	Dulce	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.508.
67	Amazonas	Amazonas	91			Dulce de chontaduro o contaduro en almíbar	Dulce que se obtiene de la cocción de chontaduro maduro en agua y azúcar. Es importante retirar las semillas.		Postres	Almíbar	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.509.
68	Amazonas	Amazonas	91			Uva caimarona en almíbar	Postre que se elabora con la pulpa de esta uva en un almíbar.		Postres	Almíbar	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.510.
69	Amazonas	Amazonas	91			Dulce de mango verde	Trozos de mango verde con astillas de canela y clavos de olor,cocinados en almíbar.		Postres	Dulce	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.511.
70	Amazonas	Amazonas	91			Aceite de chontaduro	Aceite que se obtiene de la cocción de este fruto, aporta color y sabor a las comidas. Es usado para la preparación de frituras.		Ingrediente básico	Base	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.127
71	Amazonas	Amazonas	91			Aguagina	Bebida o refresco que se prepara con cananguchos (fruto de la palma con el mismo nombre) y azúcar al gusto. Esta bebida se utiliza como base para <del>seca a chicha</del>		Bebidas	Bebida	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura P.p.118
72	Amazonas	Amazonas	91			Crema de copoazú	Bebida dulce que se elabora con pulpa de copoazú, crema de leche y leche condensada, se le agrega hielo picado.Es una bebida popular en el Amazonas.		Bebidas	Bebida	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.118.
73	Amazonas	Amazonas	91			Chicha de arracacha	Bebida fermentada que se elabora con masa de arracacha, melado de panela y hojas de plátano de bijao.		Bebidas	Bebida alcohólica	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.118-119.
74	Amazonas	Amazonas	86			Chicha de moriche	Bebida fermentada a base de moriche y melado de panela.		Bebidas	Bebida alcohólica	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.119.
75	Amazonas	Amazonas	91			Chivé	Bebida fermentada a base de harina de yuca brava (mañoco), melado de panela y miel de abejas.		Bebidas	Bebida alcohólica	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.119.
76	Amazonas	Amazonas	99			Jugo de arazá	Jugo en agua con de pulpa de araza y hielo picado, se puede convertir en coctel agregándole cachaza (aguardiente brasileño).Es importante retirar la <del>seca</del>		Bebidas	Bebida	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.120.
77	Amazonas	Amazonas	91			Jugo de carambolo	Jugo en agua con de pulpa carambolo.Se sirve frío.		Bebidas	Bebida	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.120.
78	Amazonas	Amazonas	91			Jugo de chontaduro	Jugo en agua con de pulpa de chontaduro endulzado con panela o azúcar. De esta bebida también se prepara chicha.		Bebidas	Hervido-fermento	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.120.
79	Amazonas	Amazonas	97			Seje	Bebida a base de seje (fruto de la palma del mismo nombre), agua y melado de panela.		Bebidas	Cocción.-melao	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.121.
80	Amazonas	Amazonas	91			Fariña o mandioca	Harina elaborada con yuca brava, posterior a un proceso de exprimido de la yuca, hervido y frerido.		Ingrediente básico	Rallado, exprimido, secado al sol, asado.	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.122

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
81	Amazonas	Amazonas	91			Farofa	Amasijo que se elabora con fariña que se tuesta en un sartén y se le agrega mantequilla y sal. Se sirve para acompañar carnes o pescados.		Antojos y Tentempies	Amasijo	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.122.
82	Amazonas	Amazonas	91			Sopa de caracoles	Sopa elaborada con caracoles picados, papas y hogao. Se espolvorea con cilantro.		Sopas	Hervido	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.126.
83	Amazonas	Amazonas	91			Bolitas de pirarucú	Albóndigas fritas elaboradas con carne de pirarucú (pescado) cocido y molido con cebolla larga, pimentón verde, huevos batidos y pimienta.		Aperitivos y entradas	Fritos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.128.
84	Amazonas	Amazonas	91			Ancas de rana	Ancas de rana frita, se sirve con arroz blanco y algún vegetal guisado.		Platos Fuertes	Aperitivo-frito	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.130.
85	Amazonas	Amazonas	91			La boa	Lomo de boa ahumado, se prepara con limón, vinagre, papas picadas, yuca,tomate,cebolla larga, ajo,cilantro cimarrón, sal y pimienta.Se acompaña con arroz blanco y tostadas de plátano.		Platos Fuertes	Ahumado	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.130.
86	Amazonas	Amazonas	91			Costilla de gamitana	Costillas de pescado (gamitana) fritas. Se sirve con tostones de plátano verde y ensalada.		Platos Fuertes	Frituras	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.131.
87	Amazonas	Amazonas	91			Gamita rellena	Gamita (pescado) que se rellena con camarones de río y aliños (cebolla cabezona y larga, tomate maduro, ajo, pimentón, chicoria picada, pan rallado, vinagre,aceite,vino blanco y mantequilla). Esta preparación se sirve con arroz blanco.		Platos Fuertes	Relleno	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.132.
88	Amazonas	Amazonas	91			Guiso de caracoles	Caracoles con guiso (vinagre,achiote,sal y comino al gusto), arroz seco, fariña o forofa.		Platos Fuertes	Guiso	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.133.
89	Amazonas	Amazonas	86			Guiso de tortuga	Carne de tortuga en trozos, papa y yuca con una salsa espesa elaborada de guiso y caldo de la misma cocción. Se sirve con fariña o forofa.		Platos Fuertes	Guiso	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.133.
90	Amazonas	Amazonas	91			Manatí	Lomo de vaca marina que se fríe, guisa o asa a la brasa.		Platos Fuertes	Freido o asado	Existen varias mitologías asociadas al manatí.	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.135.
91	Amazonas	Amazonas	91			Picadillo de tortuga	Carne y viseras de tortuga guisada (pimentón rojo ,tomates, sal, comino al gusto) y finamente picada, se sirve con fariña, forofa o arroz seco.		Platos Fuertes	Guiso	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.135.
92	Amazonas	Amazonas	86			Pinchos de tortuga	Pincho con carne de tortuga y viseras marinadas,y cebollas en cubos.		Platos Fuertes	Hervido,marinado,asado	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.136.
93	Amazonas	Amazonas	91			Sarapaté de charapa	Plato que se elabora con viseras de tortuga y plátanos verdes, cebollas, tomates, cilantro cimarrón,sal,pimienta,comino al gusto.		Platos Fuertes	Guiso	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.137.
94	Amazonas	Amazonas	86			Torta de huevos de toruga	Tortilla que se elabora de huevos de tortuga,harina, azúcar y mantequilla.		Acompañantes	Amasijo	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.137.
95	Amazonas	Amazonas	91			Dulce de pomarrosa	Cascos de pomarrosa calados en almíbar.		Postres	Almíbar	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.139.
96	Amazonas	Amazonas	91			Casabe	El casabe es una clase de arepa plana y delgada que se prepara con una masa de yuca brava y yuca marujui. Se asa en un budare caliente.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Mincultura; Artesanías de Colombia; Tridha. (2014). Colombia Sabe. Un fogón para un país. Bogotá: Mincultura.P.p.60.
97	Amazonas	Amazonas	91			Fariña	La fariña es una harina que se elabora con yuca brava. Es importante dejarla en remojo durante tres días, cernirla y calentarla en un budare, su cocción debe terminar en una textura granulada.		Ingrediente básico		Cotidiano	Mincultura; Artesanías de Colombia; Tridha. (2014). Colombia Sabe. Un fogón para un país. Bogotá: Mincultura.P.p.61
98	Amazonas	Amazonas	91			Caguana	Bebida que se prepara con almidón de tuca, azúcar, piña (otra fruta).Se toma frío o caliente.		Bebidas	Bebida	Cotidiano	Mincultura; Artesanías de Colombia; Tridha. (2014). Colombia Sabe. Un fogón para un país. Bogotá: Mincultura.P.p.61
99	Amazonas	Putumayo	86			Quélbasentsbishana	Sopa que se elabora con calabaza, maíz molido, col, palmito, cuna, frijol tranca, durante la cocción se le imprime un sabor ahumado con hueso ahumado.		Sopas	Hervido	Cotidiano	Mincultura; Artesanías de Colombia; Tridha. (2014). Colombia Sabe. Un fogón para un país. Bogotá: Mincultura.P.p.62
100	Amazonas	Putumayo	86	Colón	86219	Sopa de fríjoles	Receta sin documentar		Sopas		Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
101	Amazonas	Putumayo	86	Colón	86219	Fríjoles con arroz	Receta sin documentar		Platos Fuertes		Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
102	Amazonas	Putumayo	86	Colón	86219	Pan de achira	Receta sin documentar		Antojos y tentempies		Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
103	Amazonas	Putumayo	86	Colón	86219	Pan de maíz	Receta sin documentar		Antojos y tentempiés		Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
104	Amazonas	Putumayo	86	Puerto Caicedo	86569	Pusandao	Receta sin documentar	Arleyo Ibarra y María Ines Cortés	Platos Fuertes		Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
105	Amazonas	Putumayo	86	Puerto Caicedo	86569	Sango	Receta sin documentar	Arleyo Ibarra y María Ines Cortés	Platos Fuertes		Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
106	Amazonas	Putumayo	86	Puerto Caicedo	86569	Birimbi	Receta sin documentar	Arleyo Ibarra y María Ines Cortés	Postres		Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
107	Amazonas	Putumayo	86	Puerto Caicedo	86569	Tapao	Receta sin documentar	Arleyo Ibarra y María Ines Cortés	Platos Fuertes		Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
108	Amazonas	Putumayo	86	San Miguel	86757	Tacachos	Receta sin documentar	Lourdes de Parra	Aperitivos y entradas		Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
109	Amazonas	Putumayo	86	San Miguel	86757	Cachama ahumada	Receta sin documentar	Lourdes de Parra	Platos Fuertes		Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
110	Amazonas	Putumayo	86	San Miguel	86757	Chicha de maíz	Receta sin documentar	Lourdes de Parra	Bebidas		Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
111	Amazonas	Putumayo	86	San Miguel	86757	Chicha de chontaduro	Receta sin documentar	Lourdes de Parra	Bebidas		Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
112	Amazonas	Putumayo	86	Santiago	86760	Cuy al humo	Receta sin documentar		Platos Fuertes		Cotidiano y Festivo	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
113	Amazonas	Putumayo	86	Santiago	86760	Arepas de achira indígena	Receta sin documentar		Antojos y tentempiés		Cotidiano y Festivo	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
114	Amazonas	Putumayo	86	Santiago	86760	Sopas y arepas de cuna tumaqueño	Receta sin documentar		Sopas		Cotidiano y Festivo	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
115	Amazonas	Putumayo	86	Santiago	86760	Sopas de col y papa	Receta sin documentar		Sopas		Cotidiano y Festivo	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
116	Amazonas	Putumayo	86	Sibindoy	86749	Arrancadas	Receta sin documentar	Vicente Castro			Cotidiano y Festivo	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
117	Amazonas	Putumayo	86	Sibindoy	86749	Arepas de choclo	Receta sin documentar	Vicente Castro	Antojos y tentempiés		Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
118	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Tacachos	Receta sin documentar	Alejandro Agreda	Aperitivos y entradas		Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
119	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Chúcula	Receta sin documentar	Alejandro Agreda	Ingrediente base		Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
120	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Sancocho de gallina	Receta sin documentar	Alejandro Agreda	Sopas		Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.



#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
121	Amazonas	Putumayo	86	Mocóa	86001	Ají de maní	Receta sin documentar	Alejandro Agreda	Salsas		Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
122	Amazonas	Putumayo	86	Mocóa	86001	Chorizos ahumados	Receta sin documentar	Alejandro Agreda	Aperitivos y entradas		Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
123	Amazonas	Putumayo	86	Mocóa	86001	Poleada	Receta sin documentar	Alejandro Agreda	Postres		Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
124	Amazonas	Putumayo	86	Mocóa	86001	Bishan	Sopa de maíz, col y frijol amarillo	Alejandro Agreda	Sopas		Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
125	Amazonas	Putumayo	86	Mocóa	86001	Tochen	Receta sin documentar	Alejandro Agreda			Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
126	Amazonas	Putumayo	86	Mocóa	86001	Envuelto de maíz	Receta sin documentar	Alejandro Agreda	Antojos y tentempies		Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
127	Amazonas	Putumayo	86	Mocóa	86001	Envuelto de maíz con frijol picante	Receta sin documentar	Alejandro Agreda	Antojos y tentempies		Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
128	Amazonas	Putumayo	86	Mocóa	86001	Coladas (Lulo, yuca, maíz, chilacuan)	Receta sin documentar	Alejandro Agreda	Bebidas		Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
129	Amazonas	Putumayo	86	Mocóa	86001	Bocoy	Choclo molido	Alejandro Agreda	Ingrediente base		Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
130	Amazonas	Putumayo	86	Mocóa	86001	Bocoy jura	Maíz envuelto en hoja de bijagua o achira	Alejandro Agreda	Antojos y Tentempies	Envoltorios	Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
131	Amazonas	Putumayo	86	Mocóa	86001	Chicha de arracacha	Receta sin documentar	Alejandro Agreda	Bebidas		Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
132	Amazonas	Putumayo	86	Mocóa	86001	Chicha de maíz	Receta sin documentar	Alejandro Agreda	Bebidas		Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
133	Amazonas	Putumayo	86	Mocóa	86001	Harniada	plátano rallado	Alejandro Agreda	Ingrediente base		Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
134	Amazonas	Putumayo	86	Mocóa	86001	Viudo de pescado	Receta sin documentar	Alejandro Agreda	Platos Fuertes		Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
135	Amazonas	Putumayo	86	Mocóa	86001	Pan del norte	Receta sin documentar	Alejandro Agreda	Antojos y Tentempies		Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
136	Amazonas	Putumayo	86	Mocóa	86001	Carne de animal del monte ahumada (boruga, venado)	Receta sin documentar	Alejandro Agreda	Platos Fuertes		Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
137	Amazonas	Putumayo	86	Mocóa	86001	Cancharinas	Receta sin documentar	Carmen Vallejo	Antojos y Tentempies		Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
138	Amazonas	Putumayo	86	Mocóa	86001	Chontaduro Con Carne Y Queso	Receta sin documentar		Platos Fuertes		Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
139	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Kimbolo	Receta sin documentar	Cruz Alba Burbano	Antojos y Tentempies	Semana Santa	Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
140	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Juanesca	Receta sin documentar				Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
141	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Torta De Chirario	Receta sin documentar				Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
142	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Torta De Maduro	Receta sin documentar				Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
143	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Anduche	Receta sin documentar				Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
144	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Bala	Plátano molido con limón, queso y chicharrón				Semana Santa	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
145	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Sancocho de pescado	Receta sin documentar				Semana Santa	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
146	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Tapao o pusandao afros	Receta sin documentar				Semana Santa	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
147	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Pescado con coco	Receta sin documentar				Semana Santa	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
148	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Arepa de maíz o majaja	Receta sin documentar				Semana Santa	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
149	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Anduche	Receta sin documentar				Semana Santa	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
150	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Cuy asado en carbón	Receta sin documentar				Semana Santa	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
151	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Sancocho de gallina de campo	Receta sin documentar				Semana Santa	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
152	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Guarapo de caña común	Receta sin documentar				Semana Santa	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
153	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Carne con plátano y yuca	Receta sin documentar				Semana Santa	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
154	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Rayana de bocachico	Receta sin documentar				Semana Santa	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
155	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Tortilla de maíz	Receta sin documentar				Semana Santa	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
156	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Tortilla de maíz	Receta sin documentar				Semana Santa	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
157	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Chontayaco tortilla de plátano	Receta sin documentar				Semana Santa	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
158	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Envuelto de yuca	Receta sin documentar				Semana Santa	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
159	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	La tebaida	Receta sin documentar				Semana Santa	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
160	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Sancocho de gallina a la leña	Receta sin documentar				Semana Santa	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
161	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Frijoles con garra	Receta sin documentar				Semana Santa	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
162	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Patacón con perico	Receta sin documentar				Semana Santa	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
163	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Maduro con queso	Receta sin documentar				Semana Santa	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
164	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Arepa de maíz con queso	Receta sin documentar				Semana Santa	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
165	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Yunguillo y chicha de maíz	Receta sin documentar				Semana Santa	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
166	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Condagua anduche de plátano o yuca	Receta sin documentar				Semana Santa	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
167	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Guarapo de caña	Receta sin documentar				Semana Santa	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
168	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Carne ahumada de cacería	Receta sin documentar				Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
169	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Ahumado de carnes	Receta sin documentar				Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
170	Amazonas	Putumayo	86	Mocoa	86001	Chicha de chontaduro	Receta sin documentar				Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
171	Amazonas	Putumayo	86	Puerto Guzmán	86571	Pescado cocido con ají	Receta sin documentar				Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
172	Amazonas	Putumayo	86	Puerto Guzmán	86571	Rayana	Receta sin documentar				Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
173	Amazonas	Putumayo	86	Puerto Guzmán	86571	Anduche de plátano	Receta sin documentar				Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
174	Amazonas	Putumayo	86	Puerto Guzmán	86571	Yuca	Receta sin documentar				Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
175	Amazonas	Putumayo	86	Puerto Guzmán	86571	Guarapo de cana	Receta sin documentar				Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
176	Amazonas	Putumayo	86	Puerto Guzmán	86571	Mute con frijol y carne	Receta sin documentar				Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
177	Amazonas	Putumayo	86	Puerto Guzmán	86571	Chicha de chontaduro	Receta sin documentar				Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
178	Amazonas	Putumayo	86	Puerto Guzmán	86571	Tacacho arroz	Receta sin documentar	Carmen Burbano			Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
179	Amazonas	Putumayo	86	Puerto Guzmán	86571	Pescado sudado con yuca o plátano	Receta sin documentar	Carmen Burbano			Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
180	Amazonas	Putumayo	86	Orito	86320	Sopa de pescado	Receta sin documentar	Miller Narvaez			Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
181	Amazonas	Putumayo	86	Orito	86320	Mole de plátano	Receta sin documentar	Miller Narvaez			Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
182	Amazonas	Putumayo	86	Orito	86320	Sancocho de gallina	Receta sin documentar	Miller Narvaez			Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
183	Amazonas	Putumayo	86	Valle del Guamez	86865	Sancocho de pescado	Receta sin documentar				Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
184	Amazonas	Putumayo	86	Valle del Guamez	86865	Chicha maíz y chontaduro	Receta sin documentar				Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
185	Amazonas	Putumayo	86	Valle del Guamez	86865	Ahumado de carnes	Receta sin documentar				Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
186	Amazonas	Putumayo	86	Puerto leguizamo	86573	Viudo de pescado pirarucú	Receta sin documentar				Cotidiano	Mincultura; Gob. Putumayo. (2005). Diagnóstico e identificación del Patrimonio Cultural del departamento de Putumayo. Putumayo.
187	Amazonas	Putumayo	86			Sopa de maíz	Sopa a base de maíz pelado, col, frijol tranca fresco, manteca,agua y sal.	Mama Úrsula Mavisoy de Juajibioy			Depende del ciclo lunar	Kabëngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamëntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.57.
188	Amazonas	Putumayo	86			Sopa de maíz con calabaza tierna	Sopa a base de maíz amarillo, col, frijol tranca seco, calabaza seca mediana, cebollas picadas, manteca de res al gusto.Se acompaña de aji y chicha	Mama Severa Juajibioy.			Se le ofrece a los integrantes de las cuadrillas	Kabëngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamëntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.58..
189	Amazonas	Putumayo	86			Sopa de maíz con frijol tranca y palmito	Sopa a base de maíz amarillo, col, frijol tranca seco, calabaza seca mediana, cebollas picadas, manteca de res al gusto y palmito.Se acompaña de aji y chicha	Mama Severa Juajibioy			Cotidiano	Kabëngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamëntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.58..
190	Amazonas	Putumayo	86			Aresana beshana o sopa de coles	Sopa a base de maíz granizo blanco trillado, frijol tranca, coles,papa,cebolla al gusto, chuya,sal y manteca.	Mama Pastora Juajibioy de Chindoy			Cotidiano	Kabëngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamëntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.58..

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
191	Amazonas	Putumayo	86			Sangonan beshana o canchape	Sopa a base de harina de maíz con col, frijol tranca fresco,cunas,cebollas,sal y manteca de res al gusto.	Mama Pastora Juajibioy de Chindoy			Aporta energia	Kabëngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamëntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.59..
192	Amazonas	Putumayo	86			Tamontsonera mentenaca o cuchuco de maíz con carne	Cuchuco de maíz amarillo con carne,arracacha, cebolla y sal.	Mama Pastora Juajibioy de Chindoy			Cotidiano	Kabëngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamëntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.59..
193	Amazonas	Putumayo	86			Cuchuco de maíz con gallina de campo	Cuchuco de gallina de campo partida en presas,maíz amarillo molido,arracacha,agua,cebolla al gusto y sal.	Mama Pastora Juajibioy de Chindoy			Está relacionada con la fortaleza interior de la familia.	Kabëngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamëntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.60.
194	Amazonas	Putumayo	86			Poleada	Sopa espesa de harina de maíz cochlo y sarazo,frijol tranca fresco,col, manteca de res,cebolla y sal al gusto.	Mama Severa Juajibioy			Cotidiano	Kabëngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamëntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.60.
195	Amazonas	Putumayo	86			Locro	Sopa de calabaza, cochlo tierno,frijol tranca,papa,col,carne,sal y cebolla.	Mama Severa Juajibioy			Cotidiano	Kabëngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamëntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.62.
196	Amazonas	Putumayo	86			Sopa de frijol tranco fresco con cunas	Frijol tranca, cunas,sal cebolla y manteca de res.	Mama Severa Juajibioy			Cotidiano	Kabëngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamëntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.62.
197	Amazonas	Putumayo	86			Arrancadas de sarazo	Amasijo que se le añade a las sopas para que tenga más espesor.El maíz sarazo es un maíz que está entre maíz choclo y el maíz tierno. Se añaden coles, cebollas y sal al gusto.	Mama Pastora Juajibioy de Chindoy		Hervido	Cotidiano	Kabëngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamëntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.63.
198	Amazonas	Putumayo	86			Arrancadas de maíz pelado	Amasijo de maíz amarillo que se extiende sobre una superficie y se muele.	Mama Úrsula Mavisoy de Juajibioy		Molido,amasado	Simboliza el inicio de la época de cosecha	Kabëngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamëntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.63.
199	Amazonas	Putumayo	86			Wabmesnena o mote tierno	Mazorca desgranada tierna o frijol tranca, costilla de res,cebolla y sal.	Mama Pastora Juajibioy de Chindoy		Hervido	Simboliza el inicio de la época de cosecha	Kabëngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamëntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.64.
200	Amazonas	Putumayo	86			Wamesnen tsembek o mote con frijol	Maíz pelado, frijol tranca seco, agua, cebolla y sal.	Mama Pastora Juajibioy de Chindoy		Hervido	Cotidiano	Kabëngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamëntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.65.
201	Amazonas	Putumayo	86			Tamales de mote con guiso de frijol y ají	Maíz pelado, frijol tranca, calabaza, achira,ají y sal.	Mama Pastora Juajibioy de Chindoy	Amasijos	Envoltorios	Cotidiano	Kabëngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamëntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.66.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
202	Amazonas	Putumayo	86			Cuna guisada	Guiso de cuna con cebolla, huevos al gusto, sal y manteca.	Mama Severa Juajibioy	Plato fuerte	Guiso	Cotidiano	Kabèngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamèntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.67.
203	Amazonas	Putumayo	86			Guiso de pepas de calabaza madura	Guiso de pepas de calabaza madura adobado con gajos de cebollas y ají,agua, sal y huevos.	Mama Pastora Juajibioy de Chindoy	Plato fuerte	Guiso	La calabaza alimenta los animales domésticos.	Kabèngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamèntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.67.
204	Amazonas	Putumayo	86			Ensalada de cidra yota	Guiso de cidra de yota, sal ,manteca,cebolla,aceite y huevos.	Mama Pastora Juajibioy de Chindoy	Plato fuerte	Guiso	Cotidiano	Kabèngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamèntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.68.
205	Amazonas	Putumayo	86			Jomes wafshawanes o cuna frita	Fritos de cunas.	Mama Severa Juajibioy	Tentempies y acompañantes	Frito	Cotidiano	Kabèngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamèntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.68.
206	Amazonas	Putumayo	86			Jomes buashjones y wanfshauanes o cuna sancochada y frita	Cuna cocida que posteriormente se frita, se le añade sal.	Mama Severa Juajibioy	Tentempies y acompañantes	Hervido,frito	Cotidiano	Kabèngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamèntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.69.
207	Amazonas	Putumayo	86			Tumaqueño	Fritos de tumaqueño el cuál es otro tubérculo reconocido en la región.	Mama Severa Juajibioy	Tentempies y acompañantes	Frito	Cotidiano	Kabèngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamèntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.70.
208	Amazonas	Putumayo	86			Bebia o achira	Con este tubérculo se hace la harina o se puede disfrutar cocida.	Mama Pastora Juajibioy de Chindoy	Tentempies y acompañantes	Rallado, hervido.	Cotidiano	Kabèngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamèntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.70.
209	Amazonas	Putumayo	86			Colada de achira	Colada a base de almidón de achira, leche, agua y panela.	Mama Pastora Juajibioy de Chindoy	Coladas y dulces	Hervido	Cotidiano	Kabèngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamèntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.71.
210	Amazonas	Putumayo	86			Bebia aninshan o almidón de achira	Colada de achira que se elabora con agua	Mama Pastora Juajibioy de Chindoy	Coladas y dulces	Hervido	Cotidiano	Kabèngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamèntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.71.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
211	Amazonas	Putumayo	86			Colada de calabaza madura	Colada a base de calabaza madura con agua y maíz	Mama Pastora Juajibioy de Chindoy	Coladas y dulces	Hervido	Cotidiano	Kabëngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamëntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.72.
212	Amazonas	Putumayo	86			Colada de calabaza y leche	colada de calabaza madura con leche, canela, panela y agua.	Mama Pastora Juajibioy de Chindoy	Coladas y dulces	Hervido	Cotidiano	Kabëngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamëntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.72.
213	Amazonas	Putumayo	86			Colada de uvilla	Colada de uvilla (uchuva), maíz, agua y panela al gusto.	Mama Severa Juajibioy	Coladas y dulces	Hervido	Cotidiano	Kabëngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamëntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.73.
214	Amazonas	Putumayo	86			Colada de maíz tostada	Colada de maíz amarillo copia con panela al gusto	Mama Pastora Juajibioy de Chindoy	Coladas y dulces	Molido y hervido	Cotidiano	Kabëngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamëntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.73.
215	Amazonas	Putumayo	86			Colada de Chilacuán	Colada de chilacuán o papayuela, con panela, maíz y agua.Puede consumirse fría o caliente.	Mama Pastora Juajibioy de Chindoy	Coladas y dulces	Hervido	Cotidiano	Kabëngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamëntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.74.
216	Amazonas	Putumayo	86			Colada de tomate de árbol	Colada que se elabora con tomates de árbol, panela,maíz y agua.	Mama Severa Juajibioy	Coladas y dulces	Hervido	Cotidiano	Kabëngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamëntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.74.
217	Amazonas	Putumayo	86			Shashentsana o colada de moras	Colada de mora, panela y maíz.	Mama Pastora Juajibioy de Chindoy	Coladas y dulces	Hervido	Cotidiano	Kabëngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamëntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.75.
218	Amazonas	Putumayo	86			Colada tradicional de naranjilla o lulo.	Bebida a base de naranjilla o lulo con maíz y panela.	Mama Severa Juajibioy	Coladas y dulces	Hervido	Cotidiano	Kabëngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamëntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.75.
219	Amazonas	Putumayo	86			Dulce de calabaza	Calabaza con clavos de olor, canela, panela y agua.	Mama Severa Juajibioy	Coladas y dulces	Hervido	Cotidiano	Kabëngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamëntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.76..
220	Amazonas	Putumayo	86			Bokoy o chicha de maíz con panela	Bebida de chicha de maíz y panela	Mama Severa Juajibioy	Bebidas	Fermentado	Bebida de celebración e integración y de gran sentido familiar.	Kabëngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamëntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.76.
221	Amazonas	Putumayo	86			Chicha de maíz jura tradicional	Bebida de chicha de maíz germinado y panelas.	Mama Severa Juajibioy	Bebidas	Hervido y reposado	Cotidiano	Kabëngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamëntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.78.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
222	Amazonas	Putumayo	86			Chicha de Choclo o sarazo	Bbeida de chicha de maíz choclo y panelas (guaparapo de caña-opcional).	Mama Severa Juajibioy	Bebidas	Hervido	Cotidiano	Kabëngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamëntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.78.
223	Amazonas	Putumayo	86			Bokoy de tumaquenos o chicha de tumaqueño	Bbeida de chicha de tumaqueño y panelas (guaparapo de caña-opcional).	Mama Severa Juajibioy	Bebidas	Fermentado	Cotidiano	Kabëngbe botaban ainanka tsabatsana mama.Nuestra buena vida con la madre tierra. Las dinámicas culturales del pueblo indígena Kamëntšá con respecto a su alimentación.(2016).Ministerio de Cultura.P.p.79.
224	Caribe	Atlántico	08			Arroz de lisa	Arroz mezclado con lisa (pescado) desmenuzada, acompañado de arróz, aceite,cebolla larga, cebolla cabezona, tomates maduros, ajos, sal, comino, color, perejil y cilantro. Se acompaña de bollo limpio.		Platos Fuertes	Arroces	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.85-86.
225	Caribe	Atlántico	08			Arroz con chipi-chipi	Arroz húmedo mezclado con chipi-chipi (es un marisco/bivalvo pequeño que se consume picante) y con guiso u hogao.		Platos Fuertes	Arroces	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.86-87.
226	Caribe	Atlántico	08			Bocachico al cabrito	Bocachico salado, relleno de un sofrito (cebollas, tomate,ajo) y envuelto en hojas de bijao o plátano. Se prepara a la parrilla.		Platos Fuertes	Cabrito	Uso frecuente en las plazas de mercado.	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.87.
227	Caribe	Atlántico	08			Pescado guisado	Filete de pescado (robalo,perco rojo, sabalo,corvina o merluza) cocinado en leche de coco, leche, guiso (tomate maduro sin semillas, cebolla cabezona y ajo), harina de trigo y pimentón. Se sirve con patacón pisao.		Platos Fuertes	Guisado	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.88-89.
228	Caribe	Atlántico	08			Patacón pisao	Plátano verde frito el cual se aplasta para dar una forma redonda y plana. Sirve como acompañamiento.		Acompañantes	Amasijos y fritos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.90.
229	Caribe	Atlántico	08			Bollo de yuca o Bollo limpio	Masa a partir de yuca molida mezclada con queso y sal que se cocina en hojas de mazorca o ameros. Sirve como acompañante		Acompañantes	Amasijos	Está relacionado con el saber femenino en el Atlántico y parte de la Costa Caribe.	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.92.
230	Caribe	Atlántico	08			Buñuelos de frijol cabecita negra	Bolitas de masa frita a partir de frijol cabecita negra licuado mezclado con huevo y fécula, entre otros ingredientes.		Acompañantes	Amasijos y fritos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.93.
231	Caribe	Atlántico	08			jugo de mango	Pulpa de mango maduro lucada y endulzada con azúcar.Se puede hacer en leche o en agua.		Bebidas	Jugo	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.94.
232	Caribe	Atlántico	08	Luruaco	08421	Arepaehuevo	Arepa frita rellena con huevo.		Antojos y Tentempies	Amasijos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.95.
233	Caribe	Atlántico	08	Barranquilla	08001	Arepaehuevo	Arepa frita rellena con huevo.		Antojos y Tentempies	Amasijos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.95.
234	Caribe	Atlántico	08	Soledad	08758	Butifarra	Embutido compuesto de carne de cerdo, tocino y especias (canela, sal,pimienta,orégano,limón), amarrado con pita o cabuya.		Aperitivos y entradas	Embutidos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.96.
235	Caribe	Atlántico	08			Carimañolas o caribañolas	Pastel de yuca frito relleno de carne de cerdo finamente picado, butifarra, queso o chorizo, (cebolla cabezona rallada,taza de tomate, huevo,aceite,comino, pimienta y sal al gusto).		Antojos y Tentempies	Amasijos	Las mujeres llevan las carimañolas sobre una batea en la cabeza, producto de la fusión criolla y migrante.	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.97-98.
236	Caribe	Atlántico	08			Bolaetrapo	Bolitas fritas de puré de papa rebozadas, rellenas de queso costeño rallado, harina de trigo y huevos batidos.		Antojos y Tentempies	Fritos	Está asociado al nombre de la pelota utilizada para jugar fútbol o beisbol.	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.98-99.



#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
237	Caribe	Atlántico	08			Papaya rellena	Papaya madura rellena de frutas (manzana verde, melón y uvas verdes) picadas azúcar y gelatina.		Postres	Relleno	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocinas Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. P.p.100.
238	Caribe	Atlántico	08			Alegrías	Tipo de golosina, en la que se combina el coco, la panela y el mijo.		Postres	Hervido	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocinas Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. P.p.101.
239	Caribe	Cesar	20	César		Café con jengibre	Bebida a base de café, jengibre rallado y endulzado con azúcar.		Bebidas	Bebida	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura. P.p.302.
240	Caribe	Atlántico	08			Caldo básico	Se elabora con agua hervida, huesos, carne, cebolla en rama, tomate, ajo, hojas de repollo y sal y pimienta.		Sopas	Hervido	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura. P.p.304.
241	Caribe	Atlántico	08			Guarapo costeño (aguadepanela)	Aguade panela con jugo de limón		Bebidas	Bebida	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura. P.p.302.
242	Caribe	Atlántico	08	Barranquilla	08001	Jugo de mango	Bebida refrescante a base de pulpa de mango maduro, agua y azúcar.		Bebidas	Jugo	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura. P.p.303.
243	Caribe	Atlántico	08	Barranquilla	08001	Sopa de guandú	Sopa que se compone de guandú, costillas y rabo de res, yuca, plátanos amarillos, taza de guiso, taza de queso costeño rallado, sal y pimienta al gusto.		Sopas	Hervido	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura. P.p.308.
244	Caribe	Atlántico	08	Barranquilla	08001	Sopa de mondongo	Sopa elaborada con mondongo o estómago de vaca, papas peladas, zanahoria, nabo, habichuelas, ramas de apio, mazorca de maíz tierno, repollo picado, 2 yemas de huevo, taza de alcaparras y vinagre. pata de res y tubérculos.		Bebidas	Hervido y frito	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura. P.p.308-309.
245	Caribe	Atlántico	8			Sopa de tortuga	Sopa que se elabora con carne de tortuga y sus huesos, plátano verde, yuca picada, pimentón verde, tomate maduro, 2 cebollas cabezonas, 2 dientes de ajo, sal, pimienta y comino al gusto.		Bebidas	Hervido	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura. P.p.309.
246	Caribe	Atlántico	08	Barranquilla	08001	Coctel de ostras	Coctel que se prepara con ostras desconchadas y su jugo, una salsa a base de agua de coco fermentada (por un mes), mayonesa, aceite de oliva, cebolla, jugo de limón, ají, sal, pimienta y cominos al gusto. Se sirve sobre hojas de lechuga.		Aperitivos y entradas	Fermento	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura. P.p.314.
247	Caribe	Atlántico	08	Barranquilla	08001	Ensalada de papaya verde	Papaya verde sancochada con vinagre, aceite y sal y limón.		Ensalada	Ensalada	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura. P.p.317.
248	Caribe	Atlántico	08	Barranquilla	08001	Ecabeche de sierra	Filetes de sierra marinados, harina de trigo, pimienta molida, ajo, alcaparras, azúcar, mostaza, tazas de binagre, tazas de aceite, 1 cucharada de pimienta en grano, fritos y conservados en salmuera.		Platos Fuertes		Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura
249	Caribe	Atlántico	08	Barranquilla	08001	Huevas de sábalo	Testículos de sábalo mezclados con masa de maíz blanco, cebolla, mantequilla y tomate. con esta se forman bolitas que se envuelven en hojas.		Aperitivos y entradas	Cocción	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura. P.p.319.
250	Caribe	Atlántico	08			Leche de coco	Leche que resulta del proceso de la extracción del líquido de la pulpa del coco. Se debe tener cuidado de que no se fermente, para ello debe consumirse en el menor tiempo posible.		Ingrediente básico	Bebida	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura. P.p.320.
251	Caribe	San Andrés , Providencia y Santa Catalina	88	San Andrés y Providencia		Yuca cocida	Yuca pelada y cortada en troncos sin piel que se cocina en agua hirviendo, por 20 minutos.		Acompañantes	Hervido	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura. P.p.324.
252	Caribe	Atlántico	08	Barranquilla	08001	Bagre frito	Bagre que se adoba con jugo de limón y luego se pasa por huevo, perejil y harina para después fritar. Se sirven con papa frita y arroz.		Platos Fuertes	Fritos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura. P.p.328-329.
253	Caribe	Atlántico	08	Barranquilla	08001	Dulce de icacos	Dulce elaborado con hicacos (fruto caribeño) que se cocinan en almíbar.		Postres	Cocción a fuego lento	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura. P.p.341.
254	Caribe	Atlántico	08	Barranquilla	08001	Bollo de yuca	Masa a partir de yuca molida mezclada con queso y sal que se cocina en hojas de mazorca o ameros. Sirve como acompañante.		Aperitivos y entradas	Amasijos	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocinas Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. P.p.90 y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura. P.p.312.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
255	Caribe	Atlántico	08	Barranquilla	08001	Bollo limpio	Envuelto que se elabora a partir de maíz trillado, queso costeño y aromatizado con anís; Se cocina en hojas de bijao y sirve como acompañante.		Aperitivos y entradas	Amasijos	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura .P.p.91-92.y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.312.
256	Caribe	Atlántico	08	Barranquilla	08001	Buñuelos de frijol cabecita negra	Bolitas de masa frita a partir de frijol cabecita negra, este frijol debe ser remojado desde la víspera, licuado mezclado con huevo y fécula de maíz, entre otros ingredientes.		Aperitivos y entradas	Fritos	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura
257	Caribe	Atlántico	08	Soledad	08758	Butifarra	Embutido compuesto de carne de cerdo y especias.Es importante mantener adobada la carne con las especias.		Aperitivos y entradas	Embutidos	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p. 96.y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.313
258	Caribe	Atlántico	08	Soledad	08758	Carimañolas o caribañolas	Pastel de yuca frito relleno de carne de cerdo finamente picada, butifarra, queso o chorizo.		Aperitivos y entradas	Fritos	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez.P.p.57. C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.314.
259	Caribe	Atlántico	08			Mote de queso	Sopa espesa a partir de ñame con sofrito, tomates grandes, cebollas cabezonas, ajo, aceite, queso costeño y suero costeño. Se sirve con arroz blanco.		Sopas	Hervido	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.108.y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.305.
260	Caribe	Atlántico	08	Barranquilla	08001	Arroz de lisa	Arroz con lisa (pescado) desmenuzada y aliños (cebolla larga, cebolla cabezona, tomates maduros, ajos). Se acompaña de bollo limpio.		Platos fuertes	Arroces	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.85.y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.325.
261	Caribe	Atlántico	08	Barranquilla	08001	Arroz con chipi-chipi	Arroz húmedo con chipi-chipi (bivalvo pequeño que se consume picante) y con guiso. Los chipi-chipis deben consumirse teniendo en cuenta las cochnas cerradas, lo cuál indica que están frescos.		Platos fuertes	Arroces	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura .P.p.86-87. y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.326-327.
262	Caribe	Atlántico	08	Barranquilla	08001	Papaya rellena	Papaya rellena de frutas (manzana verde y uvas) picadas y gelatina.		Postres	Relleno	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.342.y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.100.
263	Caribe	Atlántico	08			Arepa e' huevo	Se elabora a partir de masa de maíz, aceite, sal, ají topito, cebolla roja, la cual se frit y se rellena de huevo y carne.		Aperitivos y entradas	Fritos	Cotidiano	Mincultura; Artesanías de Colombia; Tridha. (2014). Colombia Sabe. Un fogón para un país. Bogotá: Mincultura.P.p.42.
264	Caribe	Atlántico	08	Soledad	08758	Burifarra	Embutido de carne amacerada de cerdo, res, tocino, pimienta y ajo, acompañado con bollo de yuca .	Tranquilina Donado, Aurora del Toro, Evaristo Donado (fallecido), la familia Alvarino, Resina García " la mona", Hernando Rojas	Aperitivos y entradas	Embutido	Las Fiestas Patronales de San Antonio de Padua cada 13 de junio .	Proyecto de Identificación y Registro del Patrimonio Cultural del Departamento del Atlántico - PIRPCA. Octubre 2009
265	Caribe	Atlántico	08	Luruaco	08421	Arepa'e huevo	Arepa hecha de maíz amarillo que, a medio freír en abundante aceite caliente, se saca y se le hace una abertura por donde se introduce el contenido de un huevo de gallina crudo.		Aperitivos y entradas	Fritos	Festival de la Arepa e'huevo	Proyecto de Identificación y Registro del Patrimonio Cultural del Departamento del Atlántico - PIRPCA. Octubre 2009
266	Caribe	Atlántico	08			Sancocho de frijol guandú	Sancocho se elabora con carne salada, plátano, yuca, ñame, y guandul.		Sopas	Sancochos	Cotidiano	Mincultura; Artesanías de Colombia; Tridha. (2014). Colombia Sabe. Un fogón para un país. Bogotá: Mincultura.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
267	Andina	Cundinamarca	25	Bogotá	11001	Ajiaco santafereño	Sopa compuesta de tres tipos de papa (pastusa, criolla y sabanera) pollo, guascas, mazorca, crema de leche y alcapparas. Es la receta que goza de mayor popularidad en el país.		Sopas	Hervido	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.223.
268	Andina	Cundinamarca	25	Bogotá	11001	Mazamorra bogotana	Tiene como base la masa de maíz pero combinada con papas (sabaneras y criollas) , habas, alverjas, y tallos de acelga, repollo o bretón.		Sopas	Hervido	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.224-225.
269	Andina	Cundinamarca	25	Bogotá	11001	Caldo batido	Caldo a base de carne de cadera de res y cebolla larga el cual se espolvorea con abundante cilantro.	Doña Elvira Suárez de García.	Sopas	Hervido	recuperación de los convalecientes, aporta energía	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.225-226.
270	Andina	Cundinamarca	25	Bogotá	11001	Puchero santafereño	Preparación que se elabora con carnes como presas de pollo, pulpa de cerdo, costilla de cerdo, pulpa de res, costillas de res, carne cecina, longanizas, yuca, arracacha, papas sabaneras, plátano verde, chorizos, taza de leche,. Se agrega al final repollo y hogo.Debe servirse en bandejas grandes, se puede acompañar con arroz, aguacate, ají y huevo.		Platos fuertes	Hervido	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.226-227.
271	Andina	Cundinamarca	25	Bogotá	11001	Fritanga	Plato tradicional que consiste en carne de cerdo, vísceras de res y embutidos, que se fríen juntos y se acompañan con papa salada y plátano en un canasto sobre hoja de papel periódico.Se sirve de aguacate o guacamole y las bebidas que suelen acompañar a este plato son la cerveza, el refajo y la	Carlos Enrique "Toto" Sánchez trabajo de campo 2012	Platos fuertes	Picada	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.226-230
272	Andina	Cundinamarca	25	Bogotá	11001	Naco o puré de papas	Papa pastusa cocida en agua leche la cual vuelve puré y se le agrega mantequilla para que quede más suave, se espolvorea con perejil.		Acompañantes	Puré	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.231.
273	Andina	Cundinamarca	25	Bogotá	11001	Ensalada de repollo y piña	Ensalada a base de repollo blanco y morado, finamente picado mezclado con cuadros de piña cocinada y uvas pasas.	Hospital de Usme	Ensalada		Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.232
274	Andina	Cundinamarca	25	Bogotá	11001	Aji de aguacate o guacamole	Se compone de aguacates maduros en cubos aliñados con ajíes molidos, vinagre sal y pimienta, en una cama de lechugas.		Salsas		Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.233.
275	Andina	Cundinamarca	25	Bogotá	11001	Bolas de cacao para preparar chocolate santafereño	Chocolate de mesa artesanal con azúcar en forma de bola aromatizado con canela y clavos de olor	Fernando La Rotta	Bebidas		Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.234-235.
276	Andina	Cundinamarca	25	Bogotá	11001	Crema de curuba	Sorbete a base de agua, hielo, leche y pulpa de curuba aromatizado con canela en polvo.		Bebidas		Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.235-236.
277	Andina	Cundinamarca	25	Bogotá	11001	Envueltos o bollos de mazorca	Envuelto dulce que consiste en una masa elaborada a partir de harina de maíz amarillo, mazorca tierna y cuajada reposada molida o queso campesino. Se aromatiza con canela y clavos de olor.		Antojos y Tentempies	Envoltorios	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.236-237.
278	Andina	Cundinamarca	25	Bogotá	11001	Arroz con leche	Postre que se obtiene a partir de la cocción del arroz en abundante leche, canela, uvas pasas y endulzadas con azúcar. Es de consistencia espesa y cremosa, los ingredientes adicionales son: 1 huevo		Postres	Arroces	Postre tradicional ligado a las celebraciones navideñas.	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.238.
279	Andina	Cundinamarca	25	Bogotá	11001	Bueñuelos bogotanos	Amasijos dulces a base de harina de maíz, polvo para hornear, aceite, azúcar y huevo. Se fríen y se bañan en almíbar.		Postres	Amasijos	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.239.
280	Andina	Cundinamarca	25	Bogotá	11001	Merengón	Postre que se prepara con varias capas de merengue y diferentes frutas de la zona (motas de guanábana, tajadas finas de fresa, feijoa y durazno), mezcladas con crema de leche mezclada con		Postres	Amasijo	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.241.
281	Andina	Cundinamarca	25	Bogotá	11001	Torta de mojicón cubierta	Amasijo que se prepara a partir de: mojicones, una botella de leche, azúcar, bocadillo de guayaba, crema de leche y esencia de vainilla		Postres	Amasijo	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.p.p.411.
282	Andina	Cundinamarca	25	Bogotá	11001	Chocolate santafereño	Bebida a base de leche o agua con chocolate en pastilla. Se toma generalmente con tamal bogotano o huevos pericos, colaciones, pan de yuca o almojábanas, entre otras opciones.		Bebidas	Bebida con acompañamiento de amasijos	Onces	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.370

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
283	Andina	Cundinamarca	25	Bogotá	11001	Ajiaco bogotano	Sopa elaborada con tres tipos de papa: amiana o criolla, sabanera y paramuna. Además lleva pechuga de pollo desmenuzado, guascas, alcaparras y crema de leche.		Sopas	Hervido	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.377
284	Andina	Cundinamarca	25	Bogotá	11001	Crema de alcachofas	Crema o sopa espesa elaborada con alcachofas y papas paramunas. Se le añade crema de leche.		Sopas	Crema	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.377-378.
285	Andina	Cundinamarca	25	Bogotá	11001	Sopa de coliflor	Sopa que se elabora con coliflor, cebolla puerro, y papas sabaneras,mantequilla,sal y pimienta.		Sopas	Hervido	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.379-380.
286	Andina	Cundinamarca	25	Bogotá	11001	Acelgas o espinacas guisadas	Acompañamiento para carnes que se elabora con acelgas o espinacas, queso rallado, mantequilla, cebolla cabezona y huevos.		Aperitivos y entradas	Guiso	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.382.
287	Andina	Cundinamarca	25	Bogotá	11001	Fritanga	Plato compuesto que consiste en carne de cerdo, vísceras de res y embutidos, que se frien juntos y se acompañan con papa salada y plátano en un canasto sobre hoja de papel periódico.		Platos fuertes	Fritos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocinas Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.226-230 y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.396-397.
288	Andina	Cundinamarca	25	Bogotá	11001	Murillo estofado	Morrito que se cocina en agua con tubérculos y vegetales cortados en cubos, al final queda una salsa espesa y con mucho sabor.La salsa es una base de tomates, cebollas, ajos, lurel,tomillo,sal y		Platos fuertes	Estofado	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.399.
289	Andina	Cundinamarca	25	Bogotá	11001	Piquete bogotano	Espinazo de cerdo cortado en trozos servido con diferentes tubérculos (cubios, hibas, papas criollas, papas sabaneras) y vegetales. Se baña todo en		Platos fuertes	fritos	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.400.
290	Andina	Cundinamarca	25	Bogotá	11001	Tamal bogotano	Masa de maíz con pollo, longaniza cortada, costina de cerdo cortada, arvejas verdes y garbanzos. Se envuelve en hojas de plátano.Y hogao.Se amarra con cables de fibra.		Platos fuertes	Amasijo	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.403.
291	Andina	Cundinamarca	25	Bogotá	11001	Ubre escabechada	Tajadas de ubre de res fritas, se sirve con arroz blanco y papa salada y hogao.		Platos fuertes	Fritos	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.406
292	Andina	Cundinamarca	25	Bogotá	11001	Merengues	Pequeños merengues elaborados con claras de huevo batidas, brandy y vainilla.		Postres	Colación	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.409.
293	Andina	Cundinamarca	25	Bogotá	11001	Postre de natas	Postre que se elabora de las natas que se obtienen de la cocción de la leche sin pasteurizar, azúcar y huevos.		Postres	Postre	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.410.
294	Andina	Cundinamarca	25	Bogotá	11001	Torta de manzana	Postre que se elabora con manzanas horneadas con migas de ponqué, mantequilla, fécula de maíz, polvo para hornear, uvas pasas, azúcar.		Postres	Postre	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.410.
295	Andina	Cundinamarca	25	Bogotá	11001	Torta de mojiçón	Moronas o migas de mojiçón mezclado con huevos, azúcar y bocadillo, crema de leche, vainilla y se hornea.		Postres	Postre	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.411.
296	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Sopa de Vigilia	Sopa que se elabora con cachamas, arvejas, frijol blanco, mantequilla y pan aliñado	Escuela Taller de Popayán	Sopas	Sopas	Semana Santa	Fundación Escuela Taller de Popayán (2012). Recetario cocinas en riesgo de Popayán. pp 1
297	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Risoles	Trozos de carne de res apanados con miga de pan, mantequilla, huevos batidos, corteza de limón rallada y agua.	Escuela Taller de Popayán	Platos fuertes	Carnes - Apanados	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Popayán (2012). Recetario cocinas en riesgo de Popayán. pp 2
298	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Indios de repollo	Hojas de repollo cocinadas y rellenas de carne de res picada, tomates, cebollas, pan en trozos, queso parmesano y salsa blanca	Escuela Taller de Popayán	Platos fuertes	Guisado	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Popayán (2012). Recetario cocinas en riesgo de Popayán. pp 3
299	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Papita de huerta al horno	Papas horneadas con un guiso de tomates, crema de leche, queso doble crema, perejil y pimienta	Escuela Taller de Popayán	Acompañantes	Tubérculos	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Popayán (2012). Recetario cocinas en riesgo de Popayán. pp 4
300	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Chulquin	Chulquin (caña agria reposada durante 10 días), guisada con cebolla blanca, leche, papa colorada en rodajas, tomates y queso campesino rallado	Escuela Taller de Popayán	Platos fuertes	Guisado	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Popayán (2012). Recetario cocinas en riesgo de Popayán. pp 5
301	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Salsa de pan	Salsa elaborada a base de pan aliñado, leche, vino blanco y nuez moscada	Escuela Taller de Popayán	Salsas	Salsas	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Popayán (2012). Recetario cocinas en riesgo de Popayán. pp 6
302	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Pastel de Jigote	Pasteles dulces elaborados con harina, mantequilla, huevos batidos y panela rallada. Se hornean por 15 minutos	Escuela Taller de Popayán	Antojos y Tentempies	Pasteles	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Popayán (2012). Recetario cocinas en riesgo de Popayán. pp 7
303	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Pastel de Tortilla	Molde de carne que se elabora con tortillas de maíz blanco, carne de res, huevos batidos y un guiso de cebolla cabezona, tomate, cilantro y leche	Escuela Taller de Popayán	Platos fuertes	Huevos	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Popayán (2012). Recetario cocinas en riesgo de Popayán. pp 8
304	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Torta de frijoles blancos	Tortilla elaborada con frijoles blancos, harina de trigo, huevos batidos, tomates picados y cebolla cabezona	Escuela Taller de Popayán	Platos fuertes	Huevos	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Popayán (2012). Recetario cocinas en riesgo de Popayán. pp 9

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
305	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Dulce de ajíes	Dulce que se elabora con ajíes dulces rojos y maduros, azúcar y agua	Escuela Taller de Popayán	Antojos y Tentempies	Calado	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Popayán (2012). Recetario cocinas en riesgo de Popayán. pp 10
306	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Caspiroleta	Postre elaborado con huevos, leche, azúcar, aguardiente y corteza de limón. La mezcla se calienta hasta obtener la consistencia de una crema	Escuela Taller de Popayán	Postres	Natilla	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Popayán (2012). Recetario cocinas en riesgo de Popayán. pp 11
307	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Sopa de envueltos	Sopa que se elabora con costilla de res, papa guata, papa colorada, envueltos de maíz blanco y plátanos verdes.	Escuela Taller de Popayán	Sopas	Sopas	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Popayán (2012). Recetario cocinas en riesgo de Popayán. pp 12
308	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Arroz relleno	Arroz que se elabora con caldo de res, carne de cerdo, longaniza picada, vino blanco, queso doble crema, cebolla morada picada y mantequilla.	Escuela Taller de Popayán	Platos fuertes	Arroces	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Popayán (2012). Recetario cocinas en riesgo de Popayán. pp 13
309	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Ají Pique	Acompañamiento picante que se elabora con ajíes, azúcar, sal, vinagre, agua, cebolla picada y cilantro	Escuela Taller de Popayán	Acompañantes	Salsas	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Popayán (2012). Recetario cocinas en riesgo de Popayán. pp 14
310	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Claro de Luna	Postre elaborado con claras de huevo batidas con azúcar, vino blanco y una mermelada de manzanas	Escuela Taller de Popayán	Postres	Merengues	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Popayán (2012). Recetario cocinas en riesgo de Popayán. pp 15
311	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Empanadas de arracacha	Empanadas en masa de arracacha y harina de maíz, rellenas de carne de res molida y un guiso de tomates, cebolla, sal y pimienta.	Escuela Taller de Popayán	Aperitivos y entradas	Empanadas - Fritos	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Popayán (2012). Recetario cocinas en riesgo de Popayán. pp 16
312	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Genoveche	Bolas de harina de maíz, harina de trigo y queso campesino que se cocinan en una salsa blanca, junto con pechugas de pollo y cilantro cimarrón	Escuela Taller de Popayán	Platos fuertes	Aves	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Popayán (2012). Recetario cocinas en riesgo de Popayán. pp 17
313	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Surullos	Masa de arracacha y yuca cocinada y rellena de carne de res, cebolla picada, tomate. Posteriormente se fritan y se sirven con ají pique	Escuela Taller de Popayán	Aperitivos y entradas	Pasteles - Fritos	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Popayán (2012). Recetario cocinas en riesgo de Popayán. pp 18
314	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Postre de kumis patiano	Postre elaborado a base de leche, kumis, almidón de maíz y azúcar. La mezcla se deja espesar a temperatura ambiente.	Escuela Taller de Popayán	Postres	Natilla	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Popayán (2012). Recetario cocinas en riesgo de Popayán. pp 19
315	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Pastel de tripa	Molde de arroz que se elabora con tripas de cerdo, garbanzos, hurbos batidos, huevos duros y un guiso a base de tomate y cebolla.	Escuela Taller de Popayán	Platos fuertes	Tortilla	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Popayán (2012). Recetario cocinas en riesgo de Popayán. pp 20
316	Andina	Boyacá	15	Villa de Leyva	15407	Empanadas de Semana Santa	Masa a base de harina y mantequilla que se rellena de arroz cocido, garbanzos, aceitunas, alcaparras, sardinas en salsa de tomate, palmitos, pescado seco, huevos duros, cebolla y ajo.	Arsenio Memín Saéñz	Antojos y Tentempies	Empanadas - Fritos	Semana Santa	Alarcón, T (2012). Gastronomía ancestral del Alto Ricaurte. Boyacá. Fundación Escuela Taller de Boyacá. pp 6 - 10
317	Andina	Boyacá	15	Villa de Leyva	15407	Aceite de olivas	Aceite que se obtiene de las aceitunas previamente deshidratadas. Las pepas se muelen enteras y va saliendo el aceite, posteriormente el aceite se cuela y se embota.	Familia Corredor Pardo	Acompañantes	Aceites - prensado	Cotidiano	Alarcón, T (2012). Gastronomía ancestral del Alto Ricaurte. Boyacá. Fundación Escuela Taller de Boyacá. pp 13 - 16
318	Andina	Boyacá	15	Villa de Leyva	15407	Aceitunas	Encurtido a base de aceitunas desamargadas (pinchadas con un tenedor y reposadas por 10 días); Luego, se encurten en salmuera junto con agua, sal, cilantro y cebolla junca.	Maria Mercedes Ángel	Aperitivos y entradas	Conservas	Cotidiano	Alarcón, T (2012). Gastronomía ancestral del Alto Ricaurte. Boyacá. Fundación Escuela Taller de Boyacá. pp 17 - 20
319	Andina	Boyacá	15	Sutamarchán	15407	Aceitunas	Encurtido a base de aceitunas desamargadas (pinchadas con un tenedor y reposadas por 10 días); Luego, se encurten en salmuera junto con agua, sal, cilantro y cebolla junca.	Maria Mercedes Ángel	Aperitivos y entradas	Conservas	Cotidiano	Alarcón, T (2012). Gastronomía ancestral del Alto Ricaurte. Boyacá. Fundación Escuela Taller de Boyacá. pp 17 - 21
320	Andina	Boyacá	15	Sáchica	15407	Aceitunas	Encurtido a base de aceitunas desamargadas (pinchadas con un tenedor y reposadas por 10 días); Luego, se encurten en salmuera junto con agua, sal, cilantro y cebolla junca.	Maria Mercedes Ángel	Aperitivos y entradas	Conservas	Cotidiano	Alarcón, T (2012). Gastronomía ancestral del Alto Ricaurte. Boyacá. Fundación Escuela Taller de Boyacá. pp 17 - 22
321	Andina	Boyacá	15	Villa de Leyva	15407	Caldo de Claros	Caldo que se prepara con claros de sangre de res fresca, cebolla junca, cilantro, mantequilla, ajo, leche, papa sabanera salada y sal.	Nelly Tovar y Carlos Quintero	Sopas	Caldos	Se prepara eventualmente, cuando se va directamente al matadero del pueblo	Alarcón, T (2012). Gastronomía ancestral del Alto Ricaurte. Boyacá. Fundación Escuela Taller de Boyacá. pp 21 - 24
322	Andina	Boyacá	15	Villa de Leyva	15407	Cucarachos	Granos de mazorca desgranada, licuados con melado de panela, leche entera y aceite. Los cuales se asan en una laja de piedra engrasada.	Luz Dary Simijaca	Aperitivos y entradas	Arepas	Cotidiano	Alarcón, T (2012). Gastronomía ancestral del Alto Ricaurte. Boyacá. Fundación Escuela Taller de Boyacá. pp 25 - 27
323	Andina	Boyacá	15	Villa de Leyva	15407	Indios de maíz	Tallos de hoja de maíz rellenos de mazorca tierna, zanahoria rallada, arveja y mantequilla y un guiso de cebollas. Se envuelven y se ponen sobre una cama de papa sabanera y se cubren con leche; luego, se incorporan habas y papas criollas.	Olga tocarruncho Tunarosa	Platos Fuertes	Envoltorios	Cotidiano	Alarcón, T (2012). Gastronomía ancestral del Alto Ricaurte. Boyacá. Fundación Escuela Taller de Boyacá. pp 28 - 30
324	Andina	Boyacá	15	Villa de Leyva	15407	Mazamorra dulce	Colada que se elabora a base de harina de maíz, canela, panela, guarapo, clavo de olor, hojas de naranjo agrio, agua y cuajada fresca.	Karla Suárez	Bebidas	Colada	Cotidiano	Alarcón, T (2012). Gastronomía ancestral del Alto Ricaurte. Boyacá. Fundación Escuela Taller de Boyacá. pp 31 - 33
325	Andina	Boyacá	15	Villa de Leyva	15407	Sopa de Malanga	Sopa que se elabora con malangas cortadas en pedazos, frijol verde, zanahoria, arveja, cebolla cabezona y junca, papa criolla, papa sabanera, habas verdes y cilantro.	Carmencita Rodríguez	Sopas	Sopas	Cotidiano	Alarcón, T (2012). Gastronomía ancestral del Alto Ricaurte. Boyacá. Fundación Escuela Taller de Boyacá. pp 34 - 36

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
326	Andina	Boyacá	15	Villa de Leyva	15407	Caldito de maravilla	Caldo elaborado a base de maravillas (bulbos de una planta familiar a las orquídeas), las cuales se cocinan con ceboll cabezona, mantequilla, cilantro y cebolla junca.	Eulogia Hernández	Sopas	Caldos	Cotidiano	Alarcón, T (2012). Gastronomía ancestral del Alto Ricaurte. Boyacá. Fundación Escuela Taller de Boyacá. pp 37 - 40
327	Andina	Boyacá	15	Villa de Leyva	15407	Pericos con malanga y maravilla	Huevos campesinos batidos con maravilla picada (bulbo), rodajas de malanga previamente cocida, mantequilla, cilantro y cebolla junca.	Eulogia Hernández y Carmencita Rodríguez	Platos Fuertes	Huevos	Cotidiano	Alarcón, T (2012). Gastronomía ancestral del Alto Ricaurte. Boyacá. Fundación Escuela Taller de Boyacá. pp 41 - 43
328	Andina	Boyacá	15	Villa de Leyva	15407	Sopa de maíz pintado	Sopa elaborada con caldo de hueso de res, harina de maíz pintado, zanahoria picada, arveja, papa sabanera y tallos.	Luz Dary Simijaca	Sopas	Sopas	Cotidiano	Alarcón, T (2012). Gastronomía ancestral del Alto Ricaurte. Boyacá. Fundación Escuela Taller de Boyacá. pp 44 - 49
329	Andina	Boyacá	15	Villa de Leyva	15407	Taque encurtido	Calabaza, repollo blanco, zanahorias, chugas, duraznos, palmitos, remolacha, ajo y cebolla cabezona cocinados y posteriormente encurtidos en una mezcla de vinagre, agua, aceite y ají pique.	Arsenio Memín Saéñz y Nelly Tovar	Aperitivos y entradas	Encurtidos	Cotidiano	Alarcón, T (2012). Gastronomía ancestral del Alto Ricaurte. Boyacá. Fundación Escuela Taller de Boyacá. pp 50 - 52
330	Andina	Boyacá	15	Villa de Leyva	15407	Taque picante	Calabaza, rubas, zanahorias, huevos, cebolla cabezona y ajos cocinados; que posteriormente se encurtan en agua, vinagre, sal, ají y cilantro picado.	Arsenio Memín Saéñz y Nelly Tovar	Aperitivos y entradas	Encurtidos	Cotidiano	Alarcón, T (2012). Gastronomía ancestral del Alto Ricaurte. Boyacá. Fundación Escuela Taller de Boyacá. pp 53 - 54
331	Andina	Boyacá	15	Villa de Leyva	15407	Guiso de guacas	Guiso elaborado a base de hojas de guaca, tomate chonto, cebolla roja y aceite.	Isabel Gutiérrez Gachantivá	Acompañantes	Salsas	Cotidiano	Alarcón, T (2012). Gastronomía ancestral del Alto Ricaurte. Boyacá. Fundación Escuela Taller de Boyacá. pp 55 - 56
332	Andina	Boyacá	15	Villa de Leyva	15407	Fresco de Balú	Balúes cocidos y licuados con banano maduro, huevos campesinos, leche, azúcar y cola granulada	María Leonor Sánchez	Bebidas	Colada	Cotidiano	Alarcón, T (2012). Gastronomía ancestral del Alto Ricaurte. Boyacá. Fundación Escuela Taller de Boyacá. pp 57 - 59
333	Andina	Boyacá	15	Villa de Leyva	15407	Mazamorra picha	Sopa elaborada a base de caldo de costilla de res, a la cual se le adiciona harina de maíz fermentado, zanahoria, papa criolla, papa sabanera, habas verdes, mazorcas, chugas, frijoles, cubios, ibias, arvejas, callo y murillo en trozos.	Vilma Espitia	Sopas	Sopas	Cotidiano	Alarcón, T (2012). Gastronomía ancestral del Alto Ricaurte. Boyacá. Fundación Escuela Taller de Boyacá. pp 60 - 63
334	Andina	Boyacá	15	Villa de Leyva	15407	Mute de jeta	Sopa que se elabora con maíz mute, papa de res, zanahoria rallada, frijol verde, agua y tomillo. Se acompaña con pelanga (sudado de pedazos de la cabeza de res donde se incluye lengua, cueros, Las manitas son setas que crecen en los bosques de roble. Para esta preparación se guisan los hongos con mantequilla, aceite, cebolla cabezona y	Matilde Suárez	Sopas	Sopas	Cotidiano	Alarcón, T (2012). Gastronomía ancestral del Alto Ricaurte. Boyacá. Fundación Escuela Taller de Boyacá. pp 64 - 66
335	Andina	Boyacá	15	Villa de Leyva	15407	Manitas	Las manitas son setas que crecen en los bosques de roble. Para esta preparación se guisan los hongos con mantequilla, aceite, cebolla cabezona y	Arsenio Memín Saéñz	Acompañantes	Hongos - guisado	Esporádico cuando hay cosecha	Alarcón, T (2012). Gastronomía ancestral del Alto Ricaurte. Boyacá. Fundación Escuela Taller de Boyacá. pp 67 - 69
336	Andina	Boyacá	15			Changua ministerial de la Magola	Caldo a base de agua leche que se sazona con cebolla larga y cilantro, almojábana partida en trozos, queso fresco y al final se vierten huevos. Se acompaña con pan y chocolate o agua de panela. La mazorca es una sopa que se prepara a partir de la cocción de diferentes tubérculos(chugas, papas, nabos) , habas, zanahoria, alverjas, tallos de acelga, diferentes carnes (carne de cerdo, costilla de res, mondongo, murillo y pollo) y mazorca. Esta sopa se espesa con	Doña Carmen chacón	Caldos	Caldo	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10) Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 183
337	Andina	Boyacá	15			Mazamorra chiquita	a partir de la cocción de diferentes tubérculos(chugas, papas, nabos) , habas, zanahoria, alverjas, tallos de acelga, diferentes carnes (carne de cerdo, costilla de res, mondongo, murillo y pollo) y mazorca. Esta sopa se espesa con		Sopas	Sopas	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10) Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 187
338	Andina	Boyacá	15			Cuchuco de trigo con espinazo de cerdo	Sopa que se elabora a partir de cuchuco de trigo, espinazo de cerdo, papas, habas, hojas de repollo y harina de trigo. Luego de la cocción, se retira el espinazo y se sirve aparte junto a arroz blanco y		Sopas	Sopas	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10) Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 188
339	Andina	Boyacá	15			Sopa de indios	Esta sopa se caracteriza por llevar unas masitas elaboradas con cuajada, huevos, mantequilla y harina de maíz las cuales se envuelven en hojas de repollo. Estos se cocinan en un caldo básico (Gallina o caldo de costilla) junto con papa y todos		Sopas	Sopas	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10) Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 188-189
340	Andina	Boyacá	15			Sopa de chorotes	Los chorotes son pequeñas "olletas" de masa de maíz, rellenas de carne de cerdo y res y guiso (cebolla y tomates sofritos en aceite). Las cuales se cocinan en un caldo de pollo, carne de res y papa. Esta sopa se sirve acompañada de una presa de pollo, arroz blanco y ensalada de aguacate.	doña Alejandra "Lele" Becerra.	Sopas	Sopas	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10) Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 190-191
341	Andina	Boyacá	15			Mazorca de agua o sopa de jutes	La mazorca de agua o sopa de jutes es una sopa a base de maíz añejo, debido a este ingrediente se despiden un olor fuerte. La sopa se prepara con espinazo de cerdo, alverja verde, frijoles verdes, arracacha, plátano topocho verde, ahuyama y cuajada fresca.	Maltilde Cabezas.	Sopas	Sopas	Se le atribuyen propiedades medicinales se consumía anteriormente una vez al mes.	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 191-192
342	Andina	Boyacá	15			Caldo de pajarilla	El caldo de pajarilla o caldo negro es una preparación a base de vísceras de res frescas (corazón, hígado, riñón y pajarilla), alverja, habichuela, zanahoria, papa pastusa y hogao.	Blanca H de Ortíz, Clara Inés de arango y Esteban Eljaiek	Caldos	Caldos	Para el guayabo	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 192-193

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
343	Andina	Boyacá	15			Cocido boyacense	El cocido boyacense consiste en la cocción de múltiples tubérculos (Hibias, cubios, chuguas y papas), junto con costilla de res, carne de cerdo, longaniza y mazorca; ingredientes que se cocinan todos juntos al vapor. Para servirlo, se acompaña con guiso (cebolla larga y cabezona, tomate y leche).	Clemencia Díaz Mendoza	Platos fuertes	Hervido	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 193-194
344	Andina	Boyacá	15			Puchero	El puchero debe su nombre al recipiente en el que tradicionalmente se prepara. Se trata de un guiso que combina carne de res, cerdo y pollo con productos de la huerta como repollo, yuca, arracacha, papa, plátano, mazorca y ahuyama. Después de cocerse juntos, se sirven en un plato y se acompaña con arroz.	Sinic	Platos fuertes	Guisos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 196
345	Andina	Boyacá	15			Sobrebarriga a la criolla	Corte de carne de res, que se prepara en un caldo concentrado de carne y diferentes aliños como cerveza, cebolla y ajo. Se sirve con papa choreada.	Sinic	Platos fuertes	Carnes	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 197
346	Andina	Boyacá	15			Pepinos rellenos	Consiste en cascaras de pepino para guiso rellenas principalmente de arroz y carne molida, se cocinan a fuego lento en un sartén y se baña con una salsa blanca a base de leche, mantequilla y cebolla. Se sirven acompañados con arroz	Sinic	Platos fuertes		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 198
347	Andina	Boyacá	15			Pescuezos de gallina rellenos	Pescuezos de gallina (sin hueso) rellenos con arroz, sangre de gallina y aliños. Similar a una rellena o una morcilla.		Platos fuertes		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 199
348	Andina	Boyacá	15			Papa en chupe o chupe en papa	Papa sabanera en cascós, guisada en leche con un poco de color o achiote.	Cecilia Walteros Camacho.	Acompañantes	Guisado	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 200
349	Andina	Boyacá	15			Papas chorreadas	Papa sabanera cocinada a la cual se le "chorrea" un guiso que además lleva queso campesino rallado		Acompañantes		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 201
350	Andina	Boyacá	15			Ají de huevo	Se trata de un ají elaborado con hojas de lechuga, huevo duro finamente picado y ají triturado.		Salsas	Salsas	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 202
351	Andina	Boyacá	15	Tasco	15790	La chicha tradicional de municipio de Tasco, Boyacá	Bebida fermentada a base de maíz amarillo (porva) y panela.	Cecilia Walteros Camacho.	Bebidas	Fermentados	festividades	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 203-204
352	Andina	Boyacá y Cundinamarca	15			Masato de arroz	Bebida fermentada a base de arroz y aromatizada con clavos de olor y astillas de canela	Cecilia Walteros Camacho.	Bebidas	Fermentados	cotidiano y festividades	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 205-206
353	Andina	Cundinamarca	25			Almojábanas	Amasijo a base de cuajada y harina de maíz principalmente, van homeadas.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 209-210
354	Andina	Boyacá	15			Almojábanas	Amasijo a base de cuajada y harina de maíz principalmente, van homeadas.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 210-211
355	Andina	Cundinamarca	25	Soacha	25754	Garulla	Amasijo a base de cuajada, mantequilla, harina de maíz y de trigo.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 209-211
356	Andina	Boyacá	15	San Ignacio		Canches de san Ignacio	Bollitos hechos con harina de cebada tostada, papa, huevos y mantequilla, que se frien para servir como antojos o acompañantes de cualquier plato.		Antojos y Tentempies	Fritos	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 211
357	Andina	Boyacá	15			Mazamorra dulce	Peto o colada a base de harina de maíz, chicha, panela y queso.	Cecilia Walteros Camacho.	Postres	Colada	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 212
358	Andina	Boyacá	15			Empanadas de higo	Masa elaborada con harina de trigo y panela, que se rellena con higos cocinados en azúcar.		Aperitivos y entradas	Fritos - empanadas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 374

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
359	Andina	Boyacá	15	Paz del río	15537	Lonchas de cordero	Lonchas de cordero fritas con salsa a base de crema de leche y yemas.		Platos fuertes	Carnes	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 397
360	Andina	Boyacá	15			Canelazo	Bebida elaborada con Agua de panela, aguardiente y canela.		Bebidas	Bebidas alcohólica	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 370
361	Andina	Boyacá	15	Almeida	15022	Sabajón	Bebida alcohólica, espesa que se prepara con aguardiente, yemas de huevo y aromatizantes como la canela.		Bebidas	Bebidas alcohólica	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 371
362	Andina	Boyacá	15	Janesano	15367	Arepas jenesanences	Arepas que se elaboran con maíz amarillo, cuajada, leche, azúcar, y yemas de huevo.		Aperitivos y entradas	Arepas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 372
363	Andina	Boyacá	15			Bizcochitos de almendra	Amasijo a base de harina de trigo, almendras, mantequilla, azúcar y huevos.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 373
364	Andina	Boyacá	15	Chita	15183	Cotudos	Amasijo en forma de rosca de tamaño mediano elaboradas con harina de trigo, mantequilla y melado.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 374
365	Andina	Boyacá	15	Tunja	15001	Cuchuco de maíz	Sopa que se elabora con maíz sabanero molido, habas verdes, y papas sabaneras.		Sopas	Sopas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 378
366	Andina	Boyacá	15	Tunja	15001	Cuchuco de trigo con espinazo de cerdo	Sopa que se elabora a partir de cuchuco de trigo, papas, habas y hojas de repollo. Además junto a todo esto se cocina el espinazo de cerdo. Al final se retira el espinazo y se sirve aparte junto a arroz blanco cocinado.		Sopas	Sopas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 379
367	Andina	Boyacá	15	Tota	15822	Sopa de criadillas de cordero	Sopa que se elabora con testículos de cordero, arveja, papas, zanahoria, sal y comino.		Sopas	Sopas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 380
368	Andina	Boyacá	15			Sopa de pan en cazuela	Sopa que se elabora con caldo y leche al cual se le agregan almojábanas, calados, tajadas de queso en trozos, huevos y crema de leche.		Sopas	Sopas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 381
369	Andina	Boyacá	15	Duitama	15238	Sopa seca	Sopa elaborada con Leche, cebolla, mantequilla y calados partidos.		Sopas	Sopas	Desayuno o vigilia	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 381
370	Andina	Boyacá	15			Canches de san Ignacio	Bollitos de harina de cebada, papas y mantequilla, que se frien o se hornean.		Aperitivos y entradas	Amasijos	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 383
371	Andina	Boyacá	15	Mongua	15464	Cebolla chiroza	Puré que sirve para acompañar carnes, se elabora con cebolla larga, huevos y calados.		Aperitivos y entradas	Puré	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 383
372	Andina	Boyacá	15	Tunja	15001	Chicharrón totiao	Tocino de cerdo frito.		Aperitivos y entradas	Fritos	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 383
373	Andina	Boyacá	15			Chupe de papa criolla	Papa criolla cocinada en olla de barro, leche, huevos duros y queso rallado.		Aperitivos y entradas		cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 384
374	Andina	Boyacá	15			Ensalada de espinacas	Ensalada con manzana verde en cubos, tocineta, panela rallada y espinaca.		Aperitivos y entradas	Ensaladas	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 385
375	Andina	Boyacá	15	Santa Cruz de Motavita	15476	Envueltos de mazorca	Envuelto elaborado con mazorca tierna, chicharrón, queso, huevos, y mantequilla.		Aperitivos y entradas	Envoltorios	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 385
376	Andina	Boyacá	15	Sutamarchán	15776	Longaniza	Embutido que se elabora con pulpa de cerdo, cerveza, perejil, zumo de naranja y aliños.		Aperitivos y entradas	Embutidos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 386
377	Andina	Boyacá	15	Muzo	15480	Nacume ( palmito criollo)	Envuelto pequeño de harina de maíz, costilla de cerdo y nacume sofrido.		Aperitivos y entradas	Envoltorios	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 387
378	Andina	Boyacá	15	Villa de Leyva	15407	Olivas (aceitunas)	Cultivo que se encuentra en esta región.		Aperitivos y entradas		cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 387
379	Andina	Boyacá	15	Nobsa	15491	Papas chorreadas	Papa sabanera cocinada a la cual se le "chorrea" un guiso que además lleva queso campesino rallado		Aperitivos y entradas		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura



#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
380	Andina	Boyacá	15			Pepinos rellenos	Consiste en cascarras de pepino para guiso rellenas principalmente de arroz y carne molida, se cocinan a fuego lento en un sartén y se baña con una salsa a blanca.		Aperitivos y entradas	Guisado	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura
381	Andina	Boyacá	15			Pescuezos de gallina	Pescuezos de gallina (sin hueso) rellenos con arroz, sangre de gallina y aliños. Similar a una rellena o una morcilla.		Aperitivos y entradas		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura
382	Andina	Boyacá	15	Janesano	15367	Remolachas calientes encurtidas	Remolachas cocinadas que se conservan en vinagre y elementos aromáticos como perejil o clavos de olor.		Aperitivos y entradas	Encurtidos	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 389
383	Andina	Boyacá	15	Chiquinquirá	15176	Taque	Aperitivo que se elabora de vegetales como calabaza, remolacha, zanahorias, coliflor, entre otros; cocinados en olla de barro con vinagre y cebolla.		Aperitivos y entradas	Encurtidos	Común durante la Vigilia	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 390
384	Andina	Boyacá	15			Torrijas de leche agria	Masitas fritas que se elaboran con harina de trigo, huevos y leche agria.		Aperitivos y entradas	Arepuelas	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 390
385	Andina	Boyacá	15	Chiquinquirá	15176	Torta de cuajada	Torta que se elabora con cuajada, huevos, mantequilla, migas de bizcocho y bocadillo		Postres	Torta batida	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 391
386	Andina	Boyacá	15	Chita	15183	Tungos	Envueltos de mazorca que tienen en el medio bocadillo y cuajada		Aperitivos y entradas	Envoltorios	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 391
387	Andina	Boyacá	15	Guayatá	15325	Yuca y plátanos de molienda	Plátanos o yucas que se cocinan en melado de panela.		Aperitivos y entradas	Calados	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 391
388	Andina	Boyacá	15	Tunja	15001	Arroz tapado	Plato que se compone principalmente de arroz, pollo, tocino y costillas de cerdo, este arroz es húmedo.		Platos fuertes	Arroces	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 393
389	Andina	Boyacá	15	Santa Rosa de Viterbo	15693	Cabeza de cordero (rostro divino)	Cabeza de cordero que se cocina y se corta en pequeños pedazos, se cocina en un lienzo para darle la forma.		Platos fuertes		cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 393
390	Andina	Boyacá	15	Mongua	15464	Conejo a la parrilla	Conejo adobado, que se asa sobre una parrilla y se sirve con cebolla chíroza.		Platos fuertes	Carnes - Brasa	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 395
391	Andina	Boyacá	15	Almeida	15022	Conejo con frijoles	Plato que consiste en frijoles y presas de conejo cocinados en el mismo caldo		Platos fuertes		cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 395
392	Andina	Boyacá	15	Tota	15822	Costillas de cerdo asadas	Costillas de cerdo asadas en parrilla		Platos fuertes	Carnes	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 396
393	Andina	Boyacá	15	Tunja	15001	Chuletas de cerdo	Chuletas de cerdo fritas.		Platos fuertes	Carnes	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 396
394	Andina	Boyacá	15	Santa Rosa de Viterbo	15693	Guiso de cordero	Lonchas de cordero, que se cocinan en una salsa a base de hogo y pan rallado.		Platos fuertes		cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 397
395	Andina	Boyacá	15	Somondoco	15761	Los jutes	Plato que se compone de mazorcas añejas, arracacha, papas y espinazo o carne, se sirve sobre hojas de plátano.		Platos fuertes		cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 398
396	Andina	Boyacá	15	Paipa	15516	Mazamorra chiquita	La mazamorra chiquita es una sopa que se obtiene a partir de la cocción de diferentes tubérculos(chuquas, papas, nabos) , habas, zanahoria, alverjas, tallos de acelga, diferentes carnes (carne de cerdo, costilla de res, mondongo, murillo y pollo) y mazorca. Esta sopa se espesa con		Platos fuertes	Sopas	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 398
397	Andina	Boyacá	15	Villa de Leyva	15407	Pierna de cordero	Pierna de cordero adobada y posteriormente horneada.		Platos fuertes	Carnes	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 400
398	Andina	Boyacá	15	Nobsa	15491	Pollo asado	Pollo adobado que se asa sobre un brasa dándole vueltas constantemente.		Platos fuertes	Carnes - Brasa	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 400
399	Andina	Boyacá	15	Moniquirá	15469	Puchero boyacence	Preparación que se elabora con carnes como lomo de cerdo, y pollo, y tubérculos como yuca, ahuyama y plátano maduro. Las carnes y tubérculos se sirven a parte del caldo de cocción y se bañan en hogo.		Platos fuertes	Guisos	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 401
400	Andina	Boyacá	15	Moniquirá	15469	Ternero	Carne de ternera cocida a baja temperatura con una salsa a base de hogo y chicha.		Platos fuertes	Carnes - guisado	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 404

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
401	Andina	Boyacá	15			Torta de calabaza y cerdo	Torta que se elabora con calabaza molida y carne de cerdo, huevos y mantequilla; va al horno en un recipiente.		Platos fuertes		cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 405
402	Andina	Boyacá	15	Tunja	15001	Torta de menudo	Torta que se elabora con callos de res, longaniza, arroz y garbanzos.		Platos fuertes		cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 405
403	Andina	Boyacá	15	Nuevo León	15494	Esponjado de curuba	Pulpa de curuba mezclada con claras de huevo, azúcar y gelatina sin sabor. Se come frío		Postres		cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 409
404	Andina	Boyacá	15	Chiquinquirá	15176	Sopa de indios	Esta sopa se caracteriza por llevar unas miasas elaboradas con cuajada, huevos, mantequilla y harina de maíz las cuales se envuelven en hojas de repollo. Estos se cocinan en un caldo básico (Gallina o caldo de costilla) junto con papa y todos los vegetales.		Sopas	Sopas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 380
405	Andina					Truchas	Truchas que se llevan al horno con mantequilla especias y vino blanco.		Platos fuertes	Carnes - Horneado	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 406
406	Andina					Cascos de limón	Cascará de limón cocinada en azúcar y agua.		Postres	Calado	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 407
407	Andina					Chicha	Bebida fermentada a base de maíz y miel.		Bebidas	Fermentados	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 370
408	Andina					Pan de yuca	Amasijo elaborado de almidón de yuca, queso rallado, huevo y mantequilla.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 376
409	Andina					Changua	Sopa a base de agua y leche, con cebolla y cilantro. Generalmente lleva un huevo cocinado en el mismo caldo.		Sopas	Caldos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 379
410	Andina					Brevas con arequipe	Brevas en almíbar rellenas con arequipe.		Postres	Dulces	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 407
411	Andina					Plaátanos maduros asados	Plátano que se asan a la parrilla y se rellenan de queso y bocadillo.		Postres		cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 410
412	Andina	Boyacá	15			Zarapas de mazorca	Masitas fritas de mazorca, cuajada y huevos.		Aperitivos y entradas	Cachapas	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 391
413	Andina	Cundinamarca	25			Sorbete de curuba	Bebida espesa que se elabora a base de leche, pulpa de curuba, azúcar y crema de leche		Bebidas	Sorbete	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 371
414	Andina	Cundinamarca	25			Sorbete de tomate de árbol	Bebida espesa que se elabora a base de leche, tomate de árbol, azúcar y hielo picado.		Bebidas	Sorbete	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 371
415	Andina	Boyacá	15	Ventequemada	15861	Almojábanas	Amasijo que se elabora con maíz, queso fresco o cuajada y huevos. Van horneadas.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocinas Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp. 372
416	Andina	Cundinamarca	25			Arepas asadas	Arepas elaboradas con maíz porva y cuajada, se asan a la parrilla.		Antojos y Tentempies	Arepas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 372
417	Andina	Cundinamarca	25			Colaciones	Bizcochuelos elaborados con harina de trigo, y fécula de maíz, con elementos aromáticos como el hinojo y vino dulce.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 373
418	Andina	Cundinamarca	25			Envueltos huecos	Masitas elaboradas con una mezcla de maíz molido, guarapo, panela y chicharrones, que se envuelven en ameros y se cocinan en agua hirviendo.		Antojos y Tentempies	Envoltorios	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 374
419	Andina	Cundinamarca	25	Tabio	25785	Mogollas chicharronas	Panes en forma de bollo rellenos de pequeños trozos de chicharrón		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 374
420	Andina	Cundinamarca	25			Negritos	Cuadritos de torta de chocolate y almendras		Postres	Torta batida	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 375
421	Andina	Cundinamarca	25			Palitos de queso	Rollitos que se elaboran con harina de trigo mezclada con huevos, queso rallado, mantequilla, entre otros ingredientes, van horneados.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 375
422	Andina	Cundinamarca	25			Crema de habas, garbanzos o arvejas	Sopa espesa y cremosa que se elabora con habas y se le adiciona crema de leche.		Sopas	Sopas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 378

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
423	Andina	Cundinamarca	25			Sopa de rábanos	Sopa que se elabora con rábanos, papas y leche		Sopas	Sopas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 381
424	Andina	Cundinamarca	25			Aji de aguacate	Aji que le elabora con aguacate en cubos, limón huevos duros y aji de yerbas		Aperitivos y entradas	Salsas	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 382
425	Andina	Cundinamarca	25			Aji de huevo	Se trata de un aji elaborado con hojas de lechuga, huevo duro finamente picado y aji triturado.		Aperitivos y entradas	Salsas	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocinas Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura
426	Andina	Cundinamarca	25			Aji de yerbas	Ajés majados con vinagre, perejil, tomate, cebolla larga picada, entre otros ingredientes.		Aperitivos y entradas	Salsas	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 382
427	Andina	Cundinamarca	25			Empanadas bogotanas	Empanadas de harina de trigo rellenas de carne molida (res y cerdo), papa criolla cocida y garbanzos		Aperitivos y entradas	Empanadas	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 384
428	Andina	Cundinamarca	25			Huevos pericos con mazorca	Huevos revueltos con tomate, cebolla y granos de mazorca.		Aperitivos y entradas	Huevos	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 385
429	Andina	Boyacá	15	Duitama	15238	Longaniza roja	Longaniza con adición de colorante rojo (achiote).		Aperitivos y entradas	Embutidos	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 386
430	Andina	Cundinamarca	25	Fúquene	25288	Maíz porva con sardinitas	Sofrito de maíz porva con sardinas.		Aperitivos y entradas	Sofrito	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 386
431	Andina	Cundinamarca	25			Naco	Mezcla de papa sabanera con huevos, mantequilla y leche.		Aperitivos y entradas	Puré	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 386
432	Andina	Cundinamarca	25	Zipaquirá	25899	Papas de Zipaquirá	Papa cocinada que se deja con la piel y tiene una capa delgada de sal.		Aperitivos y entradas	Puré	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 388
433	Andina	Cundinamarca	25	Choachí	25181	Papitas de huerta	Papas doradas en aceite.		Aperitivos y entradas	Puré	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 388
434	Andina	Cundinamarca	25	Ventequemada	15861	Queso de cabeza	Cabeza de cerdo la cual se cocción, se corta en pequeños pedazos y se cocina en un lienzo para darle la forma, se corta en tajadas como fiambre.		Aperitivos y entradas	Embutidos	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 389
435	Andina	Cundinamarca	25	Nemocón	25486	Cocido campesino	Plato que consiste en cocer en olla de barro principalmente papas, zanahoria, chugas o rubas, ibias y cubios.		Platos fuertes	Cocido	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 393
436	Andina	Cundinamarca	25	Subachoque	25769	Cocido de Subachoque	Plato que se prepara con tubérculos como papas, zanahoria, chugas o rubas, ibias y cubios. Que se le adiciona carnes como chorizo, carne de res y de resaca de cerdo en hojas, servidas con cilantro, perejil y huevo duro espolvoreado por encima. Se acompaña con arroz blanco o papas al vapor.		Platos fuertes	Cocido	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 394
437	Andina	Cundinamarca	25	Chocontá	25183	Criadillas de cordero	Preparación que se elabora con carnes como presas de pollo, pulpa de cerdo, costilla de cerdo, pulpa de res, costillas de res, carne cecina, longanizas y diferentes tubérculos. S agrega al final repollo y		Platos fuertes	Cocido	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 396
438	Andina	Cundinamarca	25			Puchero bogotano	Sobr barriga marinada con cerveza, ajo y cebolla y llevada al horno con miga de pan.		Platos fuertes	Cocido	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 401
439	Andina	Cundinamarca	25			Sobrebarriga al horno	Plato que se sirve con sobre barriga, yuca y papas, se acompaña con arroz blanco.		Platos fuertes	Carnes	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 402
440	Andina	Cundinamarca	25			Sobrebarriga sudada	Plato que se elabora con masa de maíz, calabaza picada, pulpa de cerdo, papas, se envuelve en hojas de chigua.		Platos fuertes	Envoltorios	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 404
441	Andina	Cundinamarca	25	Tabio	25785	Tamales de calabaza	Lomo de ternera asada a la brasa. Se sirve con papas saladas		Platos fuertes	Carnes	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 404
442	Andina	Cundinamarca	25	Facatativá	25269	Ternera asada	Brevas que cocinan en azúcar y agua hasta que den punto.		Postres	Calado	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 407
443	Andina	Cundinamarca	25			Brevas en almíbar	Tajada de cuajada con un melado de panela regado por encima.		Postres		cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 407
444	Andina	Cundinamarca	25			Cuajada con melao			Postres		cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 407

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
445	Andina	Cundinamarca	25			Dulce de feijoas	Feijoas sin piel que se cocinan a fuego lento con azúcar.		Postres	Calado	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 408
446	Andina	Cundinamarca	25			Dulce de papayuela	Tiras de papayuela cocinada en azúcar y agua		Postres	Calado	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 408
447	Andina	Cundinamarca	25			Dulce de tomate de árbol	Tomates pelados cocinados a fuego lento en azúcar		Postres	Calado	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 408
448	Andina	Cundinamarca	25			Dulce de moras o fresas en almíbar	Fresas o moras cocinadas a fuego lento en azúcar y agua		Postres	Calado	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 409
449	Andina	Boyacá	15	Garagoa	15299	Mazamorra chiquita	La mazamorra chiquita es una sopa que se obtiene a partir de la cocción de diferentes tubérculos(chuguas, papas, nabos) , habas, zanahoria, alverjas, tallos de acelga, diferentes carnes (carne de cerdo, costilla de res, mondongo, murillo y pollo) y mazorca. Esta sopa se espesa con maíz blanco.	Nery Manrique Alfonso	Platos Fuertes	Sopas	Cotidiano	Mincultura. (2015). Colombia Sabe. Las cocinas del maíz. Medellín.
450	Andina	Cundinamarca	25	Soacha	25754	Garulla	Preparación que se realiza a partir de masa de almojábana, leche y harina de maíz blanco.	Witson Jaime Escobar	Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Mincultura. (2015). Colombia Sabe. Las cocinas del maíz. Medellín.
451	Andina	Cundinamarca	25	Soacha	25754	Almojóbanas	Amasijo que se elabora a partir de harina de maíz amarillo, cuajada, huevos y sal.	Witson Jaime Escobar	Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Mincultura. (2015). Colombia Sabe. Las cocinas del maíz. Medellín.
452	Andina	Boyacá	15			Piquete campesino	Este plato se compone de, pollo, yuca, plátano, arracacha, ahuyama y guatila. Se sirve en hojas de plátano con guiso y se acompaña con ají.		Platos Fuertes		Cotidiano	Mincultura; Artesanías de Colombia; Tridha. (2014). Colombia Sabe. Un fogón para un país. Bogotá: Mincultura.
453	Andina	Boyacá	15			Pan de maíz	Amasijo en forma de rosca que se elabora con cuajada molida, harina de maíz y mantequilla.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Mincultura; Artesanías de Colombia; Tridha. (2014). Colombia Sabe. Un fogón para un país. Bogotá: Mincultura.
454	Andina	Boyacá	15			Jugo de champa	Bebida fría que se prepara con pulpa de champa, agua y azúcar.		Bebidas	Jugos	Cotidiano	Mincultura; Artesanías de Colombia; Tridha. (2014). Colombia Sabe. Un fogón para un país. Bogotá: Mincultura.
455	Andina	Boyacá	15			Arepas de maíz con güiba de alverja	Arepa que se elabora con maíz blanco, y cuajada y se rellena de masa de arveja que se denomina como güiba. Van horneadas.	Dofia Ernestina	Antojos y Tentempies	Arepas	Cotidiano	Mincultura; Artesanías de Colombia; Tridha. (2014). Colombia Sabe. Un fogón para un país. Bogotá: Mincultura.
456	Andina	Boyacá	15			Carne seca al horno	Esta carne se deja en salmuera, posteriormente, se envuelve en hojas soasadas de plátano y se dejan secar en el horno de leñas por varios días.		Platos Fuertes	Carnes	Cotidiano	Mincultura; Artesanías de Colombia; Tridha. (2014). Colombia Sabe. Un fogón para un país. Bogotá: Mincultura.
457	Andina	Boyacá	15			Ají de rubas	Este ají se elabora con rubas, previamente cocidas, ají pimiento, cebolla junca y cilantro.		Salsas	Salsas	Cotidiano	Mincultura; Artesanías de Colombia; Tridha. (2014). Colombia Sabe. Un fogón para un país. Bogotá: Mincultura.
458	Andina	Boyacá	15			Hummus o puré de frijol raylón	Frijol pre cocido, con cebolla, cilantro y ajo ahumado, el cual se licua y se tamiza.		Salsas	Salsas	Cotidiano	Mincultura; Artesanías de Colombia; Tridha. (2014). Colombia Sabe. Un fogón para un país. Bogotá: Mincultura.
459	Andina	Boyacá	15			Guarniciones	Consiste en tubérculos (malanga, arracacha, maravilla) partidos en mitades, sacarles el relleno y freírlos para posteriormente rellenarlos de hummus de frijol raylón y carne seca.		Platos Fuertes		Cotidiano	Mincultura; Artesanías de Colombia; Tridha. (2014). Colombia Sabe. Un fogón para un país. Bogotá: Mincultura.
460	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompo	13468	Pasteles de cerdo	Envuellos a base de arroz, pulpa de cerdo o costilla, papa, zanahoria, repollo, habichuela, ají dulce y guiso a base de tomates, cebolla cabezona, pimienta y vinagre. Posteriormente se envuelven en hojas de bijao y se cocinan al vapor.	Escuela Taller de Santa Cruz de Mompo	Platos Fuertes	Envoltorios	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Santa Cruz de Mompo (2012). Recetario cocinas en riesgo de Santa Cruz de Mompo. pp 7 - 9
461	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompo	13468	Bollo cafongo	Masa de maíz trillado, queso criollo duro, anís en pepa, coco rallado y panela; que se envuelven en ameros u hojas de bijao y se cocinan al vapor	Marcy Elena Mármol Cardona	Acompañantes	Envoltorios	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Santa Cruz de Mompo (2012). Recetario cocinas en riesgo de Santa Cruz de Mompo. pp 10 -

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
462	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13468	Pebre de Espinazo de cerdo	Plato a base de espinazo de cerdo en trozos, cocinado en olla de barro con cebolla cabezona, tomates, ají dulce, achote y ajo. Se sirve con arroz blanco o fideos y yuca cocida y ensalada de repollo.	Mery Gandara	Platos Fuertes	Carnes - Guisado	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Santa Cruz de Mompox (2012). Recetario cocinas en riesgo de Santa Cruz de Mompox. pp 14 - 15
463	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13468	Pebre de pato	Plato que se elabora con carne de pato, tararaja agria, ají criollo, pimentón rojo y verde, cebolla roja, plátano maduro, yuca y leche de coco. Se sirve con arroz blanco o con fideos y yuca, y ensalada de repollo.	Mery Gandara	Platos Fuertes	Aves - Guisado	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Santa Cruz de Mompox (2012). Recetario cocinas en riesgo de Santa Cruz de Mompox. pp 16 - 17
464	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13468	Ponche desmechado en leche de coco	Guiso a base de carne de ponche ahumado, leche de coco, guiso de tomate, cebollín, apio y ají criollo. Se sirve con arroz blanco o de fideos y yuca cocida; con ensalada de repollo.	Mery Gandara	Platos Fuertes	Carnes - Guisado	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Santa Cruz de Mompox (2012). Recetario cocinas en riesgo de Santa Cruz de Mompox. pp 18 - 19
465	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13468	Asaduras Mompoxinas	Asadura de cerdo cortada y guisada con panela, cebollín, ají criollo, cebolla, repollo y vinagre. Se sirve con bollos de yuca, suero y café con leche.	Marcy Elena Mármol Cardona	Platos Fuertes	Carnes - asado	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Santa Cruz de Mompox (2012). Recetario cocinas en riesgo de Santa Cruz de Mompox. pp 20 - 21
466	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13468	Vinagre casero de zanahoria	Encurtido a base de agua, vinagre, cebolla roja, zanahoria, ajo, panela, cebollín y pimienta.	Rosario Barraza Pianetta	Aperitivos y entradas	Encurtidos	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Santa Cruz de Mompox (2012). Recetario cocinas en riesgo de Santa Cruz de Mompox. pp 21 - 22
467	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13468	Vinagre casero de piña	Encurtido a base de agua, vinagre, cebolla roja, piña, cebollín, ajo, panela y comino.	Rosario Barraza Pianetta	Aperitivos y entradas	Encurtidos	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Santa Cruz de Mompox (2012). Recetario cocinas en riesgo de Santa Cruz de Mompox. pp 22 - 23
468	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13468	Alimento de mafufo seco (Plátano coli)	Colada espesa elaborada con harina de mafufo, azúcar, leche, agua y canela.	Escuela Taller de Santa Cruz de Mompox	Platos Fuertes	Colada	Alimento primera infancia	Fundación Escuela Taller de Santa Cruz de Mompox (2012). Recetario cocinas en riesgo de Santa Cruz de Mompox. pp 24 - 25
469	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13468	Alimento de mafufo crudo (Plátano coli)	Colada espesa que se elabora con mafufos verdes rallados; cocinados con agua, leche y azúcar.	Escuela Taller de Santa Cruz de Mompox	Platos Fuertes	Colada	Alimento primera infancia	Fundación Escuela Taller de Santa Cruz de Mompox (2012). Recetario cocinas en riesgo de Santa Cruz de Mompox. pp 26
470	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13468	Alimento de arroz y zanahoria - guayaba- ahuyama	Papilla elaborada con arroz molido, leche, zanahoria, guayaba o ahuyama (cocinados), azúcar y sal	Escuela Taller de Santa Cruz de Mompox	Platos Fuertes	Colada	Alimento primera infancia	Fundación Escuela Taller de Santa Cruz de Mompox (2012). Recetario cocinas en riesgo de Santa Cruz de Mompox. pp 27
471	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13468	Rungo Mompoxino	Sopa espesa elaborada con bagre salado, frijol cabecita negra, arroz, ñame, plátano verde, ajo, ají criollo y cebolla.	Mery Gandara	Sopas	Sopas	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Santa Cruz de Mompox (2012). Recetario cocinas en riesgo de Santa Cruz de Mompox. pp 29 - 30
472	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13468	Sopa de arroz	Sopa elaborada a base de arroz, hueso de espinazo de cerdo, ají criollo, cebolla roja, tomate, yuca, habichuela, repollo blanco, pepinillos, berenjena, espinacas, ajo y plátanos amarillos.	Mery Gandara	Sopas	Sopas	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Santa Cruz de Mompox (2012). Recetario cocinas en riesgo de Santa Cruz de Mompox. pp 31 - 32
473	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13468	Sopa de cabeza de bagre	Sopa elaborada con cabezas y carne de bagre, cebollín, ají dulce, apio, cilantro, yuca, ñame, plátanos verdes, comino y cebollas rojas.	Mery Gandara	Sopas	Sopas	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Santa Cruz de Mompox (2012). Recetario cocinas en riesgo de Santa Cruz de Mompox. pp 33
474	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13468	Mote de cabeza de bagre ahumado	Sopa elaborada con cabezas de bagre ahumado, ñame, yuca, plátano verde, plátano amarillo, ají pequeño, tomate, cebollín, zanahoria, ajo y cilantro.	Mery Gandara	Sopas	Sopas	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Santa Cruz de Mompox (2012). Recetario cocinas en riesgo de Santa Cruz de Mompox. pp 34 - 35
475	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13468	Cocadas	Dulce tradicional elaborado con coco rallado, panela, ralladura de limón, hojas de naranja agria y agua.	Escuela Taller de Santa Cruz de Mompox	Postres	Dulces	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Santa Cruz de Mompox (2012). Recetario cocinas en riesgo de Santa Cruz de Mompox. pp 36 - 37
476	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13468	Polvorosas	Galletas dulces elaboradas con harina de trigo, azúcar, mantequilla, huevos, vainilla, ralladura de limón y leche.	Escuela Taller de Santa Cruz de Mompox	Postres	Galletas - Horneados	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Santa Cruz de Mompox (2012). Recetario cocinas en riesgo de Santa Cruz de Mompox. pp 38 - 39
477	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13468	Viuda de carne salada	Trozos de carne salada cocinada junto con yuca y plátanos pintones.	Escuela Taller de Santa Cruz de Mompox	Platos Fuertes	Hervidos	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Santa Cruz de Mompox (2012). Recetario cocinas en riesgo de Santa Cruz de Mompox. pp 40
478	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13468	Viuda de Bocachico	Trozos de bocachico salado que se cocinan junto con yuca, plátanos amarillos. Se sirve sobre una cama de hojas de plátano y se acompaña de arroz y guarapo de panela con limón o naranja agria.	Escuela Taller de Santa Cruz de Mompox	Platos Fuertes	Hervidos	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Santa Cruz de Mompox (2012). Recetario cocinas en riesgo de Santa Cruz de Mompox. pp 41
479	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13468	Delicado de piña	Bebida que se elabora a base de arroz y piña cocinada; posteriormente se cuele y se le adiciona azúcar	Escuela Taller de Santa Cruz de Mompox	Bebidas	Horchata	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Santa Cruz de Mompox (2012). Recetario cocinas en riesgo de Santa Cruz de Mompox. pp 42
480	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13468	Resbaladera	Bebida que se elabora a base de arroz, cáscaras de piña, panela, clavo de olor y canela; la cual se cocina y se licúa. Se sirve con abundante hielo.	Escuela Taller de Santa Cruz de Mompox	Bebidas	Horchata	Cotidiano	Fundación Escuela Taller de Santa Cruz de Mompox (2012). Recetario cocinas en riesgo de Santa Cruz de Mompox. pp 43

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
481	CaribeB480:K487B4 B480:M506	Bolívar	13	Cartagena	13001	Sopa de candia con mojarra ahumá	Sopa que se elabora principalmente con candia (fruto similar al pimentón), leche de coco, ñame, plátano y mojarra ahumada.	Mildred Méndez Caicedo y Yaneth Méndez Caicedo.	Sopas	Sopas	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 137
482	Caribe	Bolívar	13	Cartagena	13001	Cazuela de mariscos	La cazuela es una deliciosa sopa que se elabora a partir de leche de coco, pescado, caldo de gallina y frutos del mar de la región (camarones, pulpo, caracol, calamár, entre otros)		Sopas	Sopas	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 138
483	Caribe	Bolívar	13	Cartagena	13001	Higadete	Hígado con una salsa espesa compuesta de guiso, plátano maduro y plátano verde		Platos Fuertes	Carnes - guisado	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 139
484	Caribe	Bolívar	13	Cartagena	13001	Posta negra cartagenera o posta negra	Nalga de res o punta de anca, cocinada en un adobo de gaseosa negra, panela zanahoria y especias dulces; el cual pasa a ser finalmente la salsa que acompañe esta carne.	Estrella de los Ríos, Josefina Yances y Simón Karl Bühler	Platos Fuertes	Carnes	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 141
485	Caribe	Bolívar	13	Cartagena	13001	Arroz negro con coco o titoté	Consiste en un arroz preparado en leche de coco, azúcar y panela. Su color oscuro se debe a la caramelización del azúcar y la leche de coco (titoté). Se sirve generalmente con uvas pasas.	Estrella de los Ríos, Josefina Yances y Simón Karl Bühler	Acompañantes	Arroces	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 142
486	Caribe	Bolívar	13	Cartagena	13001	Platanos picados o en tentación	Plátanos maduros cocinados en Kola-Román (gaseosa de color rojo intenso que aporta el color tradicional de este plato), azúcar y canela.	Estrella de los Ríos, Josefina Yances y Simón Karl Bühler	Acompañantes	Calado	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 143
487	Caribe	Bolívar	13	Cartagena	13001	Alboronía o boronía criolla	Puré que se elabora a partir de plátano maduro y berenjena.	Margarita Cepeda Torres, Estrella de los Ríos, Josefina Yances y Simón Karl Bühler	Acompañantes	Puré	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 144
488	Caribe	Bolívar	13	Cartagena	13001	Jugo de zapote	Jugo de zapote en leche endulzado con azúcar.	Margarita Cepeda Torres	Bebidas	Sorbete	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 145
489	Caribe	Bolívar	13	Cartagena	13001	Cocadas	Las cocadas se elaboran a partir de coco rallado, leche y melado espeso con la cual se forman bolas que posteriormente se aplanan.		Postres	Dulces	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 146
490	Caribe	Bolívar	13	Cartagena	13001	Arroz con coco	Arroz preparado en leche de coco		Sopas	Arroces	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 310
491	Caribe	Bolívar	13	Cartagena	13001	Arroz con coco y pasas	Arroz que lleva titoté, mantequilla y pasas.		Aperitivos y entradas	Arroces	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 310
492	Caribe	Bolívar	13	Cartagena	13001	Chicha	Bebida sin fermentar de frutas como el anón, cereza, corozo, guanábana, guayaba, mamón mango, marañón, etc.		Bebidas	Frescos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 302
493	Caribe	Bolívar	13	Cartagena	13001	Crema de langosta (camarones o langostinos)	Sopa espesa elaborada con carne de langosta, leche, papa, mantequilla y harina.		Aperitivos y entradas	Sopas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 304
494	Caribe	Bolívar	13	Cartagena	13001	Sancocho de sábalo (bocachico)	Sancocho que se elabora con postas gruesas de sábalo, cabezas de pescado, plátano, yuca, leche de coco y guiso.		Aperitivos y entradas	Sopas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 306
495	Caribe	Bolívar	13	Cartagena	13001	Sancocho	Sancocho que se elabora con gallina, costilla de res, carne de cerdo, carne salada, "rosto" de cerdo salado, yuca, ñame, plátano, batata, mazorca y se acompaña con guiso		Aperitivos y entradas	Sopas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 305
496	Caribe	Bolívar	13	Cartagena	13001	Empanadas de huevo	Arepa frita rellena de huevo y carne de cerdo.		Aperitivos y entradas	Empanadas- Fritos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 316
497	Caribe	Bolívar	13	Cartagena	13001	Gallina	Presas de gallina que se prepara con tubérculos, verduras, y leche de coco. Se sirve con arroz de coco.		Platos Fuertes		Festividades	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 333
498	Caribe	Bolívar	13	Cartagena	13001	Sábalo con coco	Posta de sábalo preparada con leche de coco, crema de coco y aliños.		Platos Fuertes	Sofrito - guisado	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 339
499	Caribe	Bolívar	13	Cartagena	13001	Pie de mango	Pie con relleno de crema de mango y cubierto con crema batida.		Postres	Tartas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 343

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
500	Caribe	Bolívar	13	Cartagena	13001	Arroz con titoté (arroz frito)	Consiste en un arroz preparado en leche de coco, azúcar y panela. Su color oscuro se debe a la caramelización del azúcar y la leche de coco (titoté). Se sirve generalmente con uvas pasas.		Acompañantes	Arroces	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura
501	Caribe	Bolívar	13	Palenque	13433	Alegrías de burro	Bolas que se elaboran con millo y panela.		Postres	Dulces	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 341
502	Caribe	Bolívar	13	Mahates	13433	Bollos de maíz verde	Amasijo de maíz verde con sal y azúcar, que se envuelve en la misma hoja de mazorca.	María Escolástica González Reyes	Aperitivos y entradas	Amasijos		Mincultura. (2015). Colombia Sabe. Las cocinas del maíz. Medellín.
503	Andina	Cauca	19			Sopa de carantantas	Esta sopa, se caracteriza por llevar en su preparación carantantas, que son finas costras o pegados que quedan en la paila, "resultado del cocimiento del maíz blanco o amarillo "el cual se emplea en la preparación de tortillas payanesas y los envueltos blancos o amarillos. La sopa lleva carne de res molida, papas, plátano y hogo.	Carmen Ramos de Vivas.	Sopas	Sopas	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 343
504	Andina	Cauca	19			Sopa de masitas	Se elabora a base de caldo básico, frijoles verdes, papa y repollo. Además se complementa con unas masas hervidas que se elaboran con <i>masa de ñeijo</i>	Illia María Espinosa	Sopas	Sopas	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 344
505	Andina	Cauca	19			Caldo básico	El caldo base es la base de muchas preparaciones de la cocina del Cauca, consiste en obtener un caldo a base de costilla de res muy aromatizado con diferentes hierbas y cebolla clavada que consiste en una cebolla cabezona a la cual se le clavan hojas de laurel y clavos de olor.		Sopas	Caldos	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 345
506	Andina	Cauca	19			Caldo de cola	Caldo de larga cocción a base de cola de res y diferentes elementos aromáticos como la cebolla clavada y finas hierbas. En su preparación se encuentra la papa parda.	Berenilce Cuellár e Illia Maria Espinosa	Sopas	Caldos	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 346
507	Andina	Cauca	19			Zamba de zapallo	Consiste en un puré de ahuyama o zapallo el cual se le adiciona maní tostado o molido, huevos y hogao. Se puede servir con chicharrones de empella.	Carmen Ramos de Vivas.	Acompañantes	Puré	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 347
508	Andina	Cauca	19			Guampín changao	Sopa espesa a base de zapallo, zanahoria, arroz, mazorca, queso campesino y crema de leche. No lleva proteína y se consume en tiempos de escasez. También es conocida como sopa de hambre.	Carlos Humberto Illera	Sopas	Sopas	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 348-349
509	Andina	Cauca	19	Bolívar	19100	Tripazo	El tripazo se elabora a partir de callos o mondongo, estos se cocinan en un guiso al cual se le agrega maní y papa colorada y parda.	Berenilce Cuellár	Platos fuertes	Sofrito - guisado	Ocasional	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 350
510	Andina	Cauca	19			Guiso de ullucos	Consiste en ullucos hervidos acompañados de un guiso al cual se le adiciona huevos, maní y achiote.	Escuela Taller de Popayán	Acompañantes	Hervido - Guisado	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 351
511	Andina	Cauca	19			Ensalada de cidra-papa	Es una ensalada a partir de rodajas finamente picadas de papa-cidra bañadas en jugo de naranja y limón.	Tertulia Payanesa	Acompañantes	Ensaladas	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 351
512	Andina	Cauca	19			Pipían de chulquín	Guiso que se prepara con el cogollo biche de la cañabrava, papas coloradas y pardas, huevos cocidos, maní, leche, chorizo antioqueño y queso fresco.	Carmen Ramos de Vivas	Acompañantes	Guisado	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 352
513	Andina	Cauca	19			Ají de maní	Consiste en una salsa a base de maní tostado y molido huevos y ají.	Tertulia Payanesa	salsas	Salsas	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 353
514	Andina	Cauca	19			Ají de piña	Consiste en hojas de lechuga finamente picadas, cebolla, cilantro, perejil, piña rallada y ají pajarito.	Tertulia Payanesa	salsas	Salsas	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 354

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
515	Andina	Cauca	19			Chicha de maíz Capiro	Es bebida fermentada a base de maíz capio, panela, clavo de olor y naranja.	Tertulia Payanesa	Bebidas	Fermentos	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 355
516	Andina	Cauca	19			Salpicón de baudilla	Es una bebida refrescante que se elabora a partir de mora, guanábana, lulo y zumo de naranja. Se sirve con hielo triturado, las frutas van sin licuar.	Tertulia Payanesa	Bebidas	Salpicón	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 356
517	Andina	Cauca	19			Empanadas de pipían	Las empanadas de pipían, se hacen a partir de masa de maíz trilla añejo, es decir que se ha dejado en remojo por aproximadamente 15 días, posteriormente esta masa es molida y se cocina en una paila. Luego esta masa se rellena con una mezcla de maní y otros ingredientes. Si tamaño es pequeño esta se sirve de fritas.	Bermúdez Quengúan.	Antojos y Tentempies	Empanadas- Fritos	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 359
518	Andina	Cauca	19			Tamales de pipían	Se trata de un tamal que se elabora con la misma masa de añejo de las empanadas, y se rellena de pipían, se envuelven en hoja de plátano soasada.	Fabiola Bermúdez Quengúan.	Platos Fuertes	Envoltorios	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 360
519	Andina	Cauca	19			Pambazo casero dulce	Pan dulce que se tiene de la mezcla de un almibar de panela, harina, mantequilla, manteca de cerdo y levadura.	Mauricio Cabrera Herrera.	Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 361
520	Andina	Cauca	19			Manjarillo	Manjarillo es un postre el cual se elabora a base de harina de arroz, panela y leche. Similar al arequipe o manjar blanco.	María Léticia Mosquera Canencio (2006)	Postres	Manjares	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 363
521	Andina	Cauca	19			Desamargado de cidra-papa	Consiste en finas tiras de papa-cidra también conocida como papa de pobre con almibar de lulo.	María Léticia Mosquera Canencio (2006)	Postres	Calado	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 364
522	Andina	Cauca	19			Cauncha	Amasijo elaborado con maíz pilado molido y tostado, mezclado con azúcar.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 147
523	Andina	Cauca	19			Envueltos de choclo	Envueltos de mazorca, queso rallado, huevos y azúcar; se envuelven en hojas de choclo.		Aperitivos y entradas	Envoltorios	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 148
524	Andina	Cauca	19			Mollete	Pan dulce de mantequilla saborizado con anís		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 149
525	Andina	Cauca	19			Pambazo	Panes que tienen un característico color blanco y son de tamaño pequeño, en su preparación se utiliza manteca de cerdo.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 150
526	Andina	Cauca	19			Rosquitas	Rosquitas elaboradas con harina de trigo, manteca de cerdo, azúcar y huevos.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 151
527	Andina	Cauca	19			Crema de choclo	Crema elaborada principalmente con mazorca, costilla de res, papas amarillas, guiso, leche y cilantro de castilla		Sopas	Sopas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 152
528	Andina	Cauca	19			Sango	Esta sopa se elabora con maíz amarillo molido, papas coloradas, ullucos, hojas de repollo, birimbí, jugo de naranja agria y hogao.		Sopas	Sopas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 155
529	Andina	Cauca	19			Guiso de chulquín	Se elabora con chulquín, pipían, queso rallado, huevos duros picados, mantequilla, hogao y perejil.		Aperitivos y entradas	Guisado	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 252
530	Andina	Cauca	19			Pipían	El pipían se elabora con puré de papa colorada, hogao, huevos duros picados, maní molido y tostado y achiote.		Aperitivos y entradas	Guisado	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 255
531	Andina	Cauca	19			Torreas de ulluco	Tajadas de ulluco cocidos, rebozados con harina, huevos y queso rallado, posteriormente se frien		Aperitivos y entradas	Torreas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 256
532	Andina	Cauca	19			Torta de ullucos	Torta o ponqué elaborado con ullucos, queso rallado, hogao y huevos batidos		Acompañantes	Tortas batidas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 257
533	Andina	Cauca	19			Torta de zapallo	Torta o ponqué elaborado con zapallo o ahuyama, huevos batidos, queso rallado y mantequilla		Acompañantes	Tortas batidas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 258
534	Andina	Cauca	19			Tortillas aborrajadas	Tortillas de maíz rellenas con queso, se rebozan con harina y huevos batidos y posteriormente se frien.		Aperitivos y entradas	Borrajadas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 258
535	Andina	Cauca	19			Tortillas aborrajadas con guiso de carne	Tortillas de maíz rellenas con guiso de carne, se rebozan con harina y huevos batidos y posteriormente se frien.		Aperitivos y entradas	Borrajadas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 259



#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
536	Andina	Cauca	19			Lomo	Lomo de res en rodajas el cual fue marinado en un hogao, rebozado con harina de trigo y huevos y posteriormente frito.		Platos fuertes	Carnes - Borrajas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 265
537	Andina	Cauca	19			Regios	Rollos de carne de res y de cerdo con hogao, los cuales se amarran con hilo y se cocinan al vapor y posteriormente se rebozan con harina de trigo y huevos batidos para luego fritarlos.		Platos fuertes	Carnes - Borrajas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 266
538	Andina	Cauca	19			Desamargado (Nochebuena)	Dulce que se elabora con brevas, naranjas agrias verdes, toronjas, limones, clavos de olor y azúcar		Postres	Calado	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 273
539	Andina	Cauca	19			Encurtido de chulquin	Encurtido elaborado con chulquin o cogollo tierno de la caña brava, dientes de ajo, panela, vinagre, clavos de olor y hierbas aromáticas		Aperitivos y entradas	Conservas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 250
540	Andina	Cauca	19			Birimbi	Se trata de una especie de colada la cual se elabora a partir de maíz pilado y fermentado, panela, canela, clavos de olor y hojas de naranjo	Mónica Gonzales	Bebidas	Colada	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. (pp. 415) Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura (pp 142)
541	Andina	Cauca	19			Salpicón de baulilla	Es una bebida refrescante que se elabora a partir de mora, guanábana, lulo y zumo de naranja. Se sirve con hielo triturado, las frutas van sin licuar.		Bebidas	Salpicón	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (pp. 356). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura (pp 144)
542	Andina	Cauca	19			Cucas	Lasucas son galletas que se elaboran a partir de un melado espeso de panela, harina de trigo, huevos, mantequilla, clavos de olor y canela		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (pp. 413) . Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura (pp 147)
543	Andina	Cauca	19			Sopa de carantantas	Esta sopa, se caracteriza por llevar en su preparación carantantas, que son finas costras o pegados que quedan en la paila, "resultado del cocimiento del maíz blanco o amarillo "el cual se emplea en la preparación de tortillas payanesas y los envueltos blancos o amarillos. La sopa lleva carne de res, morrales, papas, plátano y queso.		Sopas	Sopas	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (pp. 343). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura (pp 147)
544	Andina	Cauca	19			Ají de maní	Consiste en una salsa a base de maní tostado y molido huevos y ají.	Tertulia Payanesa	Aperitivos y entradas	Salsas	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (pp 353). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura (pp 147)
545	Andina	Cauca	19			Tamales de pipian	Se trata de un tamal que se elabora con la misma masa de ajeño de las empanadas, y se rellena de pipian, se envuelven en hoja de plátano soasada.		Platos fuertes		Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (pp 360). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura (pp 267)
546	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Masitas de maíz	Bolitas de harina de maíz que se sazonan con sal, huevos y queso; posteriormente se fritan	Cocineras de la Plaza de Mercado del Barrio Bolívar "Mesalarga" de Popayán.	Antojos y Tentempies	Amasijos - Fritos	Cotidiano	MinCultura, Carvajal, F., & Tuátara, F. C. (2013). Fortalecimiento de la red de Señoras Cocineras de la Plaza de Mercado del Barrio Bolívar "Mesalarga" de Popayán. Bogotá: Mincultura. pp. 58
547	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Masitas de harina de trigo	Bolitas que se arman principalmente con harina de trigo, panela rallada, polvo de hornear y huevo. Posteriormente se fritan	Cocineras de la Plaza de Mercado del Barrio Bolívar "Mesalarga" de Popayán.	Antojos y Tentempies	Amasijos - Fritos	Cotidiano	MinCultura, Carvajal, F., & Tuátara, F. C. (2013). Fortalecimiento de la red de Señoras Cocineras de la Plaza de Mercado del Barrio Bolívar "Mesalarga" de Popayán. Bogotá: Mincultura. pp. 59
548	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Chocolate	Bebida caliente a base de una mezcla de, leche y chocolate en pasta, se endulza con azúcar o panela y se sirve con quesito y masitas.	Cocineras de la Plaza de Mercado del Barrio Bolívar "Mesalarga" de Popayán.	Bebidas	Bebidas calientes	Cotidiano	MinCultura, Carvajal, F., & Tuátara, F. C. (2013). Fortalecimiento de la red de Señoras Cocineras de la Plaza de Mercado del Barrio Bolívar "Mesalarga" de Popayán. Bogotá: Mincultura. pp. 59
549	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Tamales de guiso	Tamal elaborado con masa de maíz, papa colorada y guiso con carne de res y gallina en pequeños trozos. Esta masa va envuelta en hojas de plátano y se cocina al vapor.	Cocineras de la Plaza de Mercado del Barrio Bolívar "Mesalarga" de Popayán.	Platos fuertes	Envoltorios	Cotidiano	MinCultura, Carvajal, F., & Tuátara, F. C. (2013). Fortalecimiento de la red de Señoras Cocineras de la Plaza de Mercado del Barrio Bolívar "Mesalarga" de Popayán. Bogotá: Mincultura. pp. 59

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
550	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Empanada de guiso	Empanada elaborada con masa de maíz rellena de papa colorada y con guiso de carne de res y de gallina en pequeños trozos. Posteriormente se frit	Cocineras de la Plaza de Mercado del Barrio Bolívar "Mesalarga" de Popayán.	Aperitivos y entradas	Empanadas- Fritos	Cotidiano	MinCultura, Carvajal, F., & Tuátara., F. C. (2013). Fortalecimiento de la red de Señoras Cocineras de la Plaza de Mercado del Barrio Bolívar "Mesalarga" de Popayán. Bogotá: Mincultura. pp. 59
551	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Café con panela	Bebida caliente elaborada con agua y café endulzado con panela. Se sirve con empanadas o tamal de guiso	Cocineras de la Plaza de Mercado del Barrio Bolívar "Mesalarga" de Popayán.	Bebidas	Bebidas calientes	Cotidiano	MinCultura, Carvajal, F., & Tuátara., F. C. (2013). Fortalecimiento de la red de Señoras Cocineras de la Plaza de Mercado del Barrio Bolívar "Mesalarga" de Popayán. Bogotá: Mincultura. pp. 60
552	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Plato de ternero	Este plato se elabora con carne de ternero nonato, el cual se condimenta con ajos machacados, cebolla larga y comino, luego se cocina en fogón de leña y posteriormente se mezcla con una salsa a base de maní tostado y achiote	Yaneth Alicia Muñoz Collazos	Platos fuertes	Carnes	Cotidiano	MinCultura, Carvajal, F., & Tuátara., F. C. (2013). Fortalecimiento de la red de Señoras Cocineras de la Plaza de Mercado del Barrio Bolívar "Mesalarga" de Popayán. Bogotá: Mincultura. pp. 61
553	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Sopa de carantanta	Sopa elaborada con costilla de res o hueso de aguja, papa parda y colorada, cebolla larga, cilantro cimarrón, achiote y carantanta en pedacitos.	Zoila Maya y Shirley Mera	Sopas	Sopas	Cotidiano	MinCultura, Carvajal, F., & Tuátara., F. C. (2013). Fortalecimiento de la red de Señoras Cocineras de la Plaza de Mercado del Barrio Bolívar "Mesalarga" de Popayán. Bogotá: Mincultura. pp. 62 - 63
554	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Pasabocas de Carantanta	Es una fina costra o pegado que queda en la paila después de haber cocinado el maíz blanco o amarillo añejo, esta se frit y queda como un chicharrón.	Zoila Maya y Shirley Mera	Antojos y Tentempies	Fritos	Cotidiano	MinCultura, Carvajal, F., & Tuátara., F. C. (2013). Fortalecimiento de la red de Señoras Cocineras de la Plaza de Mercado del Barrio Bolívar "Mesalarga" de Popayán. Bogotá: Mincultura. pp. 62 - 63
555	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Pringapata	Se trata de una sopa que se elabora con maíz amarillo friano, frijol verde, ullucos, habas, arvejas, repollo, papa guata, arracacha, hierbas aromáticas y trozos de costilla de res o de ovejo.	Rosa Lidia Manquillo	Sopas	Sopas	Cotidiano	MinCultura, Carvajal, F., & Tuátara., F. C. (2013). Fortalecimiento de la red de Señoras Cocineras de la Plaza de Mercado del Barrio Bolívar "Mesalarga" de Popayán. Bogotá: Mincultura. pp. 64 - 65
556	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Tripazo	Sopa que se elabora con panza o mondongo, maní, cebolla larga, arveja y ullucos. Se sirve en taza o cazuela y se acompaña con una porción de arroz, ensalada, tortilla o arepa.	María Victoria Viveros	Sopas	Sopas	Cotidiano	MinCultura, Carvajal, F., & Tuátara., F. C. (2013). Fortalecimiento de la red de Señoras Cocineras de la Plaza de Mercado del Barrio Bolívar "Mesalarga" de Popayán. Bogotá: Mincultura. pp. 66
557	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Mazamorra de calabaza	Bebida espesa a base de pulpa de calabaza, maíz tostado y molido, panela y leche, se puede consumir fría o caliente.	María Victoria Viveros	Bebidas	Colada	Cotidiano	MinCultura, Carvajal, F., & Tuátara., F. C. (2013). Fortalecimiento de la red de Señoras Cocineras de la Plaza de Mercado del Barrio Bolívar "Mesalarga" de Popayán. Bogotá: Mincultura. pp. 69 - 70
558	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Chulquín	Plato fuerte que se compone de chulquín, cogollo de caña brava cortado en cuadros, papa colorada en cuadritos, en salsa de achiote y maní tostado, además se sirve con un caldo de arracacha, mazorca y yuca, carne asada, arroz blanco, tajadas de plátano frito y ensalada de papas.	Jaqueline Urbano	Platos fuertes		Cotidiano	MinCultura, Carvajal, F., & Tuátara., F. C. (2013). Fortalecimiento de la red de Señoras Cocineras de la Plaza de Mercado del Barrio Bolívar "Mesalarga" de Popayán. Bogotá: Mincultura. pp. 67 - 68
559	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Rellena	Embutido que se prepara con arroz blanco, sangre de res, tripa de cerdo u ovejo, hierbas (cimarrón, poleo, perejil, orégano, tomillo y poleo) y condimentos.	Jaqueline Urbano	Aperitivos y entradas	Embutidos	Cotidiano	MinCultura, Carvajal, F., & Tuátara., F. C. (2013). Fortalecimiento de la red de señoras cocineras de la plaza de mercado del barrio bolívar "mesalarga" de Popayán. Bogotá: Mincultura.P.p.74.
560	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Empanaditas de pipián	Las empanaditas de pipián, se hacen a partir de masa de maíz trillado añejo, es decir que se ha dejado en remojo por aproximadamente 15 días, posteriormente esta masa es molida y se cocina en una paila. Luego esta masa se rellena con maní y otros ingredientes. Su tamaño es pequeño entre 3 y 5 cm de diámetro.	Jaqueline Urbano	Aperitivos y entradas	Fritos	Cotidiano	MinCultura, Carvajal, F., & Tuátara., F. C. (2013). Fortalecimiento de la red de señoras cocineras de la plaza de mercado del barrio bolívar "mesalarga" de Popayán. Bogotá: Mincultura.P.p.60.
561	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Champús	Bebida a base de maíz amarillo friano, panela, piña, canela, claos de olor, hojas de naranjo agrio y lulo.	Cocineras de la Plaza de Mercado del Barrio Bolívar "Mesalarga" de Popayán.	Bebidas	Bebida	Cotidiano	MinCultura, Carvajal, F., & Tuátara., F. C. (2013). Fortalecimiento de la red de señoras cocineras de la plaza de mercado del barrio bolívar "mesalarga" de Popayán. Bogotá: Mincultura.P.p.71.
562	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Aloja de maíz	Bebida a base de maíz friano amarillo o maíz capio tostado y molido, piña huertera, panela, canela, clavos de olor y hojas de limoncillo y naranjo agrio.	Cocineras de la Plaza de Mercado del Barrio Bolívar "Mesalarga" de Popayán.	Bebidas	Bebidas	Cotidiano	MinCultura, Carvajal, F., & Tuátara., F. C. (2013). Fortalecimiento de la red de señoras cocineras de la plaza de mercado del barrio bolívar "mesalarga" de Popayán. Bogotá: Mincultura.P.p.72.
563	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Envueltos de choclo	Envuelto que se elabora con maíz molido, melado de panela, sal, mantequilla y queso campesino rallado, bicarbonato de sodio, se envuelven en hoja de maíz choclo.	Cocineras de la Plaza de Mercado del Barrio Bolívar "Mesalarga" de Popayán.	Aperitivos y entradas	Envoltorios	Cotidiano	MinCultura, Carvajal, F., & Tuátara., F. C. (2013). Fortalecimiento de la red de señoras cocineras de la plaza de mercado del barrio bolívar "mesalarga" de Popayán. Bogotá: Mincultura.P.p.73.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
564	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Pan de maíz	Masa de maíz que se mezcla con queso, sal, leche o suero. Tiene forma de deditos o bolitas y van horneadas. Las abuelas les agregaban yuca.	Cocineras de la Plaza de Mercado del Barrio Bolívar "Mesalarga" de Popayán.	Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	MinCultura, Carvajal, F., & Tuátara., F. C. (2013). Fortalecimiento de la red de señoras cocineras de la plaza de mercado del barrio bolívar "mesalarga" de Popayán. Bogotá: Mincultura.P.p.76.
565	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Birimbi	Dulce que se prepara con claro de maíz molido, leche, clavos de olor, canela, trozos de panela y hojas de naranjo agrio.	Cocineras de la Plaza de Mercado del Barrio Bolívar "Mesalarga" de Popayán.	Postres	Dulce	Cotidiano	MinCultura, Carvajal, F., & Tuátara., F. C. (2013). Fortalecimiento de la red de señoras cocineras de la plaza de mercado del barrio bolívar "mesalarga" de Popayán. Bogotá: Mincultura.P.p.78.
566	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Plato navideño caucano	Plato que se sirve con diferentes preparaciones como desamarrados, calados, amasijos y dulces (rosquillas, hojaldres y buluelos).	Cocineras de la Plaza de Mercado del Barrio Bolívar "Mesalarga" de Popayán.	Postres	Dulces, amasijos, colaciones	Se preparan por tradición familiar y se encuentran en cualquier época del año en la Plaza de Mercado de Mesalarga.	MinCultura, Carvajal, F., & Tuátara., F. C. (2013). Fortalecimiento de la red de señoras cocineras de la plaza de mercado del barrio bolívar "mesalarga" de Popayán. Bogotá: Mincultura.P.p.79-81.
567	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Tripazo o mondongo caucano	Esta preparación lleva principalmente mondongo o callo cortado en cuadros, con papa parda, papa colorada, pulpa de cerdo, y mani tostado, color aceite de achiote o azafrán.	Cocineras de la Plaza de Mercado del Barrio Bolívar "Mesalarga" de Popayán.	Platos Fuertes	Hervido	Cotidiano	MinCultura, Carvajal, F., & Tuátara., F. C. (2013). Fortalecimiento de la red de señoras cocineras de la plaza de mercado del barrio bolívar "mesalarga" de Popayán. Bogotá: Mincultura.P.p.67.
568	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Buñuelos	Masa de maíz molido, queso y huevo, su presentación puede ser en bolitas o deditos, estos van fritos.	Cocineras de la Plaza de Mercado del Barrio Bolívar "Mesalarga" de Popayán.	Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	MinCultura, Carvajal, F., & Tuátara., F. C. (2013). Fortalecimiento de la red de señoras cocineras de la plaza de mercado del barrio bolívar "mesalarga" de Popayán. Bogotá: Mincultura.P.p.80.
569	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Firififi	Sopa que se elabora con tajadas de platano verde, queso curado, ajo tomate y leche	María Estela Gómez	Sopas		Cotidiano	Mincultura; Gobernación del departamento del Cauca 2006. Informe final orden 623 - 2006 de prestación de servicios profesionales a la gobernación del departamento del Cauca. Bogotá.
570	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Chiringulí	Sopa que se elabora con papa, queso, yuca, y hojuelas de harina de trigo.	María Estela Gómez	Sopas		Cotidiano	Mincultura; Gobernación del departamento del Cauca 2006. Informe final orden 623 - 2006 de prestación de servicios profesionales a la gobernación del departamento del Cauca. Bogotá.
571	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Sango de arroz	Sopa que se elabora con frijol verde, mantequilla, cebolla, zapallo, tomate y queso	María Estela Gómez	Sopas		Cotidiano	Mincultura; Gobernación del departamento del Cauca 2006. Informe final orden 623 - 2006 de prestación de servicios profesionales a la gobernación del departamento del Cauca. Bogotá.
572	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	La barranca o mazamorra de arroz	Sopa o colada que se prepara con arroz, hojas de naranjo, canela, tallos de tatamuco, panela rallada y leche.	Diego María Gómez Manquillo	Sopas		Cotidiano	Mincultura; Gobernación del departamento del Cauca 2006. Informe final orden 623 - 2006 de prestación de servicios profesionales a la gobernación del departamento del Cauca. Bogotá.
573	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Arroz con leche	Postre que se elabora con arroz, leche, canela y panela raspada	María Estela Gómez	Postres		Cotidiano	Mincultura; Gobernación del departamento del Cauca 2006. Informe final orden 623 - 2006 de prestación de servicios profesionales a la gobernación del departamento del Cauca. Bogotá.
574	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Conserva de limón	Limonas en conserva, estas previamente han pasado por un proceso para eliminar el amargo de la cascara, lleva miel, clavos y canela.	María Estela Gómez	Postres		Navidad	Mincultura; Gobernación del departamento del Cauca 2006. Informe final orden 623 - 2006 de prestación de servicios profesionales a la gobernación del departamento del Cauca. Bogotá.
575	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Birimbi	La tuga de maíz es el agua que suena el maíz molido que se utiliza para hacer sopa. El agua o tuga se deja asentar y se deja de un día para otro a temperatura ambiente. Al día siguiente se cocina revolviendo constantemente y se agrega la panela hasta que coge punto, o sea que se vea el fondo de la paila, se agregan hojas de naranjo agrio y cuando ya está se coloca en un recipiente listo para servir.	María Estela Gómez	Postres		Cotidiano	Mincultura; Gobernación del departamento del Cauca 2006. Informe final orden 623 - 2006 de prestación de servicios profesionales a la gobernación del departamento del Cauca. Bogotá.
576	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Envuelto de mote	Envuelto que se elabora con maíz seco, amarillo o blanco, con el cual se elabora una masa y se envuelve en hojas de plátano.	María Estela Gómez	Acompañantes		Cotidiano	Mincultura; Gobernación del departamento del Cauca 2006. Informe final orden 623 - 2006 de prestación de servicios profesionales a la gobernación del departamento del Cauca. Bogotá.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
577	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Dulce cortado	Dulce que se elabora con leche, esta toma una consistencia similar a la de un queso y se le agrega panela, clavos y canela.		Postres		Navidad	Mincultura; Gobernación del departamento del Cauca 2006. Informe final orden 623 - 2006 de prestación de servicios profesionales a la gobernación del departamento del Cauca. Bogotá.
578	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Empanadas	Masa de maíz la cual se moldea y se rellena con guiso de papa y carne. Posteriormente se arman y se frien.		Aperitivos y entradas		Cotidiano	Mincultura; Gobernación del departamento del Cauca 2006. Informe final orden 623 - 2006 de prestación de servicios profesionales a la gobernación del departamento del Cauca. Bogotá.
579	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Sancocho de maní	Sopa que se elabora con guineo común , maní, sal , cebolla ,ajo, achiote, frijol , yuca y papa. Se sirve acompañado de ají	Doris Chilito, Augusto Hoyos, Lucia Samboní	Sopas		Cotidiano	Mincultura; Gobernación del departamento del Cauca 2006. Informe final orden 623 - 2006 de prestación de servicios profesionales a la gobernación del departamento del Cauca. Bogotá.
580	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Sancocho con coles	Sopa que se elabora con harina de maíz, coles, ulluco, frijol , papa, ajo, achiote, carne , cilantro .	Doris Chilito, Augusto Hoyos, Lucia Samboní	Sopas		Cotidiano	Mincultura; Gobernación del departamento del Cauca 2006. Informe final orden 623 - 2006 de prestación de servicios profesionales a la gobernación del departamento del Cauca. Bogotá.
581	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Tamales	Tamal que se elabora con harina de promasa, sal, color, cebolla, carne de cerdo, res y pollo, papa en cubos. Esta masa se extiende en hojas de plátano y se envuelve.	Doris Chilitos, Lucia Samboní	Sopas		Cotidiano	Mincultura; Gobernación del departamento del Cauca 2006. Informe final orden 623 - 2006 de prestación de servicios profesionales a la gobernación del departamento del Cauca. Bogotá.
582	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Mote con gallina	Sopa que se elabora con maíz, papa , cebolla , ajo y gallina.	Doris Chilitos, Lucia Samboní	Sopas		Cotidiano	Mincultura; Gobernación del departamento del Cauca 2006. Informe final orden 623 - 2006 de prestación de servicios profesionales a la gobernación del departamento del Cauca. Bogotá.
583	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Mazamorra	Sopa que se prepara a base de maíz, leche, panela y hojas de naranjo.	Doris Chilito, Augusto Hoyos, Lucia Samboní	Sopas		Cotidiano	Mincultura; Gobernación del departamento del Cauca 2006. Informe final orden 623 - 2006 de prestación de servicios profesionales a la gobernación del departamento del Cauca. Bogotá.
584	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Empanadas de cebolla	Masa de maíz la cual se rellena de cebolla, sal y carne.	Doris Chilito, Augusto Hoyos, Lucia Samboní	Aperitivos y entradas	Fritos	Cotidiano	Mincultura; Gobernación del departamento del Cauca 2006. Informe final orden 623 - 2006 de prestación de servicios profesionales a la gobernación del departamento del Cauca. Bogotá.
585	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Mucuanos con maní	Los "mucuanos" son una especie de la región, parecida al plátano o al banano. Una vez cocidos se les agrega guiso de maní previamente cocido con cebolla tomate y otros condimentos	Jairo Alberto Fuentes Fuentes.	Acompañartes		Cotidiano	Mincultura; Gobernación del departamento del Cauca 2006. Informe final orden 623 - 2006 de prestación de servicios profesionales a la gobernación del departamento del Cauca. Bogotá.
586	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Gelatina con maní	Gelatina de para de res y panela a la cual se le agrega maní	Ecilda Marfa Muñoz Mosquera	Postres		Cotidiano	Mincultura; Gobernación del departamento del Cauca 2006. Informe final orden 623 - 2006 de prestación de servicios profesionales a la gobernación del departamento del Cauca. Bogotá.
587	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Roscones	Amasijo en forma de rocon el cual se cubre con claras de huevos a punto de nieve y azucar y fialmente se hornea de nuevo.	Esperanza Ortega	Postres		Cotidiano	Mincultura; Gobernación del departamento del Cauca 2006. Informe final orden 623 - 2006 de prestación de servicios profesionales a la gobernación del departamento del Cauca. Bogotá.
588	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Cucas (peras)	Galleta que se elabora con harina de trigo, leche, huevos , mantequilla y esencia de piña.	Esperanza Ortega	Antojos y tentempies		Cotidiano	Mincultura; Gobernación del departamento del Cauca 2006. Informe final orden 623 - 2006 de prestación de servicios profesionales a la gobernación del departamento del Cauca. Bogotá.
589	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Preparación de cuy	Cuy relleno (de sus mismas víceras) . Se prepara al horno entero	Esperanza Ortega	Platos Fuertes		Cotidiano	Mincultura; Gobernación del departamento del Cauca 2006. Informe final orden 623 - 2006 de prestación de servicios profesionales a la gobernación del departamento del Cauca. Bogotá.
590	Andina	Cauca	19	Popayán	19001	Preparación de chicha	Bebida a base de maíz la cual se aromatiza con panela, clavos de olor y canela.	Esperanza Ortega	Bebidas		Cotidiano	Mincultura; Gobernación del departamento del Cauca 2006. Informe final orden 623 - 2006 de prestación de servicios profesionales a la gobernación del departamento del Cauca. Bogotá.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
591	Caribe					Sancocho Vallenato	Sancocho de costillas de res servido en totumo, con plátano verde, yuca pelada, ñame pelado en trozos, malanga, arracacha, ahuyama pelada, cebolla larga, cilantro y comino. el cual recibe su nombre por ser el acompañante perfecto en las parrandas de		Sopas	Hervido	Acompaña las parrandas vallenatas.	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.64-65.
592	Caribe					Sancocho Trifásico	Sancocho característico por tener 3 tipos de carnes: pollo, res y cerdo. Los ingredientes que acompañan a las carnes son yuca, batata, ñame, plátano verde, arracacha, zanahoria, hojas de col, cilantro, cebolla larga, apio, papa pelada, mazorca, pimentón, ají criollo, cubos de caldo de carne y de gallina,	Hortencia de Barreto, Guillermo Barreto y Mararita Cepeda Torres.	Sopas	Hervido	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.65-66
593	Caribe					Mojarras Fritas	Mojarras enharinadas y fritas, se acompaña generalmente con limón, arroz de coco y plátanos		Platos Fuertes	Fritos	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.67-68.
594	Caribe					Salpicón de bonito	Consiste en bonito (atún) desmenuzado finamente mezclado con guiso elaborado con vinagre, aceite, cebollín, ajo y jugo de limón.	Rafael Arrieta Gómez	Platos Fuertes		Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.68
595	Caribe					Lebranche sudado con coco	Lebranche (pez) en leche de coco y aliños. Se acompaña con yuca frita y patacones.		Platos Fuertes	Sudado	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.69.
596	Caribe					Rumgo de cabeza de bagre	Guisado que se prepara con cabezas de bagre ahumadas mezcladas con frijoles cabecita negra tubérculos y algunas verduras. Se sirve con arroz plátano maduro y suero costeño.	Eiiserio Rangel Cadena	Platos Fuertes	Guisado	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.70
597	Caribe					Torta o molde de bagre seco	Esta preparación consiste en bagre salado y desmenuzado que se mezcla con huevo y miga de pan. Se hornea en una refractaria y se sirve desmoldado. Se acompaña de mostaza y salsa	Asociación de mujeres empresarias y pequeñas comerciantes de Sucre.	Platos Fuertes	Torta	Se acostumbra a cocinar según la veda de los peces de río y de ciénaga.	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.71-72.
598	Caribe					Pastel de arroz	Tipo de tamal relleno de arroz, diferentes carnes (costilla de cerdo, tocino picado, pollo o gallina), papa, incluso, en ocasiones alcaparras, habichuelas, berenjenas o aceitunas, cebollas cabezonas, guiso casero, tomate maduro, ají dulce. . En su relleno también se encuentran hojas de col o repollo.		Platos Fuertes	Amasijo	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.72-73.
599	Caribe					Enyucado	Torta dulce y a la vez salada a base de yuca y coco rallado. Sirve para acompañar platos de pescados o carne. Anís, mantequilla, queso costeño, leche de coco, crema de leche.	Fernando La Rotta.	Postres	Amasijo	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.74.
600	Caribe					Cayeye o guineo pachangao	Tipo de puré o pisado a base de plátano guineo con guiso. Se sirve al desayuno con queso costeño y suero o como acompañante para platos de carne.	Guillermo Barreto Vásquez	Acompañantes	Puré	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.75.
601	Caribe					Jugo de tamarindo	Bebida fría y refrescante a base de pulpa de tamarindo (fruta agrídulce). Se le agrega hielo.		Bebidas	Jugo	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.76.
602	Caribe					Torta de banano	Torta a partir de bananos maduros, azúcar, huevos batidos, mantequilla o margarina derretida, 3 tazas de harina, polvo para hornear y sal.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.77.
603	Caribe					Panochas	Galletas elaboradas a partir de maíz amarillo y miel de caña, clavos de olor y canela. Se puede acompañar de queso costeño molido.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.79.
604	Caribe					Dulce de ñame	Ñame molido y cocinado en leche de coco con azúcar y canela.		Postres	Dulce	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.72.
605	Caribe	Magdalena	47	Ciénaga	47189	Sopa de camarones	Sopa que se elabora a base de camarones frescos, repollo, papas, espaguetis, huevos y alcaparras.		Platos fuertes	Hervido	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.64.
606	Caribe	Magdalena	47	Santa Marta	47001	Flan de mango	Postre que se elabora con pulpa de mango, huevos crema de leche y gelatina sin sabor. Este va refrigerado y se come frío, se puede bañar con salsa		Platos fuertes	Postre	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.79.
607	Caribe	Magdalena	47	Santa Marta	47001	Camarones en apuro	Mezcla de camarones con pan rallado y salsa de tomate, que se sazona bien y se sirve sobre hojas de lechuga.		Platos fuertes	Ensalada	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.67.
608	Caribe	Magdalena	47	Ciénaga	47189	Copetes de camarones	Pequeños bocados de camarón.		Platos fuertes	Aperitivos, tentempiés	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.67.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
609	Caribe	Magdalena	47	Santa Marta	47001	Ensalda de pulpo	Ensalada que se elabora con pulpo biche, pimentón rojo, cebollín, zumo de limón y vinagre.		Platos fuertes	Ensalada	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.67.
610	Caribe	Magdalena	47	Ciénaga	47189	Arroz con camarones	Arroz preparado con hogao y camarones.		Platos fuertes	Arroces	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.73.
611	Caribe	Magdalena	47	Santa Marta	47001	Pargo rojo relleno	Pargo que se rellena con un picadillo de camarón, langostino, pulpo, carne de pescado y guiso. Va con una salsa a base de leche y va horneado.		Platos fuertes		Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.67.
612	Caribe	Magdalena	47			Enyucado	Torta dulce y a la vez salada a base de yuca y coco rallado, queso costeño rallado, leche de coco, semillas de anís, esencia de anís, mantequilla y crema de leche. Sirve para acompañar platos de pescados o carne.	Fernando La Rotta.	Aperitivos y entradas	Amasijo	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De CulturaP.p.74.
613	Caribe	Cesar	20			Albondigas	Bolas de carne de cerdo y res molidas en salsa a base de hogao y aceite achiotado.		Aperitivos y entradas		Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.67.
614	Caribe	Cesar	20			Asadito de pobre	Carne de res machacada con una salsa de tomate, vinagre, y cebolla.		Aperitivos y entradas		Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.67.
615	Caribe	Cesar	20			Frijoles rojos con maduro	Frijol y maduro molido y mezclado con leche.		Aperitivos y entradas		cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.73.
616	Caribe	Magdalena	47	Santa Marta	47001	Mojarras Fritas	Mojarras enharinadas y fritas, se acompaña generalmente con limón, arroz de coco y plátanos		Platos fuertes	Fritos	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.73.
617	Caribe	Magdalena	47	Soplador	47980	Guineo de paso	Plátano maduro que se pone sin piel a secar al sol durante tres semanas. Es un plátano blanco y dulce. Se sirve en las mismas cáscaras y se espolvorea		Postres	Postre	Cotidiano	(Mincultura & Zonerros, Historias de Cocina. Recetario de Dulces Afrocolombianos de la Zona Bananera, 2014.P.p.4
618	Caribe	Magdalena	47	Soplador	47980	Conserva de Guineo	Dulce de textura dura y compacta que se obtiene de la mezcla de plátano molido, canela, panela, pimienta y clavo de olor.		Postres	Postre	Cotidiano	(Mincultura & Zonerros, Historias de Cocina. Recetario de Dulces Afrocolombianos de la Zona Bananera, 2014.P.p.5
619	Caribe	Magdalena	47	Soplador	47980	Dulce de Guandul	Dulce que se elabora con guandul (leguminosa verde y pequeña) panela, coco rallado, clavo de olor y canela		Postres	Postre	Cotidiano	(Mincultura & Zonerros, Historias de Cocina. Recetario de Dulces Afrocolombianos de la Zona Bananera, 2014.P.p.8
620	Caribe	Magdalena	47	Soplador	47980	Dulce de Ahuyama	Dulce que se obtiene de ahuyama cocinada y procesada, que se termina de cocinar con panela, leche, coco, clavo y azúcar. Es de textura blanda y suave.		Postres	Postre	Cotidiano	(Mincultura & Zonerros, Historias de Cocina. Recetario de Dulces Afrocolombianos de la Zona Bananera, 2014.P.p.9
621	Caribe	Magdalena	47	Soplador	47980	Bolas de ajonjolí	Bolitas que se elaboran con plátano verde cocinado, ajonjolí tostado y molido y miel de panela.		Postres	Postre	Cotidiano	(Mincultura & Zonerros, Historias de Cocina. Recetario de Dulces Afrocolombianos de la Zona Bananera, 2014.P.p.10
622	Caribe	Magdalena	47	Soplador	47980	Alegrías	Bolitas que se elaboran con millo, miel de panela y coco.		Postres	Postre	Cotidiano	(Mincultura & Zonerros, Historias de Cocina. Recetario de Dulces Afrocolombianos de la Zona Bananera, 2014.P.p.13.
623	Caribe	Magdalena	47	Soplador	47980	Dulce de guineo	Consiste en una clase de puré dulce que se realiza con plátano guineo molido, canela, clavito de olor, pimienta, corteza de naranja		Postres	Postre	Cotidiano	(Mincultura & Zonerros, Historias de Cocina. Recetario de Dulces Afrocolombianos de la Zona Bananera, 2014.P.p.17.
624	Caribe	Magdalena	47	Soplador	47980	Dulce de guayaba	Jalea que se elabora cocinando las guayabas en agua y azúcar hasta obtener una mezcla lisa y suave.		Postres	Postre	Cotidiano	(Mincultura & Zonerros, Historias de Cocina. Recetario de Dulces Afrocolombianos de la Zona Bananera, 2014.P.p.20.
625	Caribe	Magdalena	47	Soplador	47980	Dulce de ñame	Dulce que se obtiene de la cocción prolongada de ñame cocido, coco rallado, leche y azúcar.		Postres	Postre	Cotidiano	(Mincultura & Zonerros, Historias de Cocina. Recetario de Dulces Afrocolombianos de la Zona Bananera, 2014.P.p.22.
626	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Alfajores	Preparación que se elabora con almíbar, clavo de olor, canela y pimienta de castilla.		Postres		Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastian de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.
627	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Almendras	Esta preparación se elabora con almendra molidas y almíbar. Su apariencia es similar a la de las cocadas.		Postres		Cotidiano	Recetario de San Sebastian de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. 2016

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
628	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Almojóbanas	Preparación que se elabora con maíz, huevos, queso, leche y si se quieren hacer dulces se la agrega panela. Es importante dejar el maíz en agua dos días con anterioridad.		Postres		Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.22.
629	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Aloja	Preparación que se elabora con almíbar, canela y clavos de olor y pimienta de Castilla.		Postres		Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.22.
630	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Amasapanes	Preparación que se elabora con masa de almendras molidas, azúcar y claras de huevo.		Postres	Amasijo	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.23.
631	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Arequipe de coco	Pasta untible y cremosa que se elabora cocinando en un caldero por prolongado tiempo leche de vaca y de coco.		Postres	Crema de untar	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.23.
632	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Arequipe de leche de vaca	Pasta untible y cremosa, que se elabora con leche de vaca, harina de arroz y azúcar		Postres	Crema de untar	Cotidiano	Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. 2016.P.p.24.
633	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Arroz de coco	Arroz dulce de textura cremosa que se elabora con leche de coco.		Postres	Arroces	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.24.
634	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Arroz de leche de vaca	Arroz dulce de textura cremosa que se elabora con leche.		Postres	Arroces	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.24.
635	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Arroz de pasas	Arroz dulce de textura cremosa que se elabora con leche, azúcar, canela, queso y uvas pasas.		Postres	Arroces	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.24.
636	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Balloyas de cateva	Amasijo que se elabora con harina de yuca, azúcar, huevos y ajonjolí tostado, clavo y manteca de cerdo. Con esta se forman rosquitas o la forma que se desee y se hornean.		Postres	Amasijos	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 25.
637	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Bizchocho de camino	Amasijo que se elabora con harina de trigo, huevos, manteca, pan común y azúcar.		Postres	Amasijos	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 26.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
638	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Bizcochuelos	Tipo de torta a base de huevo y harina de trigo de arroz o maíz, esta es de textura suave y esponjosa, se sirve espolvoreada con abundante azúcar.		Postres	Amasijo	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 26.
639	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Bocado de reina	Crema cocida dulce a base de leche, azúcar y yemas. Por encima lleva bocados de claras de huevo que fueron cocidas en esta crema.		Postres	Amasijos	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 27.
640	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Carisecas	Preparación que se elabora con harina, azúcar, y manteca de vaca o buey. Las carisecas van homeadas, pintadas con huevo y un poco de anís.		Postres	Amasijos	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 27.
641	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Casabe de dulce	Preparación a base de casabe, queso, azúcar y anís.		Postres	Amasijo	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 29.
642	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Caspiroleta	Crema que se obtiene de la cocción de yemas de huevo, agua de azahares, vino, almibar leche de almendras o de vaca.		Postres	Almibar	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 30.
643	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Conserva de guayaba	Jalea que se elabora con pulpa de guayaba y almibar.		Postres	Almibar	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 30.
644	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Conserva de mamey con piña	Dulce que se elabora con mamey y piña rallada, se cocinan juntos hasta obtener la textura deseada.		Postres	Almibar	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 30.
645	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Conserva de naranjas agrias	Esta conserva se obtiene desamargando los gajos de naranja y posteriormente se procesa y se mezcla con almibar.		Postres	Conserva	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 31.
646	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Dulce de brevas	Brevas maduras, las cuales se cocinan con azúcar hasta obtener la textura y sabor deseado. Se les hace una incisión en cruz.		Postres	Dulce	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 33.
647	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Dulce de guayabas	Guayabas enteras y peladas que se cocinan en almibar.		Postres	Dulce	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 30.



#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
648	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Dulce de hicosos	Dulce que se elabora con hicosos y almibar y agua de azahares.		Postres	Dulce	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 33.
649	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Dulce de huevos	Dulce que se elabora con huevos batidos y almibar. Esta mezcla se deja reducir hasta que quede una mezcla homogénea, se puede añadir vino dulce o seco.		Postres	Dulce	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 34.
650	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Dulce de limones	Limonos pelados y cocinados que se mezclan con un almibar espeso.		Postres	Dulce	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 34.
651	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Dulce de naranjas agrias	Gajos de naranja amarga los cuales se bañan en almibar.Se le puede añadir agua de azahares.		Postres	Dulce	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 34
652	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Dulce de uvas	Dulce que se elabora con uvas y almibar.		Postres	Dulce	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 35.
653	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Dulce de yemas	Dulce que se elabora con yemas batidas y almibar.		Postres	Dulce	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 35.
654	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Espejuelo de guayaba	Dulce líquido, ligeramente espeso que se elabora con guayabas dulces, guayabas agrias y almibar.		Postres	Dulce	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 37-38.
655	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Fideos de leche	Postre que lleva fideos cocidos, leche y azúcar.		Postres	Dulce	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 39.
656	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Flan	Flan que se elabora con huevos, leche y harina, lleva caramelo encima.		Postres	Postre	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 39.
657	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Galletitas de dulce	Galletas elaboradas con harina, azúcar, levadura y huevos. Estas van horneadas		Postres	Amasijos	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 40.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
658	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Gofios	Se elaboran con casabe (tostado y molido) y melado de panela, coco y pimienta de Castilla. Esta mezcla se extiende y se corta en porciones.		Postres	Amasijo	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 40.
659	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Horchata de almendras	Bebida que se elabora con leche de almendras y almíbar		Bebidas	Bebida	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 43.
660	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Jalea de coco	Crema de leche coco que se elabora con yemas de huevo, azúcar y coco rallado.		Postres	Jalea	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 45.
661	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Jarabe de granada	Dulce que se elabora con semillas de granada y azúcar.		Postres	Jalea	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 45.
662	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Leche en binde	Crema cocida que se elabora con leche de vaca o coco, huevos y azúcar. Se le llama binde a una técnica similar al baño de maría		Postres	Crema de untar	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 47.
663	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Leche verde	Crema espesa o cuajada que se elabora con leche, zumo de limón y harina de trigo. Esta crema se puede servir sola o sobre un bizcochuelo.		Postres	Crema de untar	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 47.
664	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Manjar blanco	Crema de textura unttable y cremosa que se elabora con harina de arroz, leche, manteca y azúcar.		Postres	Dulce	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 49.
665	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Manjar blanco de lima	Crema de textura unttable y cremosa que se elabora con harina de arroz, leche, limón, agua de azahar, y azúcar.		Postres	Dulce	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 47.
666	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Mantecadas	Amasijo que se elabora con harina de maíz, mantequilla, azúcar y huevos.		Postres	Amasijos	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 50.
667	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Mazamorra de mazorcas	Mazamorra que se elabora con mazorca previamente molida, coco rallado, azúcar y anís.		Postres	hervido	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 50.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
668	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Merengue	Pequeños bizcochos elaborados con claras a punto de nieve y almíbar.		Postres	Amasijos	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 50.
669	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Natilla de leche de vaca	Crema cocida que se elabora con leche, agua de arroz, huevos y azúcar. Opcional, decorar con cáscara de limón o canela.		Postres	Postre	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 51.
670	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Pan de dulce	Pan que se elabora con harina de trigo,levadura agria huevos y el dulce que se le desee adicionar.		Postres	Amasijos	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 53.
671	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Pan de huevo	Pan que se elabora con harina de trigo y con gran cantidad de huevos.		Postres	Amasijos	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 53.
672	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Panderos	Pequeños bizcochos de textura arenosa que se elaboran con huevos, azúcar y almidón. Se puede agrgar aga de azahar.		Postres	Amasijos	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 53-54.
673	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Pasta de coco	Pasta que se elabora con coco rallado y almíbar.		Postres	Almíbar	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 54.
674	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Pasta de dulce al estilo de Ocaña	Amasijo a base de harina de trigo que se convierte en levadura, lleva granos de maíz.		Postres	Amasijos	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 54.
675	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Pastas de mantequilla	Pasta dulce que se elabora con harina de trigo, huevos y zumo de limón		Postres	Amasijos	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 54.
676	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Plátano guisado	Plátano dulce que se cocina hasta que quede de textura blanda, se le agrega ralladura de coco, panela y pimienta.		Postres	Postre	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 55.
677	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Pudín de almíbar	Torta que se elabora con harina de trigo, mantequilla, huevos y azúcar.		Postres	Postre	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p. 55-56.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
678	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Pudín de arroz con leche	Torta que lleva de base arroz con leche (postre), canela en polvo, se decora con merengue.		Postres	Postre	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.56.
679	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Pudín de huevos	Torta que se elabora con huevos, azúcar, aguardiente de uva, harina de trigo y frutos secos (almendras y uvas pasas).		Postres	Postre	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.56-57.
680	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Pudín de papas	Torta que se elabora a base de papas.		Postres		Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.58.
681	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Quesadillas	Preparación que se elabora con casabe tostado, panela y pimienta. Se debe empezar a realizar ocn tres dpias de anticipación		Amasijo	Amasijo	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.59.
682	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Queso de flandes relleno	Queso en forma de ladrillo , la corteza es de color naranja, de textura suave y a la vez elástica. Los ingredientes que posee son: dulce,garbanzos,papas,vino, uvas pasa y canela.		Postres	Amasijo y tentempié	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.60.
683	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Relleno de chocolate	Crema que se elabora con leche, azúcar, mantequilla, vainilla y chocolate.		Postres	Relleno dulce	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.61.
684	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Resbaladera	Dulce que se elabora con arroz y azúcar.		Postres	Almibar	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.61.
685	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Sirop de piña	Salsa dulce de piña		Postres	Almibar	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.63.
686	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Sopa cuajada de fideos	Sopa que se elabora con fideos, calabaza, col, papas, tomate y cebolla, queso, huevos, azúcar y canela.		Postres	Hervido	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.63.
687	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Sopa de bizcochuelo con coco	Bizcochos mojados en jalea de coco, vino, canela y mantequilla.		Postres	Hervido	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.63-64.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
688	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Suspiros de azúcar	Postre que se elabora con yemas batidas y azúcar, va horneado.		Postres	Postre.	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.64.
689	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Suspiros de camino	Postre que se elabora con yemas batidas, harina de trigo y azúcar, van horneados y posteriormente tostados.		Postres	Postres	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.64-65.
690	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Torta de coco	Torta que lleva ralladura de coco, azúcar, canela,canela y agua de azahares.		Postres	Torta	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.67.
691	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Torta de plátano	Tortilla que se elabora con huevo, miel, plátano maduro,ajonjolí, queso rallado y casabe.		Postres	Tortilla	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.67.
692	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Turrón de leche de vaca	Mezcla espesa que se elabora a partir de leche y azúcar.		Postres	Turrón	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.67.
693	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Yucas	Torta que se elabora con yuca rallada, coco rallado,anis, queso y azúcar.		Postres	Amasijo	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.69.
694	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Bistec	Filetes de carne bañados en una salsa elaborada con cebolla, tomate, vinagre y harina de trigo.		Platos Fuertes	Estofado	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.73.
695	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Cerdo salado	Carne de cerdo la cual se cocina al fuego por prolongado tiempo. Aproximadamente 15 días.		Platos Fuertes	Marinado	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.75.
696	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Chorizos	Embutido que se elabora con carne de cerdo adobada en ajo o que se elabora con carne de cerdo asado. Se ahúman aproximadamente 12 días.		Aperitivos y entradas	Embutidos	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.75-76.
697	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Costillas empapeladas	Costillas de cerdo las cuales llevan una costra de pan y se sirve con una salsa elaborada con el líquido de cocción de las costillas. La preparación incluye vinagre, pimienta y ajo.		Platos Fuertes	Asado	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.76.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
698	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Galletas de sal	Galletas que se elaboran con harina huevos y manteca de cerdo.		Acompañantes	Amasijos	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.77.
699	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Huevos de la mecha	Caldo que lleva vinagre, cebolla, tomate y huevos.		Platos Fuertes	Hervido	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.79.
700	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Lengua salada	Lengua que pasa por un proceso de salado.		Platos Fuertes	Estofado	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.81.
701	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Macarrones a la italiana	Plato que se lleva carne y macarrones sofritos. Lleva por encima queso y jugo de tomate		Platos Fuertes	Pastas	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.83.
702	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Masa para pastel de horno	Masa base que se elabora con huevos, queso molido, manteca de cerdo y azúcar.		Ingrediente básico	Masa	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.83.
703	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Panes rellenos con picado	Pan que lleva un relleno de carne, o cerdo, huevos, hogo y queso.		Aperitivos y entradas	Amasijos y rellenos	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.85.
704	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Pasteles de arroz	Envuelto que se elabora con masa de arroz, pollo, papas, cebolla, tomate y col.		Aperitivos y entradas	Envoltorios	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.85.
705	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Sopa de repollo	Sopa espesa que se prepara con repollo, papas y cerdo (fresco o salado)		Sopas	Hervido	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.87.
706	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Torta de carne	Torta que elabora con huevos, carne molida, vinagre y sal.		Acompañantes	Amasijo	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.89.
707	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Torta de masa	Torta que se elabora con masa (no se especifica cual) huevos, mantequilla y queso.		Acompañantes	Amasijo	Cotidiano	Martínez.M. (2016).Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. nstituto Caro y Cuervo, Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.89.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
708	Caribe	Magdalena	47	Tenerife	47798	Torta de tajadas	Torta que se prepara con carne, plátano frito, carne de res y cerdo. Adicional se le agrega vino, canela y clavos.		Acompañantes	Amasijo	Cotidiano	Martínez.M. (2016). Recetario de San Sebastián de Tenerife (Magdalena) para uso exclusivo de la señora Isabel. T de Nuñez/ Edición, introducción y notas de Manuel Martínez Infante. Instituto Caro y Cuervo. Imprenta Patriótica. Bogotá. P.p.99.
709	Caribe	Magdalena	47	Soplador	47798	Dulce de papaya	Dulce que se prepara con paya, azúcar o panela, canela, pimienta y clavo de olor.		Postres	Amasijos	Cotidiano	Mincultura & Zoneros. (2014). Historias de Cocina. Recetario de Dulces Afrocolombianos de la Zona Bananera. P.p.24.
710	Caribe	Cesar				Sancocho de chivo	Sancocho que se elabora principalmente con carne de chivo y tubérculos de la región.		Sopas	Sancochos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura. P.p.63.
711	Caribe	Magdalena	47	San Pedraza	47541	Cocadas	Las cocadas son pequeñas porciones de dulces semiduros o semiblandos, elaborados con maicena, leche, coco y papaya, según la clase de cocada.		Postres		Cotidiano	Alcaldía de San Zenón; Fundación Colombia Triunfa. (2013). Inventario y registro del Patrimonio Cultural del municipio de San Zenón. Santa Marta.
712	Caribe	Magdalena	47	San Pedraza	47541	Bollos	En el caso particular de los bollos de mazorca, se hacen con maíz amarillo. Se muele el maíz (en un molino tradicional grande), luego se revuelve hasta que el maíz molido se convierta en una sola masa, posteriormente se arman y se envuelven en ameros.		Antojos y tentempies	Envoltorios	Cotidiano	Alcaldía de San Zenón; Fundación Colombia Triunfa. (2013). Inventario y registro del Patrimonio Cultural del municipio de San Zenón. Santa Marta.
713	Caribe	Magdalena	47	San Zenón	47703	Tortilla de casabe	Tortilla o casabe que se doblan por la mitad y se asan, se comen con queso, bebidas ó para el desayuno ó almuerzo.	Carmen Mulford	Acompañantes	Amasijo	Cotidiano	Alcaldía de San Zenón; Fundación Colombia Triunfa. (2013). Inventario y registro del Patrimonio Cultural del municipio de San Zenón. Santa Marta.
714	Caribe	Magdalena	47	El Piñón	47258	Rosquetas de yuca	Roscas fritas de tamaño mediano, a las que se les espolvorea con azúcar. Este alimento es consumido primordialmente como una merienda.		Antojos y tentempies	Amasijo	Cotidiano	Fundaprosper; Gobernación del Magdalena. (2013). Manifestaciones del Patrimonio Cultural Ministerio de Cultura. Rosquetas de yuca. El Piñón.
715	Caribe	Magdalena	47	El Piñón	47258	Bollo de yuca	Envuelto que se elabora con yuca cocida y molida, se arman, se envuelve en hojas de mazorca, se amarra y se cocina al vapor.		Acompañantes	Amasijo	Cotidiano	Fundaprosper; Gobernación del Magdalena. (2013). Manifestaciones del Patrimonio Cultural Ministerio de Cultura. El bollo de yuca. El Piñón.
716	Caribe	Magdalena	47	El Piñón	47258	Bollo de maíz	Envuelto que se elabora con masa de maíz, se envuelve en hojas de mazorca, se amarra y se cocina al vapor.		Acompañantes	Amasijo	Cotidiano	Fundaprosper; Gobernación del Magdalena. (2013). Manifestaciones del Patrimonio Cultural Ministerio de Cultura. El bollo de maíz. El Piñón.
717	Caribe	Magdalena	47	El Piñón	47258	Queso costeño	Queso fresco, blanco, salado, en ocasiones blando y en otras duro. Es un acompañamiento esencial de muchas de las comidas de la región, como la yuca, el guineo, el ñame, el plátano, la ahuyama, la batata, los bollos, el arroz, entre otros.		Acompañantes		Cotidiano	Fundaprosper; Gobernación del Magdalena. (2013). Manifestaciones del Patrimonio Cultural Ministerio de Cultura. Queso Costeño. El Piñón.
718	Caribe	Magdalena	47	Ariguani	47058	Guiso de morrocoy	Carne de morrocoy desmenuzada y aliñada con cebolla, tomate y color. Se acompaña con arroz de coco y bollo de yuca		Platos Fuertes	Guiso	Ocasiones especiales	(2013) Alcaldía Municipal de Ariguani, Magdalena. Inventario Ariguani.
719	Caribe	Magdalena	47	Ariguani	47058	Armadillo Asado	Este se prepara en horno o parrilla, se extiende completamente, sin despresar hasta que dore, se acompaña con bollo de yuca, plátano maduro y aguadepanela o limonada.		Platos Fuertes	Asado	Ocasiones especiales	(2013) Alcaldía Municipal de Ariguani, Magdalena. Inventario Ariguani.
720	Caribe	Magdalena	47	Ariguani	47058	Conejo desmechado	Carne de conejo guisada y demechada, se sirve con arroz, bollo de yuca y ensalada.	Duarte Barrios Rada, Anicia Ortega Sanabria	Platos Fuertes	desmechado	Ocasiones especiales	(2013) Alcaldía Municipal de Ariguani, Magdalena. Inventario Ariguani.
721	Caribe	Magdalena	47	Ariguani	47058	Sopa de mondongo	Sopa que se compone de mondongo, pata de res, papa, yuca, zanahoria habichuela y mazorca.	Duarte Barrios Rada, Anicia Ortega Sanabria	Sopas	Hervido	Cotidiano	(2013) Alcaldía Municipal de Ariguani, Magdalena. Inventario Ariguani.
722	Caribe	Magdalena	47	San Sebastián de Buenavista	47692	Almojábanas	Diferente a las almojábanas del interior del país, este amasijo se elabora con maíz blanco, azúcar, queso, sal, leche y bicarbonato. Van homeadas.	Cristina Baño "La TITI", Transito Montero y Wilder Montero	Antojos y tentempies	Amsajio	Cotidiano	País Pacobuy; Mincultura. (2013). Inventario y registro del patrimonio cultural del Municipio de San Sebastián de Buenavista. Magdalena. San Sebastián de Buenavista.
723	Caribe	Magdalena	47	San Sebastián de Buenavista	47692	Pan de queso	Amasijo que se elabora con una masa de almidón de yuca, queso costeño y huevos. Con esta se forman rosas y se homean.		Antojos y tentempies	Amsajio	Cotidiano	País Pacobuy; Mincultura. (2013). Inventario y registro del patrimonio cultural del Municipio de San Sebastián de Buenavista. Magdalena. San Sebastián de Buenavista.
724	Caribe	Magdalena	47	San Sebastián de Buenavista	47692	Viuda de carne salada	Plato fuerte que se compone de carne salada, yuca, plátano, queso, mazorca y ñame. Cuando se va a preparar este plato se hace una cama o una capa con los tubérculos y antes de que se cocinen completamente, se pone la carne encima y se cocina.		Platos Fuertes	Viuda	Cotidiano	País Pacobuy; Mincultura. (2013). Inventario y registro del patrimonio cultural del Municipio de San Sebastián de Buenavista. Magdalena. San Sebastián de Buenavista.
725	Caribe	Magdalena	47	San Sebastián de Buenavista	47692	Sancocho de gallina criolla	Este sancocho lleva gallina criolla, tubérculos como yuca, plátano, papa, también lleva mazorca y hogao. Se cocina en horno de leña.		Sopas	Sancochos	Cotidiano	País Pacobuy; Mincultura. (2013). Inventario y registro del patrimonio cultural del Municipio de San Sebastián de Buenavista. Magdalena. San Sebastián de Buenavista.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
726	Caribe	Magdalena	47	San Sebastián de Buenavista	47692	Viuda de bocachico salado	Plato fuerte que se compone de bocachico salado, yuca, plátano maduro y verde, ñame. Cuando se va a preparar este plato se hace una cama o una capa con la vitualla y antes de que se cocinen completamente, se pone el bocachico y se termina de cocinar. Está con la intención de dar al pescado		Platos Fuertes	Viuda	Cotidiano	País Pacobuy; Mincultura. (2013). Inventario y registro del patrimonio cultural del Municipio de San Sebastián de Buenavista. Magdalena. San Sebastián de Buenavista.
727	Caribe	Magdalena	47	San Sebastián de Buenavista	47692	Sopa de mondongo	Sopa que se compone de mondongo, pata de res, papa, zanahoria, apio y mazorca.		Sopas	Hervido	Cotidiano	País Pacobuy; Mincultura. (2013). Inventario y registro del patrimonio cultural del Municipio de San Sebastián de Buenavista. Magdalena. San Sebastián de Buenavista.
728	Caribe	Magdalena	47	Salamina	47675	Bollos de mazorca	Se hacen con maíz verde, se muele (en un molino tradicional grande), luego se revuelve hasta que se convierta en una sola masa, posteriormente se arman y se envuelven en ameros.	Manuelita Cervantes, Elianis Carrillo, Isabel Torres de Castro, Elvia Guette, Amparo Guette Etilvia Cantillo, Marina Mercado, Teresita Guette.	Acompañantes	Amisijo	Cotidiano	País Pacobuy; Mincultura. (2013). Inventario y registro del patrimonio cultural del Municipio de Salamina. Magdalena.
729	Caribe	Magdalena	47	Salamina	47675	Viuda de bocachico salado	Plato fuerte que se compone de bocachico salado, yuca, plátano maduro y verde, ñame. Cuando se va a preparar este plato se hace una cama o una capa con la vitualla y antes de que se cocinen completamente, se pone el bocachico y se termina de cocinar. Está con la intención de dar al pescado	Manuelita Cervantes, Elianis Carrillo, Isabel Torres de Castro, Elvia Guette, Amparo Guette Etilvia Cantillo, Marina Mercado, Teresita Guette.	Platos Fuertes	Guiso	Cotidiano	País Pacobuy; Mincultura. (2013). Inventario y registro del patrimonio cultural del Municipio de Salamina. Magdalena.
730	Caribe	Magdalena	47	Salamina	47675	Viuda de carne salada	Plato fuerte que se compone de carne unajo, yuca, plátano, queso, mazorca y ñame. Cuando se va a preparar este plato se hace una cama o una capa con los tubérculos y antes de que se cocinen completamente, se pone la carne encima y se	Manuelita Cervantes, Elianis Carrillo, Isabel Torres de Castro, Elvia Guette, Amparo Guette Etilvia Cantillo, Marina Mercado, Teresita Guette.	Platos Fuertes	Guiso	Cotidiano	País Pacobuy; Mincultura. (2013). Inventario y registro del patrimonio cultural del Municipio de Salamina. Magdalena.
731	Caribe	Magdalena	47	Salamina	47675	Sancocho de gallina criolla	Sopa que se elabora con gallina criolla, plátano verde, yuca, papa sabanera, plátano maduro y ahogao.	Manuelita Cervantes, Isabel Torres de Castro.	Sopas	Hervido	Cotidiano	País Pacobuy; Mincultura. (2013). Inventario y registro del patrimonio cultural del Municipio de Salamina. Magdalena.
732	Caribe	Magdalena	47	Salamina	47675	Sopa de mondongo	Sopa que se compone de mondongo, pata de res, papa, zanahoria, apio y mazorca.	Manuelita Cervantes, Isabel Torres de Castro.	Sopas	Hervido	Cotidiano	País Pacobuy; Mincultura. (2013). Inventario y registro del patrimonio cultural del Municipio de Salamina. Magdalena.
733	Caribe	Magdalena	47	Fundación	47288	Bollo de angelito	La elaboración del bollo de angelito consiste en moler cada uno de sus ingredientes hasta obtener una masa cremosa que será envuelta en cajongos, y posteriormente se cocinan al vapor.	Gloria Pabla Mejía, Felipa Esther Moscote, Edi Torres.	Acompañantes	Amasijo	Cotidiano	Universidad Magdalena; Gobernación del Magdalena. (2015). Descripción de algunas manifestaciones inmateriales y materiales del municipio de Fundación. Fundación.
734	Caribe	Magdalena	47	Pueblo viejo	47570	Masa de pescado (Macabí)	Consiste en pulpa de Macabí (Pescado) la cual se amasa con cilantro, ajo, sal, entre otros condimentos. De esta se derivan diferentes preparaciones como los bollitos de pescado, albóndigas, salpicón, masa guisada o sofrida con ajo.	Berlidis Rada	Base para otras preparaciones	Frito y guiso	Cotidiano	Universidad del Magdalena; Ministerio de Cultura. (2014). Inventarios Participativos y Registros Concertados Departamentalizado de algunos componentes del patrimonio cultural del municipio pueblo viejo departamento de Magdalena. Pueblo Viejo. Magdalena.
735	Caribe	Magdalena	47	Pueblo viejo	47570	Sancocho de pescado	El sancocho es un plato que se consume a diario y también en eventos festivos. Se come en la mañana, en la tarde o la noche, e incluso a la madrugada ya que es el mejor de los acompañantes de las parrandas vallenatas. Consiste en una sopa que generalmente se prepara en grandes cantidades, lleva pescado en esta región, se prepara especialemnet con "chivo" (Anisospis. S.p) que	Berlidis Rada	Sopas	Hervido	Cotidiano y festivo	Universidad del Magdalena; Ministerio de Cultura. (2014). Inventarios Participativos y Registros Concertados Departamentalizado de algunos componentes del patrimonio cultural del municipio pueblo viejo departamento de Magdalena. Pueblo Viejo. Magdalena.
736	Caribe	Guajira	44	Riohacha	44001	Yajaushi	Mazamorra espesa hecha de maíz, leche y sal.	Maricela González Ipuana	Bebidas	Bebida	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura. P.p.32
737	Caribe	Guajira	44	Riohacha	44001	Chicharro de tamaca	Plato que se elabora con leche de tamaca, carne de guara, cilantro, cebollín, culantro, achiote, cebolla roja y pimentón.	Luzmira Prado Manjarrez	Platos fuertes	Guiso	Cotidiano para el alimento de las familias y de animales	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura. P.p.34-35
738	Caribe	Guajira	44	Talaura		Kajúüshim'a	Bebida que se elabora con los frutos del fruto kajüüs (árbol) y agua, se endulza con azúcar.	Atilio González Jayariyu	Bebidas	Jugo	Medicinales para el tratamiento de enfermedades respiratorias	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura. P.p.36-37.



#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
739	Caribe	Guajira	44	Talaura		Yaja	Bollo de maíz blanco, carne de chivo fresca, sal, sebo y agua.	María Fernanda Ipuana	Aperitivos y entradas	Amasijos	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.38-39.
740	Caribe	Guajira	44	Talaura		Poi	Colada espesa que se prepara con maíz amarillo y frijol guajiro rojo y sebo.	Emelina González Ipuana	Sopas	Hervido	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.40-41.
741	Caribe	Guajira	44	Riohacha	44001	Salpicón de pescado- cachúa	Pescado desmenuzado el cual se cocina con una salsa a base de verduras licuadas, cebollín, cebolla morada, cilantro, ajo, botella de salsa 57, mayonesa, salsa negra, sal, aceite,achiote, vinagre, pimentón, ají dulce.	Juana Bautizta Díaz	Platos fuertes	Guiso	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.42-43.
742	Caribe	Guajira	44	Talaura		Yajaushi de aipia	Mazamorra espesa que se elabora con leche y fruto del aipia o suchon aipia. Se sirve caliente en totumas.	Amadora Jayariyu	Bebidas	Bebida	cotidiano y artesanal para la elaboración de utensilios	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.44-45.
743	Caribe	Guajira	44	Talaura		Irot	Raíz de yawa o pringamoza que se asa sobre brasas hasta que tome un color amarillo, se acompaña de arroz y plátano, arroz de salpicón, empanadas y arepas rellenas.	Luzmila Ipuana Jayariyu	Platos Fuertes	Guiso	Medicinal, para la limpieza de riñones.	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.46-47.
744	Caribe	Guajira	44	Riohacha		Arepas rellenas de salpicón de cazón.	Arepa de harina de maíz que se fríe y se rellena con huevo y pescado desmenuzado previamente guisado, esta preparación también se cocina con anís,azúcar y queso costeño rallado.	Fedelma Teolinda Matínez	Aperitivos y entradas	Amasijos	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.48-49.
745	Caribe	Guajira	44	Riohacha		Itujolu	Esta preparación se realiza con maíz morado y arena del río.	Zayda Cotes Ipuana	Aperitivos y entradas	Amasijos	Cotidiano y para el consumo de los chivos.	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.50-51.
746	Caribe	Guajira	44	Riohacha	44001	Las cachapas de Juan y Medio	Arepa redonda y delgada, de textura blanda que se elabora con maíz cariaico seco, queso costeño rallado, plátanos amarillos, coco rallado, leche de tamaca. Se asa sobre hojas de plátano.	Endris Gómez de Armas	Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.52-53.
747	Caribe	Guajira	44			Jugo endulzante- cogollo del aipia	Endulzante que se obtiene del cogollo aipia o trupillo.		Bebidas	Jugo	Medicinal	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.65.
748	Caribe	Guajira	44			Jugo - aipiama	Bebida que se elabora con la pulpa de los frutos dulces de trupillo o aipia.		Bebidas	Jugo	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.65.
749	Caribe	Guajira	44			Harina de la semilla del totumo	Semillas de totumo secas y procesadas para crear harina.		Ingrediente básico	Harina	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.69
750	Caribe	Guajira	44			Jugo- apalasma	Jugo que se elabora macerando frutos maduros de apalás o escobilla morada.		Bebidas	Jugo	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.77

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
751	Caribe	Guajira	44			Jugo de emi-emima	Pulpa o jugo sin semillas de emi o varita de laguna.		Bebidas	Jugo	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.85.
752	Caribe	Guajira	44			Jugo de iruwua- iruma	Zumo de iruwua o aceituno el cual se mezcla con agua o leche, no requiere azúcar.		Bebidas	Jugo	Medicinal	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: L815.Ministerio De Cultura.P.p.89.
753	Caribe	Guajira	44			Dulce de Japai ó cereza	Frutos biches de cereza / japai y se cocinan en agua, azúcar o panela.		Postres	fermentación	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.95
754	Caribe	Guajira	44			Jugo -jaipaima	Frutos maduros de cereza maduros, los cuales se maceran y se separan de las semillas, el jugo que queda se bebe.		Bebidas	Jugo	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.95.
755	Caribe	Guajira	44			Jugo de tuna o jamüche'e	Frutos de jamüche a los cuales se les extrae el jugo y se cuela con un trapo, no necesita azúcar.		Bebidas	Jugo	No es adecuado a las mujeres embarazadas.	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.99
756	Caribe	Guajira	44			Harina - saawa	Harina que se elabora con frutos de tuna o jamüche'e que se dejan secar al sol y se muele posteriormente con semillas de ahuyama, semillas de sandía o maíz		Ingrediente básico		Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.99.
757	Caribe	Guajira	44			Jugo de jasa o cardón lanudo	Jugo que se elabora con frutos de jasa a los cuales se les extrae el jugo y este se consume sin azúcar.		Bebidas	Jugo	Se utiliza para la purificación del agua	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.103.
758	Caribe	Guajira	44			Jugo de jirü- jirüma	Tuco naranjito o jiiü el cual se bate para extraer su jugo y acidez, se sirve una vez se haya colado.		Bebidas	Jugo	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.127.
759	Caribe	Guajira	44			Jugo de jontokoroy-jontokoroyma	Pulpa de jontokoroy-tolopona o huevo de burro a la cual se le extrae el jugo.		Bebidas	Jugo	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.115.
760	Caribe	Guajira	44			Jugo de joon	Se utiliza endulzante de joon y se le agrega más agua.		Bebidas	Jugo	Está relacionado mitológica con las lluvias.	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.119.
761	Caribe	Guajira	44			Endulzante de joon	Endulzante que se obtiene de joon cocinado en agua hasta que ablande y se reduzca.		Ingrediente básico	almibar	Está relacionado mitológica con las lluvias.	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.119.
762	Caribe	Guajira	44			Harina- saawa	Mangle rojo secado al sol y posteriormente se muele.La harina sobrante se puede conservar durante más de un año.		Ingrediente básico	harina	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.123

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
763	Caribe	Guajira	44			Arepas de harina de junna	Arepas que se elaboran con harina saawa, agua y sal, se asan en una parrilla por 15 o 20 minutos.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.123.
764	Caribe	Guajira	44			Jugo de juepechi-juepechima (ciruela joba)	Bebida que se elabora con zumo de ciruela joba y se endulza con panela o azúcar		Bebidas	Jugo	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.127.
765	Caribe	Guajira	44			Raíz de kachesulia cocina	Esta raíz se cocina y se sirve en rodajas. Se acompaña con leche, sal o queso.		Platos fuertes	tentempie	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.131.
766	Caribe	Guajira	44			Jugo de pitaya	Bebida a base de pulpa de pitaya		Bebidas	Jugo	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.135.
767	Caribe	Guajira	44			Harina- saawa (pitalla )	Semillas de pitaya que se secan al sol y posteriormente se muele.		Ingrediente básico		Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.135.
768	Caribe	Guajira	44			Kajüü cocida	Coa o kajüü cocido en agua por prolongado tiempo, se consume con queso o con leche cortada.		Antojos y Tentempies	Tentempié	Si una mujer embarazada sueña con este fruto significa que tendrá una niña.	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.138
769	Caribe	Guajira	44			Arepas de kajüü	Arepas de coa o kajüü tostado y molido mezclado con aceite y asado a la brasa.		Antojos y Tentempies	Tentempié	Si una mujer embarazada sueña con este fruto significa que tendrá una niña.	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.138
770	Caribe	Guajira	44			Harina de la semilla de Kajüü	Semillas de coa o kajüü secadas al sol y posteriormente molidas.		Ingrediente básico	Tentempié	Si una mujer embarazada sueña con este fruto significa que tendrá una niña.	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.139
771	Caribe	Guajira	44			Chicha preparada con la harina de Kajüü	Bebida que se elabora con harina de kajüü, agua y panela o azúcar.		Bebidas	Tentempié	Si una mujer embarazada sueña con este fruto significa que tendrá una niña.	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.139
772	Caribe	Guajira	44			Kaliyu crudo	Bejuco de leche o kaliyu al cual se le remueven las protuberancias para eliminar la leche y se consume sin ningún otro proceso.		Antojos y Tentempies		Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.142

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
773	Caribe	Guajira	44			Kaliyu asado	Bejuco verde o kaliyu a la brasa, se consumen la pulpa sin semillas.		Acompañantes	Amasijos	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.142
774	Caribe	Guajira	44			Kaliyu cocido	Bejuco verde o kaliyu cocinados en agua.		Acompañantes	Amasijos	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.142
775	Caribe	Guajira	44			Yajaushi de kaliyu	bejuco verde o kaliyu cocido, al cual se le agrega leche.		Acompañantes	Tentempié	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.142
776	Caribe	Guajira	44			Jugo-kanewama	Jugo de pulpa de mamón, agua y miel de abeja o panela.		Bebidas	Jugo	Se cree que el "mamón" fruto de esta receta es un abuelo que le gustaba recolectar este tipo de frutos.	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.147.
777	Caribe	Guajira	44			Semillas molidas de kanewama molidas con leche (colada)	Semillas de mamón secas y molidas las cuales se remojan y posteriormente se cocina y se le agrega leche.		Bebidas		Se cree que el "mamón" fruto de esta receta es un abuelo que le gustaba recolectar este tipo de frutos.	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.147.
778	Caribe	Guajira	44			Jugo de kayuuskat	Bebida dulce que se obtiene de la extracción del jugo del fruto kayuuskat.		Bebidas	Jugo	Las mujeres embarazadas no pueden consumir este fruto. Si una mujer embarazada sueña con este fruto significa que tendrá un hijo varón.	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.155.
779	Caribe	Guajira	44			Jugo- koulitma	Jugo que se obtiene de la uvita playera o uvita de playa (fruto)		Bebidas	Jugo	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.159.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
780	Caribe	Guajira	44			Jugo- koushtma	Jugo que se obtiene de macerar pequeñas bayas blancas (jobito) y que posteriormente se cuele para eliminar las semillas.		Bebidas	Jugo	Se relaciona con el mito del fuego.	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.165.
781	Caribe	Guajira	44			Maishi o batata	Raíces de maishi que se consumen cocinadas y se acompañan con queso o leche cortada (leche de cojosa)		Acompañantes	Tentempie	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura. P.p.169.
782	Caribe	Guajira	44			Jugo-mokochirama o guamacho	Jugo que se elabora con mokochira-siichi (guamacho) y leche o agua.		Bebidas	Jugo	Está relacionado con el mito de origen wayuu.	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.179.
783	Caribe	Guajira	44			Chicha de mojochirama o guamacho	Bebida fermentada elaborada con frutos de mokochira-siichi o guamacho, azúcar o panela y agua.		Bebidas	Bebida alcohólica	Está relacionado con el mito de origen wayuu.	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.179.
784	Caribe	Guajira	44			Paleemza ó guamara cocida	Este fruto se pone a secar al sol y se cocinan en agua. Se acompañan con queso o leche cortada.		Acompañantes		Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.185.
785	Caribe	Guajira	44			Arepas de paleemza ó guamara	Este fruto se seca al sol y se cocina en agua, posteriormente se amasa y se forman arepas que se asan a la brasa.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.185.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
786	Caribe	Guajira	44			Jugo de pankayeta-pankayetama o nispero de monte	Bebida que se elabora con nispero de monte		Bebidas	Jugo	Árbol sagrado para la comunidad wayuu.	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.186..
787	Caribe	Guajira	44			Arepas de parúlua	Pulpa de parúla (tipo de cactus) rallada que se mezcla con aceite y se forman arepas que se preparan en un budare y posteriormente a la parrilla.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Recoge las malas energías de una casa, se asocia con la medicina tradicional	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.193.
788	Caribe	Guajira	44			Jugo de pauta- pautama	Bebida que se obtiene de exprimir los frutos de <i>pauta</i> en agua hasta que se torne rojo.		Bebidas	Jugo	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.196.
789	Caribe	Guajira	44			Púlaa	Se utiliza para coladas. Este fruto se tuesta y luego se macera.		Ingrediente básico	Amasijos	Alimento para ancianos	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.201.
790	Caribe	Guajira	44			Café púlantana	Grano de púlantana que se tuesta en una paila hasta que torna su color a un tono marrón, se tritura y se prepara café con este		Bebidas	Bebidas	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.205
791	Caribe	Guajira	44			Jugo de shimuna-kalankalama	Jugo que se elabora cocinando este fruto y posteriormente se exprime. Una vez se obtenga el jugo se cuela y se toma.		Bebidas	Jugo	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.209.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
792	Caribe	Guajira	44			Sopa con Shimuna	Sopa que lleva principalmente este fruto, se adiciona partido en dos o más partes hacia el final de la cocción.		Sopas	Hervidos	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.209.
793	Caribe	Guajira	44			Shimuna conservada en azúcar	Shimuna cocinado en almibar.		Postres	Almibar	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.209.
794	Caribe	Guajira	44			Siriia	Se consume madura, se come todo excepto las semillas.		Antojos y Tentempies		Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.185
795	Caribe	Guajira	44			Yajuashi-waira	Fruto verde que se cocina y se mezcla con leche, se sirve frío.		Acompañantes	Tentempié	Está asociado mitológicamente a la cultura del pastoreo.	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.221
796	Caribe	Guajira	44			Yawa asado	Yawa o pringamoza que se asa hasta quemar su cascara, y se aplasta una vez se ha retirado lo quemado y se asa como un patacón.		Acompañantes	Tentempie	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.225.
797	Caribe	Guajira	44			Yawa cruda	Se consume cuando se le retira la piel o se raspa con un cuchillo y se chupa con el fin de extraer su jugo.		Antojos y Tentempies	Tentempie	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.225.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
798	Caribe	Guajira	44			Yawa como ingrediente para sopas	Se adiciona a las sopas como cualquier verdura.		Sopas	Guiso	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura. P.p.225.
799	Caribe	Guajira	44			Arepa de pulpa del cardón	Pulpa de cardón rallada, mezclada con aceite, se forma las arepas y se asan en un budare, una vez se seque se ponen a asar a la parrilla.		Antojos y Tentempies	Amasijo	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura. P.p.230.
800	Caribe	Guajira	44			Jugo-yosu	Jugo que se elabora de pulpa de cardón.		Bebidas	Jugo	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.
801	Caribe	Guajira	44			Harina- saawa	Harina que se elabora con semillas de cardón que se han secado al sol y posteriormente se mezcla con otras semillas y se muele.		Ingrediente básico		Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.
802	Caribe	Guajira	44			Chicha de yosu	Jugo de cardón, agua y panela que se deja fermentar por una semana.		Bebidas	Jugo	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura.
803	Caribe	Guajira	44			Jugo-tukupema	Este jugo se elabora con el agua que se obtiene de la cocción de tukepe. Los frutos se cocinan durante 2 horas sin quitar la cáscara, antes de consumir la preparación se cuele. Se consume fría.		Bebidas	Jugo	Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura. Pp. 217
804	Caribe	Guajira	44			Tukupe asado	Fruto de tukupe que se asa con cáscara durante una hora hasta que sale un jugo amarillo por sus poros, para retirar la pulpa y consumirla.		Acompañantes		Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura. Pp. 217
805	Caribe	Guajira	44			Semillas de tukupe con leche	Semillas de tukupe asoleadas durante dos días y molidas que se mezclan con leche.		Bebidas		Cotidiano	Ministerio de Cultura; Fundación Cerrejón Guajira Indígena; ICBF; Fundación Tridah. (2014). Los Frutos del Desierto De Juya Alimentación, Cocina y Uso de las Plantas Silvestres en La Guajira. Bogotá: Ministerio De Cultura. Pp. 217
806	Caribe	Guajira	44			Sopa de tortuga	Sopa a base de carne de tortuga, el plátano verde, yuca, pimentón verde, tomates maduros y cebolla cabezona. Se sirve generalmente con perejil picado y se acompaña con arroz con coco.		Sopas		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 46
807	Caribe	Guajira	44			Friche	Visceras y carne de chivo generalmente (pierna, espaldilla, costilla), las cuales se fríen con cebolla, ajo y pimentón; posteriormente se le agrega sangre de chivo y se deja cocinar a fuego lento. Se sirve con pocada de yuca, bollo limpio o arepas de maíz		Platos Fuertes	Carnes - Sofritos	Ceremonial	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 48
808	Caribe	Guajira	44			Conejo guisado con coco	Conejo despresado cocinado en leche de coco y un guiso de tomates maduros, cebolla cabezona, ajo y ají dulce. Se sirve con arroz blanco	Abel Antonio Medina	Platos Fuertes	Carnes - Guisado	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 49
809	Caribe	Guajira	44			Arroz con tortuga	Arroz blanco guisado con carne y viseras de tortuga, se sirve con tajadas de plátano maduro y guiso	Abel Antonio Medina	Platos Fuertes	Arroces	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 50



#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
810	Caribe	Guajira	44			Arroz con camarones secos	Arroz blanco guisado con un sofrito de camarón seco, cebolla cabezona, ají, tomates maduros, ajo, cebolla larga, comino y color.	Abel Antonio Medina	Platos Fuertes	Arroces	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 51
811	Caribe	Guajira	44			Salpicón de pescado	Consiste en un plato de diferentes especies de pescado de la región (fresco o seco), el cual se cocina y se desmenuza finamente. Luego, se mezcla y se cocina con un guiso a base de tomates, cebolla cabezona, ajo, ají, comino, pimienta, vinagre y zumo de limón. Se sirve con arroz, plátanos o	Abel Antonio Medina	Platos Fuertes	Salpicón	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 52
812	Caribe	Guajira	44			Ensalada de langosta	Colas de langosta cocinadas y picadas, mezcladas con jugo de limón, tomates, cebolla, vinagre, sal y pimienta. Se acompaña con galletas de soda		Platos Fuertes			Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 53
813	Caribe	Guajira	44			Ensalada de chucho fresco	Tiras de mantarraya marinadas en limón, mezclada con salsa a base de tomate vinagre y limón. Se sirve con galletas de soda.	Sinic	Platos Fuertes		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 54
814	Caribe	Guajira	44			Arroz con frijol morado guajiro	Se utiliza como acompañante, consiste en un arroz mezclado con frijoles morados. Se prepara solo, con ahuyama o frijol.		Acompañantes	Arroces	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 56
815	Caribe	Guajira	44			Jugo de mango biche	Bebida refrescante a base de mango biche o verde previamente cocinado, luego se licúa con agua y azúcar	Abel Antonio Medina	Bebidas	Jugo	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 58
816	Caribe	Guajira	44			Arepas de maíz carriaco	Arepa a base de maíz morado molido, queso rallado, mantequilla, azúcar y sal. Se preparan fritas o asadas.		Antojos y Tentempies	Arepas	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 59
817	Caribe	Guajira	44			Mazamorra de platano	Sopa o peto a base de arroz, leche de coco y plátano maduro, especiado con canela y endulzado con azúcar		Antojos y Tentempies	Colada	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 60
818	Caribe	Guajira	44			Dulce de papaya	Postre a partir de papaya verde la cual se cocina azúcar, agua, clavos y canela al gusto.		Postres	Calado	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 61
819	Caribe	Guajira	44			Guiso guajiro	Consiste en un guiso a base de tomate maduro, cebolla cabezona, pimentón verde y rojo y ají, al cual se le agrega vinagre. Lo cual lo hace tan representativo de la región.		Salsas	Salsas	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 57
820	Caribe	Guajira	44			Malangada	Gallina guisada con malanga ( <i>mañafa</i> o <i>bore</i> ) un tubérculo similar al ñame. El guiso de la preparación consta de tomates maduros, cebolla cabezona, ají dulce y pimentón.	Sinic	Platos Fuertes	Aves-Guisado	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 55
821	Caribe	Guajira	44			Ensalada de langosta	Colas de langosta cocinadas y picadas, mezcladas con jugo de limón, tomates, cebolla, vinagre, sal y pimienta. Se acompaña con galletas de soda		Aperitivos y principios	Salpicón	Festividades	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 317
822	Caribe	Guajira	44			Patacones	Plátano verde frito el cual se aplasta para dar una forma redonda y plana, se pasan por agua-sal y ají y se refritan. Se sirve como acompañamiento.		Aperitivos y principios	Fritos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 321
823	Caribe	Guajira	44			Arroz con tortuga	Arroz blanco guisado con carne y viseras de tortuga, se sirve con tajadas de plátano maduro y guiso		Platos fuertes	Arroces	Celebraciones	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 327
824	Caribe	Guajira	44	Hatonuevo	44378	Dulce de maíz	Polvo dulce de maíz que resulta de maíz carriaco molido y tostado, con panela raspada.	Noris Esther Carranza Camacho	Postres	Dulces	Cotidiano	Mincultura; Artesanias de Colombia; Tridha. (2014). Colombia Sabe. Las cocinas del maíz. Un fogón para un país. Bogotá: Mincultura.
825	Caribe	Guajira	44			Maíz tostado / Itujolu	Maíz morado que se tuesta en una sartén con arena, posteriormente se cuele y se retira el afrocho para su consumo.		Antojos y Tentempies		Cotidiano	Mincultura; Artesanias de Colombia; Tridha. (2014). Colombia Sabe. Un fogón para un país. Bogotá: Mincultura.
826	Caribe	Guajira	44			Harina de maíz morado / Sawá	Para elaborar sawá es necesario tener el maíz tostado (Itujolu) previamente, una vez está listo se procede a molerlo con azúcar.		Ingrediente básico		Cotidiano	Mincultura; Artesanias de Colombia; Tridha. (2014). Colombia Sabe. Un fogón para un país. Bogotá: Mincultura.
827	Caribe	Guajira	44			Mazamorra de maíz morado / Attúima'a	Bebida que se elabora con harina de maíz morado, semillas de totumo (opcional) y leche de cabra.		Bebidas	Colada	Cotidiano	Mincultura; Artesanias de Colombia; Tridha. (2014). Colombia Sabe. Un fogón para un país. Bogotá: Mincultura.
828	Caribe	Guajira	44			Mazamorra de ahuyama / Süyjaushi Wuirú	Bebida que se elabora con leche de cabra y semillas de ahuyama previamente (tostadas y molidas)		Bebidas	Colada	Cotidiano	Mincultura; Artesanias de Colombia; Tridha. (2014). Colombia Sabe. Un fogón para un país. Bogotá: Mincultura.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
829	Caribe	Guajira	44			Chicha de maíz	Bebida que se elabora a partir de granos de maíz molido, agua y azúcar.		Bebidas	Colada	Cotidiano	Mincultura; Artesanías de Colombia; Tridha. (2014). <i>Colombia Sabe. Un fogón para un país</i> . Bogotá: Mincultura.
830	Caribe	Guajira	44			Chiquichiqui	Bebida caliente y espesa que se elabora con maiz de maíz morado o cariaco, panela y leche. Se sirve en un recipiente de totumo y se acompaña con		Bebidas	Colada	Cotidiano	Mincultura; Artesanías de Colombia; Tridha. (2014). <i>Colombia Sabe. Un fogón para un país</i> . Bogotá: Mincultura.
831	Caribe	San Andrés y Providencia	88			Cangrejos rellenos	Consiste en caparazón de cangrejo relleno con su misma carne previamente sofrita en aceite de coco, cebolla cabezona roja, ajo o pimentón y ajo. Va al horno con una capa de miga de pan y queso.		Platos Fuertes	Guisado- Gratinado	Temporada de Cangrejos	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 29
832	Caribe	San Andrés y Providencia	88			Muelas de cangrejo al ajillo	Plato fuerte que consiste en tenazas de cangrejo sin caparazón sazonadas con ajo y mantequilla principalmente y diferentes hierbas aromáticas como el perejil, la albahaca y la mejorana	René Rebetez	Platos Fuertes		Temporada de Cangrejos	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 30
833	Caribe	San Andrés y Providencia	88			Caracoles guisados	Plato principal compuesto de filetes de caracol en salsa a base de leche de coco, tomate maduro, cebolla cabezona y ajo, se acompaña con <i>drop dumplings</i>	Eugenia Gordon	Platos Fuertes	Guisado	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 31
834	Caribe	San Andrés y Providencia	88			Dumplings	Acompañamiento que consiste en pequeña masas de harina de trigo y leche de coco hervidas en agua o como guarnición en diferentes sopas.	René Rebetez	Acompañantes	Hervido	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 33
835	Caribe	San Andrés y Providencia	88			Arroz en leche de coco	Se utiliza como acompañamiento, arroz cocinado en leche de coco, azúcar, sal y ajo	Hazle María Hall	Acompañantes	Arroces	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 34
836	Caribe	San Andrés y Providencia	88			Arepas del fruto del pan	Arepa asada en hoja de plátano cuya masa se compone de fruto del pan, queso y huevo.	Sinic	Acompañantes	Arepas	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 36
837	Caribe	San Andrés y Providencia	88			Bani	Amasijo a base de yuca y queso rallado que sirve como acompañante y se dora en sartén	Hazle María Hall	Acompañantes	Arepas	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 36
838	Caribe	San Andrés y Providencia	88			Salsa isleña picante	Salsa picante a base de ajíes redondos, vinagre, ajo, cebolla roja y aceite de oliva	René Rebetez	Salsas	Salsas	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 37
839	Caribe	San Andrés y Providencia	88			Jugo de fruto del pan	Refrescante jugo a base de fruto del pan agua, leche, azúcar y canela en polvo.	Joan Sisa	Bebidas	Jugo	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 38
840	Caribe	San Andrés y Providencia	88			Sorrel	Bebida fría a base de agua de jamaica, jengibre, azúcar y canela, en ocasiones se agrega una copa de aguardiente.	Ina Francis de Castro	Bebidas		Medicinal	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 39
841	Caribe	San Andrés y Providencia	88			Empanada de cangrejo/crab patties	Empanadas fritas rellenas de carne de cangrejo y un guiso a base de tomates, cebolla cabezona, pimentón rojo, papaya verde picada y ajo .		Antojos y Tentempies	Empanadas - fritos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 40
842	Caribe	San Andrés y Providencia	88			Dulce de coco	Postre tradicional a base de ralladura de coco con uvas pasas, azúcar y canela.	Sinic	Postres	Dulces	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 41
843	Caribe	San Andrés y Providencia	88			Patty	Empanadas fritas rellenas de carne de cangrejo y un guiso a base de tomates, cebolla cabezona, pimentón rojo, papaya verde picada y ajo .		Aperitivos y principios	Empanadas - fritos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 322
844	Caribe	San Andrés y Providencia	88			Pumpkin Rice	Arroz que se prepara con leche de coco y se mezcla con cuadritos de ahuyama fritos.		Aperitivos y principios	Arroces	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 322
845	Caribe	San Andrés y Providencia	88			Sprats	Pequeños peces que se frien y se sirven con sal como aperitivo.		Aperitivos y principios	Fritos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 324
846	Caribe	San Andrés y Providencia	88			Albondigas de pescado (o caracol)	Albóndigas de carne de pescado o caracol molido, a las cuales se le agrega cebolla cabezona, pimentón rojo, papas cocidas, ajo y miga de pan y demás aliños, para luego freirlas en aceite		Platos fuertes	Fritos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 326
847	Caribe	San Andrés y Providencia	88			Caracol guisado (cronch)	Trozos de carne de caracol, cocinados con sofrito de pimentón, cebolla, ajos y yerbas, con crema de coco y dumplings		Platos fuertes	Sofrito	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 331
848	Caribe	San Andrés y Providencia	88			Rondown ( rondón)	Sopa que se elabora con caracol, pescado, cerdo, plátano verde, ñame, yuca, batata, fruto del árbol del pan, leche de coco y dumplings		Sopas	Sopas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 338

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
849	Caribe	San Andrés y Providencia	88			Dumplings	Acompañamiento que consiste en pequeña masas de harina de trigo y leche de coco hervidas en agua o como guarnición en diferentes sopas.		Aperitivos y entradas	Hervido	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.26. Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.316.
850	Caribe	San Andrés y Providencia	88			Bani	Amasijo a base de yuca que sirve como acompañante en platos fuertes		Aperitivos y entradas	Amasijos	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.36-37. Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.311-312.
851	Caribe	San Andrés y Providencia	88			Crab backs	Consiste en caparazón de cangrejo relleno con su misma carne previamente sofrida en aceite de coco, cebolla cabezona roja, ají o pimentón y ajo. Va al horno con una capa de miga de pan y queso.		Aperitivos y entradas	Guisado- Gratinado	Festividades	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 315
852	Caribe	San Andrés y Providencia	88			Ensalada de caracol ( Conch-salad)	Consiste en carne de caracol picado en trozos pequeños, cebolla, pimentón verde, vinagre, tomate y jugo de limón.		Aperitivos y entradas	Salpicón	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 317
853	Caribe	San Andrés y Providencia	88			Fritters	Masa frita elaborada con puré de banano, leche, azúcar y harina de trigo.		Aperitivos y entradas	Fritos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 319
854	Caribe	San Andrés y Providencia	88			Johnny cakes	Ponqué o torta que se elabora con leche de coco, harina de trigo, azúcar y mantequilla		Aperitivos y entradas	Torta batida	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 320
855	Caribe	San Andrés y Providencia	88			Muelas de cangrejo	Carne de tenazas de cangrejo en una salsa preparada con limón, pasta de tomate, vinagre, cebollín y ajo.		Aperitivos y entradas		Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 321
856	Caribe	San Andrés y Providencia	88			Musa	Preparación a base de leche de coco, mantequilla y harina de maíz que se cocina y queda como una natilla.		Aperitivos y entradas		Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 321
857	Caribe	San Andrés y Providencia	88			Guiso de chivo (o iguana)	Plato que se elabora carne de chivo o iguana, con leche de coco, guiso a base de tomates, cebolla cabezona, ajo, ají dulce, albahaca, oregano y achiote. Se sirve con dumplings.		Platos fuertes	Guisado	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 334
858	Orinoquía					Hervido cachicamo	Sancocho que se prepara con presas de cachicamo, platano topocho, verde, yuca, ahuyama, cebolla largs y cilantro cimarrón, además de otros ingredientes específicos.		Sopas	Sopas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 125
859	Orinoquía					Hervido de guamarra	Sancocho que se prepara con gamarra, paparuca, platano topocho, verde, yuca, ahuyama, cebolla largs y cilantro cimarrón, además de otros ingredientes específicos.		Sopas	Sopas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 125
860	Orinoquía					Ajiser en leche	Ají elaborado a base de pimentones, ajo y ají pique, el cual se mezcla con leche		Aperitivos y entradas	Salsas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 127
861	Orinoquía					Guiso u hogo llanero	Salsa base que se elabora con cebolla, ajo, tomate, achiote, cilantro cimarrón, pimentón verde y manteca de cerdo		Aperitivos y entradas	Salsas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 128
862	Orinoquía					Cachama	Pescado mediano o grande de río.		Platos Fuertes	Pescados	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 130
863	Orinoquía					Cachama asada	Cachama que se adoba con cebolla, jugo de limón y sal, que se asa a fuego lento en brasa		Platos Fuertes	Pescados - Asado	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 130
864	Orinoquía					Cachama sudada	Cachama que se cocina en olla con yuca y plátano topocho, cebolla y sal.		Platos Fuertes		Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 131
865	Orinoquía	Meta	50			Pan de arroz	Roscas que se elabora con arroz remojado y molido, cuajada, sal y mantequilla.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 123
866	Orinoquía	Meta	50	San Martín	50689	Tungos	amasijo que se elaboran con harina de arroz, cuajada fresca y se envuelven en hojas de lengua vaca		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 123
867	Orinoquía	Meta	50			Carne asada - tungos	Láminas de lomo de res asada a la parrilla que se sirve sobre hojas de plátano y se acompaña con tungos.		Platos Fuertes	Carnes . Asado	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 131
868	Orinoquía	Meta	50			Entrevendado	Viseras de res (hígado, pajarilla, bofe, chinchullo, riñones y corazón) asadas en burro (pirámide con palos altos a la que en el centro se le pone fuego)		Platos Fuertes	Carnes . Asado	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 131

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
869	Orinoquía	Meta	50			Guarulo	Café un poco aguado, endulzado con panela y aromatizado con canela.		Bebidas	Bebidas calientes	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 119
870	Orinoquía					Majule	Bebida a base de plátano harton maduro, agua, leche y cuajada fresca		Bebidas		Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 120
871	Orinoquía					Vinete	Bebida a base de fruto de palma (cachipay, real, moriche o corozo), el cual se endulza con panela en melado		Bebidas	Colada	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 121
872	Orinoquía	Vichada	99			Palo a pique	Frijoles vegueros cocinados con arroz y guiso. Se acompaña con plátano topocho, maduro asado y aji		Aperitivos y entradas	Guisado	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 128
873	Orinoquía					Hervido de pato pelón	Sancocho que se prepara con pato pelón, plátano topocho, verde, yuca, ahuyama, cebolla largs y cilantro cimarrón, además de otros elementos		Sopas	Sopas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 125
874	Orinoquía					Hervido de gallina gumarra	Sopa preparada con gallina de campo (gúmarra), plátano topocho, verde, yuca, ahuyama, cebolla larga y cilantro cimarrón, además de otros elementos aromáticos.		Sopas	Sopas	Celebraciones	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 445
875	Orinoquía					Sancocho de pato pelón	Sopa que se prepara con Plátano verde, yuca, cebolla larga, arroz y elementos aromáticos, además lleva pato pelón que es un pato que llega en época entre agosto octubre.		Sopas	Sopas	Época entre agosto y octubre	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 446
876	Orinoquía					Sancocho de cachicamo	Sopa a base de yuca, plátano verde, cebolla larga, ahuyama, zanahoria y elementos aromáticos como el cilantro. Este lleva en su preparación cachimo o armadillo.		Sopas	Sopas	cotidiano y festividades	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 447
877	Orinoquía					Mamona	Carne de ternera que solo se ha alimentado de leche, se prepara asada alrededor de una fogata y se porcionada en hojas de plátano, yuca, topocho maduro asado y aji.		Platos Fuertes	Carnes . Asado	cotidiano y festividades	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 449
878	Orinoquía					Hallacas	"especie de tamal preparado con masa de maíz, arroz y carne, ya sea de cerdo, res , pollo, pato o incluso carne de monte o tortuga...para envolverlas, se usan especialmente hojas de bijao o platanillo, aunque también hojas de plátano".	Dilis Morelia Mosquera.	Platos Fuertes	Envoltorios	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 451
879	Orinoquía					Carne asada en cuero o carne a la perra	Carne de ternera adobada con cebolla larga y sal, asada o envuelta en su mismo cuero ( a la perra)	Gobernación de Casanare	Platos Fuertes	Carnes . Asado	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 452
880	Orinoquía					Picadillo criollo	Este plato se compone de carne salada y seca al sol acompañado de plátano verde, yuca, ahuyama, cebolla larga y cilantro cimarrón.		Platos Fuertes	Carnes - Guisado	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 453
881	Orinoquía					Pisillo de chigüiro	Carne de chigüiro salada o seca finamente picada o molida que se mezcla con achiote o color y guiso. Se sirve con arroz, yuca, tajada de plátano, o topocho maduro cocinado.		Platos Fuertes	Carnes	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 454
882	Orinoquía					Gallineta embarrada o gallineta en cacerola de barro	Gallineta adobada con cebolla larga, ajo, limón, tomillo y orégano, que se cocina en horno de barro, además se cubre la pieza con barro y se deja 2 o 3 horas cocinando en sus propios jugos.	Germán Patiño Ossa	Platos Fuertes	Aves-Brasa	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 455
883	Orinoquía					Carpacho de morrocoy o galápagos	Carne de tortuga que se cocina en el mismo caparazón al horno con papa y alverja. Se consume al día siguiente.		Platos Fuertes	Carnes . Asado	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 456
884	Orinoquía					Empantalonaos de morrocoy o galápagos	Trozos de carne picada de tortuga envueltos en masa de maíz y posteriormente fritas	Miguel Ángel Martín	Antojos y Tentempies	Arepas - fritos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 457
885	Orinoquía					Capón de ahuyama	Ahuyama rellena de la mezcla de carne seca, queso y hogao, posteriormente se lleva al horno.		Platos Fuertes		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 458
886	Orinoquía					Bagre santo	Bagre seco, desmechado y mezclado con una salsa a base de pimentón, cebolla cabezona, ajo y condimentos	Miguel Ángel Martín	Platos Fuertes	Pescados	Cuaresma y semana santa	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 459
887	Orinoquía	Meta	50	Puerto Gaitán	50568	Cachama sudada	Sudado de cachama, acompañado con plátano y yuca cocida.	Gobernación de Casanare	Platos Fuertes		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 459

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
888	Orinoquía					Cachicamo asado	Armadillo asado en la brasa o en horno el cual se baña en cerveza mientras se cocina. Se sirve acompañado de yuca, plátano y limonada llanera.	Gobernación de Casanare	Platos Fuertes	Carnes . Asado	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 460
889	Orinoquía					Chigüiro al horno	Chigüiro adobado y horneado. Se acompaña con yuca, plátano frito, maduro o verde, en patacones.	Gobernación de Casanare	Platos Fuertes	Carnes . Asado	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 461
890	Orinoquía					Chanfaina	Víseras de res (hígado, corazón, riñón, pajarilla y bofe) en guiso y papa en cubos.	Gobernación de Casanare	Platos Fuertes	Carnes	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 461
891	Orinoquía					Cachapas	"son arepas llaneras, se hacen de mazorca, cuajada y tienen varias formas y tamaños, se asan en budare o tiesto".		Acompañantes	Arepas	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 462
892	Orinoquía					Palo a pique	Frijoles vegueros, guisados y mezclados con arroz.	Germán Patiño Ossa	Acompañantes		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 463
893	Orinoquía					Pan de arroz	Roscas elaboradas principalmente con arroz, cuajada, leche y mantequilla; son horneadas.	Gobernación de Casanare	Acompañantes	Amasijos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 464
894	Orinoquía					Torreas de yuca	Masa frita de yuca rallada, huevos batidos, queso blanco y mantequilla	Miguel Ángel Martín	Acompañantes	Fritos - torreas	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 464
895	Orinoquía					Machuque de plátano maduro	Puré de plátano y cuajada.	Sinic	Acompañantes	Puré	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 465
896	Orinoquía					Ají de leche	Salsa o aderezo a base de leche, ají chirere y pimentón.	Sinic	Salsas	Salsas	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 466
897	Orinoquía					Ají de guarapo	Salsa o aderezo agrídulce, que se obtiene de la mezcla de ají chirere y agua de panela espesa.	Sinic	Salsas	Salsas	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 467
898	Orinoquía					Café cerrero	Café que se obtiene de los granos de café tostados y mezclado con panela, agua, astillas de canela y clavo de olor	Gobernación de Casanare	bebidas	Bebidas calientes	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 468
899	Orinoquía					Majule	"colada de plátano maduro y leche, mezclada además con cuajada fresca".	Sinic	bebidas	Colada	Energizante	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 468
900	Orinoquía					Coctel de aguardiente con carambolo	Coctel a base de aguardiente llanero, pulpa de carambolo, azúcar y hielo	Sinic	bebidas	Bebida alcohólica	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 470
901	Orinoquía					Carato	Bebida fermentada a base de harina de maíz, panela y clavos de olor.	Gobernación de Casanare	bebidas	Fermentos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 469
902	Orinoquía					Tungos llaneros	"especie de envueltos que se elaboran a partir de arroz. Pueden ser salados o dulces, o pueden ir rellenos con carne, papas, huevos, cebolla, ajo y pimentón..."	Germán Patiño Ossa	Antojos y Tentempies	Envoltorios	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 470
903	Orinoquía					Gofios	"son una bolas de harina de maíz y panela que hacen parte fundamental del bastimento o pollero, es decir, la comida que lleva el llanero cuando está en sus labores de campo."		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 471
904	Orinoquía					Queso de mano	Queso blanco y fresco, el cual lleva un proceso donde se estira y se forman discos.	Gobernación de Casanare	Antojos y Tentempies	Quesos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 471
905	Orinoquía					Buñuelos de yuca	Amasijo dulce que se obtiene de una masa elaborada de yuca cocida y huevos batidos, la cual se frita y posteriormente se cubre con miel de abejas.	Miguel Ángel Martín	Antojos y Tentempies	Amasijos - fritos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 473

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
906	Orinoquía					Postre garza o dulce de arroz	"especie de natilla a base de harina de arroz, leche, canela y uvas pasas"	Sinic	Postres	Manjares	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 474
907	Orinoquía					Dulce de merrey llanero o marañón	Dulce a base de melado, canela, agua, clavos de olor y marañones.	Sinic	Postres	Calados	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 474
908	Orinoquía					Dulce de pata de res	Masa dulce y de textura esponjosa, como un malvavisco, el cual se elabora a partir del colágeno de las patas de res y panela.	Sinic	Postres		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 475
909	Orinoquía					Esponjado de carambolo	Postre a base de carambolo, crema de leche y gelatina sin sabor.	Sinic	Postres	Esponjado	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 476
910	Orinoquía					Dulce de merrey llanero o marañón	Dulce a base de melado, canela, clavos de olor y marañones.		postres		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
911	Orinoquía					Dulce de pata de res	Masa dulce y de textura esponjosa, como un malvavisco, el cual se elabora a partir del colágeno de las patas de res y panela.		postres		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
912	Orinoquía					Esponjado de carambolo	Postre a base de carambolo, crema de leche y gelatina sin sabor.		postres		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
913	Orinoquía	Caquetá	18	La Montañita	18410	Perico	Termino que se utiliza para referirse a una preparación que lleva tomate y cebolla. Por ejemplo, huevos pericos.	Lilia Torres	Salsas		Cotidiano	Gobernación, C. (2006). Inventario Patrimonio Inmaterial, Saberes Culinarios, Municipio La Montañita.
914	Orinoquía	Caquetá	18	La Montañita	18410	Sancocho de gallina	Sopa que se elabora con gamagrana china, platano topocho y plátano verde, yuca, papa, y buen cilantrón para que quede bueno, este lo sirve con arroz y preparada. Difiere en que este lleva frijol a	Lilia Torres	Sopas	Sancochos	Cotidiano	Gobernación, C. (2006). Inventario Patrimonio Inmaterial, Saberes Culinarios, Municipio La Montañita.
915	Orinoquía	Caquetá	18	La Montañita	18410	Viudo de pescado	Este plato se prepara con diferentes tuberculos como la yuca, la arracacha, ahuyama o zapallo y guiso, estos sirven de "cama" para el pescado, una vez estén listos se pone encima el pescado con más	Lilia Torres	Platos Fuertes		Cotidiano	Gobernación, C. (2006). Inventario Patrimonio Inmaterial, Saberes Culinarios, Municipio La Montañita.
916	Orinoquía	Caquetá	18	La Montañita	18410	Guiso	Mezcla de tomate y cebolla, se le agrega color.	Lilia Torres	Salsas		Cotidiano	Gobernación, C. (2006). Inventario Patrimonio Inmaterial, Saberes Culinarios, Municipio La Montañita.
917	Orinoquía	Caquetá	18	La Montañita	18410	Jugo de arazá	Pulpa de arazá (fruto de la región) la cual se mezcla con leche y hielo.	Lilia Torres	Bebidas		Cotidiano	Gobernación, C. (2006). Inventario Patrimonio Inmaterial, Saberes Culinarios, Municipio La Montañita.
918	Orinoquía	Caquetá	18	La Montañita	18410	Yogur	Esta bebida se hace con leche y cualquier pulpa de la fruta que desee.	Lilia Torres	Bebidas		Cotidiano	Gobernación, C. (2006). Inventario Patrimonio Inmaterial, Saberes Culinarios, Municipio La Montañita.
919	Orinoquía	Caquetá	18	La Montañita	18410	Queso	Preparación que se elabora con leche de vaca y bacilos para que cuaje.	Lilia Torres	Antojos y tentempies		Cotidiano	Gobernación, C. (2006). Inventario Patrimonio Inmaterial, Saberes Culinarios, Municipio La Montañita.
920	Orinoquía	Caquetá	18	La Montañita	18410	Envueltos	Envuelto que se elabora con maíz biche o verde, queso y azúcar para endulzar. Se envuelve en los ameros de la mazorca y se cocina al vapor.	Lilia Torres	Antojos y tentempies		Cotidiano	Gobernación, C. (2006). Inventario Patrimonio Inmaterial, Saberes Culinarios, Municipio La Montañita.
921	Orinoquía	Caquetá	18	La Montañita	18410	Arepas	Amasijo que se elabora con masa de maíz, cuajada, azúcar, mantequilla y huevos. Estos se hornean	Lilia Torres	Antojos y tentempies	Amasijos	Cotidiano	Gobernación, C. (2006). Inventario Patrimonio Inmaterial, Saberes Culinarios, Municipio La Montañita.
922	Orinoquía	Caquetá	18	La Montañita	18410	Natilla	Natilla que se elabora a partir de fécula de maíz y panela.	Lilia Torres	Postres		Cotidiano	Gobernación, C. (2006). Inventario Patrimonio Inmaterial, Saberes Culinarios, Municipio La Montañita.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
923	Orinoquía	Caquetá	18	La Montañita	18410	Pan	Amasijo que se elabora con harina de maíz, se hornea en horno de leña.	Lilia Torres	Antojos y tentempies	Amasijos	Cotidiano	Gobernación, C. (2006). Inventario Patrimonio Inmaterial, Saberes Culinarios, Municipio La Montañita.
924	Orinoquía	Caquetá	18	La Montañita	18410	Jugo de maíz	Se licuan los granos de maíz, leche y esencia de coco.	Lilia Torres	Bebidas		Cotidiano	Gobernación, C. (2006). Inventario Patrimonio Inmaterial, Saberes Culinarios, Municipio La Montañita.
925	Orinoquía	Caquetá	18	La Montañita	18410	Yogur de yuca	Yuca previamente cocinada, leche y esencia de coco.	Lilia Torres	Bebidas		Cotidiano	Gobernación, C. (2006). Inventario Patrimonio Inmaterial, Saberes Culinarios, Municipio La Montañita.
926	Orinoquía	Caquetá	18	La Montañita	18410	Pasteles de yuca	Amasijo que se elabora con masa de yuca y huevos. Van horneados.	Lilia Torres	Antojos y tentempies	Amasijos	Cotidiano	Gobernación, C. (2006). Inventario Patrimonio Inmaterial, Saberes Culinarios, Municipio La Montañita.
927	Orinoquía	Caquetá	18	Florencia	18001	Ají negro	Este es un subproducto del casabe, ya que cuando se hace el casabe no se debe desperdiciar nada, se prepara el ají negro del zumo de la yuca brava melado, ya que es de la única manera que se puede eliminar el veneno de la yuca.		Salsas		Cotidiano	Gob. Caquetá; Mincultura; Corp. Herencia y Cultura. (2007). Ají Negro.
928	Orinoquía	Caquetá	18	Florencia	18001	Casabe	El casabe es una clase de arepa plana y delgada que se prepara con una masa de yuca brava y yuca maruii. Se asa en un budare caliente.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Gob. Caquetá; Mincultura; Corp. Herencia y Cultura. (2007). Casabe.
929	Orinoquía	Caquetá	18	Florencia	18001	Sancocho Caqueteño de Gallina de Campo	Sopa que se elabora con gamagrana, plátano topocho y plátano verde, yuca, papa, y buen cilantrón para que quede bueno, este lo sirve con		Sopas	Sancochos	Cotidiano	Gob. Caquetá; Mincultura; Corp. Herencia y Cultura. (2007). Sancocho de Gallina.
930	Orinoquía	Caquetá	18	Albania	18029	Panela	Ingrediente básico de la cocina tradicional de Colombia, se utiliza tanto en bebidas, platos fuertes y postres.		Ingrediente básico		Cotidiano	Instituto Departamental de Cultura. (2011). Guía para elaboración de Inventario Patrimonio Inmaterial del Departamento del Caquetá.
931	Orinoquía	Caquetá	18	Albania	18029	Queso albania	Queso blanco y fresco, el cual tiene textura elástica y su apariencia es casi líquida.	Nubia Villalba	Antojos y tentempies		Cotidiano	Instituto Departamental de Cultura. (2011). Guía para elaboración de Inventario Patrimonio Inmaterial del Departamento del Caquetá.
932	Orinoquía	Caquetá	18	Cartagena del chairá	18150	Bagre en salsa de arazá	Rodajas de bagre bañadas en una salsa elaborada con pulpa de arazá (fruto), leche y harina de trigo.	Waldina Sánchez Sánchez	Platos Fuertes		Cotidiano	Instituto Departamental de Cultura. (2011). Guía para elaboración de Inventario Patrimonio Inmaterial del Departamento del Caquetá. Cartagena de Chairá
933	Orinoquía	Caquetá	18	Cartagena del chairá	18150	Croquetas de yuca con queso	Masa que se obtiene de la yuca cocida, queso rallado y huevos. Con esta se forman dedos y se frien. Se sirven con bagre en salsa de arazá.	Waldina Sánchez Sánchez	Aperitivos y entradas		Cotidiano	Instituto Departamental de Cultura. (2011). Guía para elaboración de Inventario Patrimonio Inmaterial del Departamento del Caquetá. Cartagena de Chairá
934	Orinoquía	Caquetá	18	Cartagena del chairá	18150	Coctel de arazá	Bebida espesa que se elabora con pulpa de arazá y leche condensada.	Waldina Sánchez Sánchez	Bebidas		Cotidiano	Instituto Departamental de Cultura. (2011). Guía para elaboración de Inventario Patrimonio Inmaterial del Departamento del Caquetá. Cartagena de Chairá
935	Orinoquía	Caquetá	18	Cartagena del chairá	18150	Postre de arazá	Postre de consistencia parecida a la natilla, se elabora con pulpa de arazá leche condensada y gelatina.	Waldina Sánchez Sánchez	Postres		Cotidiano	Instituto Departamental de Cultura. (2011). Guía para elaboración de Inventario Patrimonio Inmaterial del Departamento del Caquetá. Cartagena de Chairá
936	Orinoquía	Caquetá	18	Doncello	18247	Chorizos la candileja	Embutido que se elabora de carne y aliños, el sabor ahumado es característico de esta preparación	Eduard Libardo Ceballos Flórez.	Aperitivos y entradas	Embutidos	Cotidiano	Instituto Departamental de Cultura. (2011). Guía para elaboración de Inventario Patrimonio Inmaterial del Departamento del Caquetá. Doncello
937	Orinoquía	Caquetá	18	Doncello	18247	Kumis	Bebida que se elabora con leche, este se hierve y se deja fermentar. Al final se obtiene una bebida de color blanco y textura espesa.	Eliás Ibarra	Bebidas		Cotidiano	Instituto Departamental de Cultura. (2011). Guía para elaboración de Inventario Patrimonio Inmaterial del Departamento del Caquetá. Doncello
938	Orinoquía	Caquetá	18	Morelia	18479	Empanadas de carne	Masa de maíz frita en forma de media luna, esta se rellena con carne, guiso y papa.	Flor Valenzuela, Lidia María Baracaldo, Verónica Santanilla, María Orfeni Cuellar	Aperitivos y entradas	Fritos	Cotidiano	Instituto Departamental de Cultura. (2011). Guía para elaboración de Inventario Patrimonio Inmaterial del Departamento del Caquetá. Morelia
939	Orinoquía	Caquetá	18	Morelia	18479	Sancocho de gallina	Sopa que se elabora con gallina criolla, mazorca, papa, y yuca. Se sirve aparte, en un plato el caldo, en otro las presas gallina, y otro los tubérculos. Además se sirve con arroz y maduro.	Yolanda Debía	Sopas	Sancochos	Cotidiano	Instituto Departamental de Cultura. (2011). Guía para elaboración de Inventario Patrimonio Inmaterial del Departamento del Caquetá. Morelia

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
940	Orinoquía	Meta	50	San Martín	50689	Arepas de mazorca	Arepas que se elaboran con mazorcas de maíz amarillo, cuajada y sal, con esta masa se forman las arepas y se asan en asador.	Ismael Castro Guevara	Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Mincultura. (2015). Colombia Sabe. Las cocinas del maíz. Medellín.
941	Orinoquía	Meta	50	San Martín	50689	Tungos de mazorca	Masa de maíz y cuajada, con esta se rellenan los ameros de las mazorcas y se cocinan al vapor.	Ismael Castro Guevara	Aperitivos y entradas	Envoltorios	Cotidiano	Mincultura. (2015). Colombia Sabe. Las cocinas del maíz. Medellín.
942	Orinoquía	Meta	50	San Martín	50689	Carne a la perra	Carne de mamon(ternera), previamente adobada en cerveza y cebolla, que se cocina al horno durante 8 horas		Platos Fuertes	Abobo y marinado	Cotidiano	Mincultura; Artesanías de Colombia; Tridha. (2014). Colombia Sabe. Un fogón para un país. Bogotá: Mincultura.P.p.38.
943	Orinoquía	Meta	50	San Martín	50689	Ajicero	Bagre que se cocina en agua y se adoba con ají verde, rojo o amarillo, sal y cebolla picada.		Platos Fuertes	Abobo y marinado	Cotidiano	Mincultura; Artesanías de Colombia; Tridha. (2014). Colombia Sabe. Un fogón para un país. Bogotá: Mincultura.P.p.38.
944	Orinoquía	Meta	50	San Martín	50689	Picillo de pescado	Consiste en pescado ahumado tipo pavón, que posteriormente se desmenuza y se saltea en una sartén con ají molido y cebolla larga.		Platos Fuertes	Abobo y marinado	Cotidiano	Mincultura; Artesanías de Colombia; Tridha. (2014). Colombia Sabe. Un fogón para un país. Bogotá: Mincultura.P.p.39.
945	Orinoquía	Casanare	85	Sácama	85315	Zapara	Arepa de mazorca terna cuya masa se le agrega un guiso de manteca y cebolla y sal. Se asan en asador		Antojos y tentempies		Cotidiano	Casanare, G. d. (2007). Sácama. Patrimonio Cultural Inmaterial.
946	Orinoquía	Casanare	85	Sácama	85315	Tamal	Masa de maíz la cual lleva cerdo, alverjas, cebolla y papa. Esta se empaca en hojas de plátano se amarran y se cocina al vapor.		Platos Fuertes		Cotidiano	Casanare, G. d. (2007). Sácama. Patrimonio Cultural Inmaterial.
947	Orinoquía	Casanare	85	Sácama	85315	Mazamorra de maíz	Sopa espesa que se elabora con harina de maíz, plátano y yuca.		Sopas		Cotidiano	Casanare, G. d. (2007). Sácama. Patrimonio Cultural Inmaterial.
948	Orinoquía	Casanare	85	Sácama	85315	Plumeros	Rosquillas bañadas en melado.		Postres		Cotidiano	Casanare, G. d. (2007). Sácama. Patrimonio Cultural Inmaterial.
949	Orinoquía	Casanare	85	Sácama	85315	Mute	Sopa que se elabora con maíz seco, menudencia, pata de res, frijol y cilantro.		Sopas		Cotidiano	Casanare, G. d. (2007). Sácama. Patrimonio Cultural Inmaterial.
950	Orinoquía	Casanare	85	Sácama	85315	Mamona	Carne de ternera, la cual se asa en una gran fogata.		Platos Fuertes		Cotidiano	Casanare, G. d. (2007). Sácama. Patrimonio Cultural Inmaterial. Casanare, G. d. (SF). Paz de Ariporo. Patrimonio Cultural Inmaterial.
951	Orinoquía	Casanare	85	Sácama	85315	Chicha de ojo oriunda de Boyacá	Bebida fermentada a base de maíz		Bebidas	Bebida alcohólica	Cotidiano	Casanare, G. d. (2007). Sácama. Patrimonio Cultural Inmaterial. Casanare, G. d. (SF). Paz de Ariporo. Patrimonio Cultural Inmaterial.
952	Orinoquía	Casanare	85	Sácama	85315	Hayacas	Envuelto que se elabora con harina de maíz y carnes, se envuelve en hojas de bijao y se cocina al vapor		Platos Fuertes	Envoltorios	Cotidiano	Casanare, G. d. (2007). Sácama. Patrimonio Cultural Inmaterial. Casanare, G. d. (SF). Paz de Ariporo. Patrimonio Cultural Inmaterial.
953	Orinoquía	Casanare	85	Sácama	85315	Cerdo asado	Carne de cerdo que se asa en palos de madera		Platos Fuertes	Asados	Cotidiano	Casanare, G. d. (2007). Sácama. Patrimonio Cultural Inmaterial. Casanare, G. d. (SF). Paz de Ariporo. Patrimonio Cultural Inmaterial.
954	Orinoquía	Casanare	85	Sácama	85315	Guarru	Preparación a base de arroz, harina de maíz, panela y canela.		Bebidas		Cotidiano	Casanare, G. d. (2007). Sácama. Patrimonio Cultural Inmaterial. Casanare, G. d. (SF). Paz de Ariporo. Patrimonio Cultural Inmaterial.
955	Orinoquía	Casanare	85	Sácama	85315	Alfondoy	Dulce tradicional que se elabora con panela y azúcar, se le dan diferentes formas y su textura es dura.		Postres		Cotidiano	Casanare, G. d. (2007). Sácama. Patrimonio Cultural Inmaterial. Casanare, G. d. (SF). Paz de Ariporo. Patrimonio Cultural Inmaterial.
956	Orinoquía	Casanare	85	Sácama	85315	Bebedizo de heguerilla blanca	Bebedizo que se elabora con almendra de heguerilla, crema de leche y panela.		Bebidas		Medicinal	Casanare, G. d. (2007). Sácama. Patrimonio Cultural Inmaterial.
957	Orinoquía	Casanare	85	Sácama	85315	Agua de ajenojo	Infusión que se hace con las hojas de ajenojo para aliviar dolores estomacales		Bebidas		Medicinal	Casanare, G. d. (2007). Sácama. Patrimonio Cultural Inmaterial.
958	Orinoquía	Casanare	85	Sácama	85315	Infusión de contra gavilana	Infusión que alivia dolores de parto		Bebidas		Medicinal	Casanare, G. d. (2007). Sácama. Patrimonio Cultural Inmaterial.
959	Orinoquía	Casanare	85	Sácama	85315	Infusión de hojas de tabaco	Se prepara la infusión de estas hojas y se hacen buches con esta para dolores de muela.		Bebidas		Medicinal	Casanare, G. d. (2007). Sácama. Patrimonio Cultural Inmaterial.
960	Orinoquía	Casanare	85	Sácama	85315	Infusión de limón agrio	Para síntomas como rebote y vómito se hace una infusión de los cogollos de limón.		Bebidas		Medicinal	Casanare, G. d. (2007). Sácama. Patrimonio Cultural Inmaterial.
961	Orinoquía	Casanare	85	Sácama	85315	Agua de planta la brusca	Infusión de las hojas de esta planta para dolores estomacales		Bebidas		Medicinal	Casanare, G. d. (2007). Sácama. Patrimonio Cultural Inmaterial.
962	Orinoquía	Casanare	85	Sácama	85315	Infusión de planta tinto	Este remedio se elabora con tinto y hojas de café para tratar la gripa.		Bebidas		Medicinal	Casanare, G. d. (2007). Sácama. Patrimonio Cultural Inmaterial.



#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
963	Orinoquía	Casanare	85	Hato de Corozal	85125	Ternera a la llanera	Carne de ternera, la cual se pone a la brasa en palos de madera.		Platos Fuertes		Cotidiano	Riveros, E. (2006). Caracterización del patrimonio cultural inmaterial del municipio de Hato de Corozal. Yopal.
964	Orinoquía	Casanare	85	Hato de Corozal	85125	Sancocho de gallina criolla	Sopa que se elabora con gallina criolla despresada, papa, yuca, y plátano rallado.		Sopas	Sancochos	Cotidiano	Riveros, E. (2006). Caracterización del patrimonio cultural inmaterial del municipio de Hato de Corozal. Yopal.
965	Orinoquía	Casanare	85	Hato de Corozal	85125	Ayacac	Masa de maíz que se mezcla con cerdo, pollo, arroz, arveja, zanahoria y papa. Esta mezcla se envuelve en hojas de plátano y se cocina al vapor.		Platos Fuertes	Envoltorios	Cotidiano	Riveros, E. (2006). Caracterización del patrimonio cultural inmaterial del municipio de Hato de Corozal. Yopal.
966	Orinoquía	Casanare	85	Hato de Corozal	85125	Génovas	Embutido que se elabora con carne de cerdo previamente marinada en cerveza, brandy y vino blanco. Se cocinan al baño maría.		Aperitivos y entradas	Embutidos	Cotidiano	Riveros, E. (2006). Caracterización del patrimonio cultural inmaterial del municipio de Hato de Corozal. Yopal.
967	Orinoquía	Casanare	85	Hato de Corozal	85125	Pan de arroz	Rosquillas crocantes que se elaboran con masa de arroz, mantequilla y queso. Estas van horneadas.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Riveros, E. (2006). Caracterización del patrimonio cultural inmaterial del municipio de Hato de Corozal. Yopal.
968	Orinoquía	Casanare	85	Hato de Corozal	85125	Pan aliñado	Pan que se elabora de harina de trigo, manteca de cerdo, huevos y azúcar.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Riveros, E. (2006). Caracterización del patrimonio cultural inmaterial del municipio de Hato de Corozal. Yopal.
969	Orinoquía	Casanare	85	Hato de Corozal	85125	Chicha	Bebida fermentada que se elabora con masa de maíz, canela y clavos.		Bebidas	Bebida alcohólica	Cotidiano	Riveros, E. (2006). Caracterización del patrimonio cultural inmaterial del municipio de Hato de Corozal. Yopal.
970	Orinoquía	Casanare	85	Hato de Corozal	85125	Masato	Bebida fermentada a partir de arroz cocido.		Bebidas	Bebida alcohólica	Cotidiano	Riveros, E. (2006). Caracterización del patrimonio cultural inmaterial del municipio de Hato de Corozal. Yopal.
971	Orinoquía	Casanare	85	Hato de Corozal	85125	Tungos de arroz	Es un amasijo de los llanos orientales elaborado con arroz, sal, azúcar, pichero (leche fermentada) y queso, el cual se envuelve en hojas de bijao o de plátano, que tradicionalmente se consume en horas de la mañana y es muy representativo de la comida tradicional del llanero		Antojos y tentempies	Envoltorios	Cotidiano	Colombia, U. N., CEA, C. d., & Arquitectura, F. d. (2014). Preparación y Consumo de los tungos de arroz. Bogotá: Ministerio de Cultura. Riveros, E. (2006). Caracterización del patrimonio cultural inmaterial del municipio de Hato de Corozal. Yopal.
972	Orinoquía	Casanare	85	Hato de Corozal	85125	Tungos de mazorca	Envuelto que se elabora con leche agría (pichero), mazorca, y queso campesino. Va envuelto en hojas de plátano.		Antojos y tentempies	Envoltorios	Cotidiano	Riveros, E. (2006). Caracterización del patrimonio cultural inmaterial del municipio de Hato de Corozal. Yopal.
973	Orinoquía	Casanare	85	Hato de Corozal	85125	Mamona	Denominada también ternera a la llanera, es quizás la preparación más conocida para otras regiones del país. Se trata del sacrificio de una ternera joven, que aún mama de la vaca porque su carne es más blanda y suave. Se prepara a la brasa en chuzos, pueden ser de madera o metálicos. Sin embargo, los chuzos tradicionales son los del árbol de yopo. Es por excelencia una preparación para momentos de celebración o épocas festivas.		Platos Fuertes		Festiva	Colombia, U. N., CEA, C. d., & Arquitectura, F. d. (2014). Preparación y Consumo de Mamona. Bogotá: Ministerio de Cultura.
974	Orinoquía	Casanare	85	Orocúe	85230	Casabe o Mañoco	El mañoco es un cereal que al igual que el casabe (arepa delgada) son reconocido alimento de las comunidades indígenas en el llano, cuyo único ingrediente es la yuca brava denominada así por su alto contenido de cianuro que la hace venenosa si no se trata efectivamente. La comunidad lo refiere como una preparación tradicional indígena, considerada base alimenticia de los resguardos ubicados en el municipio de orocué y el resguardo indígena caño mochuelo ubicado en territorio de los municipios de hato corozal y paz de ariporo.		Antojos y tentempies		Cotidiano	Colombia, U. N., CEA, C. d., & Arquitectura, F. d. (2014). Preparación y Consumo del casabe/mañoco. Bogotá: Ministerio de Cultura.
975	Orinoquía	Casanare	85	Paz de Ariporo	85250	Caldo de Cabeza	El caldo de cabeza es una preparación de tipo familiar, que se reconoce como tradicional dentro de la dieta alimenticia de aquellos que se reconocen como criollos llaneros. Utiliza la cabeza que deja el sacrificio de un vacuno joven que puede ser un maute o una ternera. Se sirve el caldo resultante acompañado de topocho frito, la cabeza se pone en una bandeja en el centro de la mesa donde se empiezan a cortar en trozos y a repartir, siendo los		Sopas		Cotidiano	Colombia, U. N., CEA, C. d., & Arquitectura, F. d. (2014). Preparación y Consumo del Caldo de Cabeza. Bogotá: Ministerio de Cultura.
976	Orinoquía	Casanare	85	Paz de Ariporo	85250	Cola con cuero	Esta preparación consiste en asar la cola de res porcionada y esta se sirve con suero.		Platos Fuertes		Cotidiano	Casanare, G. d. (SF). Paz de Ariporo. Patrimonio Cultural Inmaterial.
977	Orinoquía	Casanare	85	Paz de Ariporo	85250	La guruña	Preparación que se elabora con carne de tortuga, con guiso de burro y se cocina en olla de barro.		Platos Fuertes		Cotidiano	Casanare, G. d. (SF). Paz de Ariporo. Patrimonio Cultural Inmaterial.
978	Orinoquía	Casanare	85	Paz de Ariporo	85250	Chicha de maíz	Bebida fermentada que se elabora con masa de maíz.		Bebidas	Bebida alcohólica	Cotidiano	Casanare, G. d. (SF). Paz de Ariporo. Patrimonio Cultural Inmaterial.
979	Orinoquía	Casanare	85	Paz de Ariporo	85250	Cabeza cocida	Esta receta se prepara con cabeza de la res, la cual es cocinada y posteriormente servida.		Platos Fuertes		Cotidiano	Casanare, G. d. (SF). Paz de Ariporo. Patrimonio Cultural Inmaterial.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
980	Orinoquía	Casanare	85	Paz de Ariporo	85250	Onoto	Aceite achiotado		Ingrediente básico		Cotidiano	Casanare, G. d. (SF). Paz de Ariporo. Patrimonio Cultural Inmaterial.
981	Orinoquía	Casanare	85	Paz de Ariporo	85250	Infusión de limón, altamisa y yerbabuena	Infusión que se da a las mujeres que están a punto de dar a luz.		Bebidas		Medicinal	Casanare, G. d. (SF). Paz de Ariporo. Patrimonio Cultural Inmaterial.
982	Orinoquía	Casanare	85	Orocúe	85230	Sancocho de galápaga	Sopa que se elabora con ahuyama, yuca y plátano.		Sopas	Sancochos	Ocasional	Casanare, G. d. (SF). Orocúe. Patrimonio Cultural Inmaterial.
983	Orinoquía	Casanare	85	Orocúe	85230	Preparación del pescado	La preparación de pescado se puede hacer asado a la parrilla o cocido en tinajas de barro, ambos se consumen con casabe y llevan guiso.		Platos Fuertes	Asado, parrilla o hervido	Cotidiano	Casanare, G. d. (SF). Orocúe. Patrimonio Cultural Inmaterial.
984	Orinoquía	Casanare	85	Orocúe	85230	Pira	Sudado que se prepara con carne (previamente secada al sol), tubérculos como la yuca, la papa y el plátano. Al final se le agrega un poco de guiso por encima.		Platos Fuertes	Sudado	Cotidiano	Casanare, G. d. (SF). Orocúe. Patrimonio Cultural Inmaterial.
985	Orinoquía	Casanare	85	Orocúe	85230	Anamú	Se maceran las hojas, el zumo que se obtiene se utiliza con fines medicinales como curar el mal de estómago, fiebre o malestar general.		Bebidas	Macerado	Medicinal	Casanare, G. d. (SF). Orocúe. Patrimonio Cultural Inmaterial.
986	Orinoquía	Casanare	85	Orocúe	85230	Hierba mora	Con los cogollos de esta planta se prepara un agua la cual se utiliza para desinflamar y lavar heridas.		Bebidas	Hervido	Medicinal	Casanare, G. d. (SF). Orocúe. Patrimonio Cultural Inmaterial.
987	Orinoquía	Casanare	85	Orocúe	85230	Yamú	Con las hojas de esta planta se prepara un agua que se toma por tres días para mujeres que padecen de cáncer de matriz.		Bebidas	Hervido	Medicinal	Casanare, G. d. (SF). Orocúe. Patrimonio Cultural Inmaterial.
988	Orinoquía	Casanare	85	Orocúe	85230	Pericón	Agua que se prepara con los cogollos de esta planta y se toma para curar la diarrea en los niños.		Bebidas	Hervido	Medicinal	Casanare, G. d. (SF). Orocúe. Patrimonio Cultural Inmaterial.
989	Orinoquía	Casanare	85	Orocúe	85230	Huaco	En una botella de aguardiente se agrega el bejuco de esta planta, y algunas cucharas de aceite. Se toma para aliviar dolores asociados al reumatismo.		Bebidas		Medicinal	Casanare, G. d. (SF). Orocúe. Patrimonio Cultural Inmaterial.
990	Orinoquía	Casanare	85	La Salina	85136	Sancocho de carne o gallina	Esta sopa se prepara cocinando en rogon de tierra gallina criolla, plátano verde, yuca fresca, papa, cilantro, y cebolla larga como ingredientes principales.		Sopas	Sancochos	Cotidiano	Casanare, G. d., Cultura, S. d., & Cultura, D. T. (2006). Patrimonio Cultural del Municipio de La Salina, Casanare. Yopal.
991	Orinoquía	Casanare	85	La Salina	85136	Pira de plátano	Esta sopa se prepara con carne seca, yuca y legumbres.		Sopas	Hervido	Cotidiano	Casanare, G. d., Cultura, S. d., & Cultura, D. T. (2006). Patrimonio Cultural del Municipio de La Salina, Casanare. Yopal.
992	Orinoquía	Casanare	85	La Salina	85136	Sopa de los siete granos	Con carne seca principalmente, arveja, habas verdes, frijoles verdes, ahuyama, hojas de tallos. De consumo casi diario.		Sopas	Hervido	Cotidiano	Casanare, G. d., Cultura, S. d., & Cultura, D. T. (2006). Patrimonio Cultural del Municipio de La Salina, Casanare. Yopal.
993	Orinoquía	Casanare	85	La Salina	85136	Mute de maíz pelado o mazorca tierna	El mute de mazorca tierna se prepara con mazorca desgranada, frijoles verdes, pata de res, papa amarilla, papa blanca, sal, cebolla junca y cilantro al gusto, se cocina durante toda la noche al día siguiente se sirve.	María Ramos Fuentes	Platos Fuertes	Cocido	Cotidiano	Casanare, G. d., Cultura, S. d., & Cultura, D. T. (2006). Patrimonio Cultural del Municipio de La Salina, Casanare. Yopal.
994	Orinoquía	Casanare	85	La Salina	85136	Carne asada	Filetes de carne los cuales se salan y sazonan de acuerdo al gusto, se chuzan y se ponen a dorar alrededor de una hoguera, se sirve acompañada con papa o yuca.	Luis Alcides Medina	Platos Fuertes	Asado	Cotidiano	Casanare, G. d., Cultura, S. d., & Cultura, D. T. (2006). Patrimonio Cultural del Municipio de La Salina, Casanare. Yopal.
995	Orinoquía	Casanare	85	La Salina	85136	Pan casero	Pan que se elabora con una mezcla de harina de trigo, azúcar, sal, levadura y va horneado en horno de estufa de carbón o de gas.	María Ramos Fuentes	Antojos y tentempiés	Amasijo	Cotidiano	Casanare, G. d., Cultura, S. d., & Cultura, D. T. (2006). Patrimonio Cultural del Municipio de La Salina, Casanare. Yopal.
996	Orinoquía	Casanare	85	La Salina	85136	Guarapo de pata	Esta bebida se prepara moliendo caña de azúcar, se deja fermentar en tinaja de barro una noche y queda listo para consumir. Lo toma todo el mundo todos los días.	Armira Antolines	Bebidas	Bebida	Cotidiano	Casanare, G. d., Cultura, S. d., & Cultura, D. T. (2006). Patrimonio Cultural del Municipio de La Salina, Casanare. Yopal.
997	Orinoquía	Casanare	85	La Salina	85136	Chicha de maíz	Bebida fermentada que se elabora con harina de maíz.	Armira Antolines	Bebidas	Bebida alcohólica	Cotidiano	Casanare, G. d., Cultura, S. d., & Cultura, D. T. (2006). Patrimonio Cultural del Municipio de La Salina, Casanare. Yopal.
998	Orinoquía	Casanare	85	Nunchia	85225	Envueltos o Tungos de maíz pelado	Amasijo que se preparan con masa de maíz, se envuelven en hojas de plátano y se cocinan al vapor.	María Consejo Parra Montenegro	Antojos y tentempiés	Envoltorios	Cotidiano	Casanare, G. d., Cultura, S. d., & Cultura, D. T. (2006). Patrimonio Cultural del Municipio de La Salina, Casanare. Yopal.
999	Orinoquía	Casanare	85	Nunchia	85225	Tungos de arroz	Es un amasijo de los llanos orientales elaborado con arroz, sal, azúcar, pichero (leche fermentada) y queso, el cual se envuelve en hojas de bijao o de plátano, que tradicionalmente se consume en horas de la mañana y es muy representativo de la comida tradicional del llanero.	Pastora Maldonado	Antojos y tentempiés	Envoltorios	Cotidiano	Casanare, G. d., Cultura, S. d., & Cultura, D. T. (2006). Patrimonio Cultural del Municipio de La Salina, Casanare. Yopal.
1000	Orinoquía	Casanare	85	Nunchia	85225	Hayacas	Masa de maíz que se mezcla con res, cerdo, gallina, arroz, arveja, zanahoria y papa. Esta mezcla se envuelve en hojas de plátano y se cocina al vapor.	Pastora Maldonado	Antojos y tentempiés	Envoltorios	Cotidiano	Casanare, G. d., Cultura, S. d., & Cultura, D. T. (2006). Patrimonio Cultural del Municipio de La Salina, Casanare. Yopal.
1001	Orinoquía	Casanare	85	Nunchia	85225	Queso de cincho	Queso que se elabora con leche de vaca, es un queso fresco de color blanco, de forma redonda y agujerada.		Antojos y tentempiés		Cotidiano	Casanare, G. d., Cultura, S. d., & Cultura, D. T. (2006). Patrimonio Cultural del Municipio de La Salina, Casanare. Yopal.
1002	Orinoquía	Casanare	85	Nunchia	85225	Chorizos	Embutido de carne de cerdo, color y condimentos.	Nohemi Higuera Inocencio	Aperitivos y entradas	Embutidos	Cotidiano	Casanare, G. d., Cultura, S. d., & Cultura, D. T. (2006). Patrimonio Cultural del Municipio de La Salina, Casanare. Yopal.
1003	Orinoquía	Casanare	85	Nunchia	85225	Génovas	Embutido de carne de cerdo molida, previamente marinada en brandy.	Nohemi Higuera Inocencio	Aperitivos y entradas	Embutidos	Cotidiano	Casanare, G. d., Cultura, S. d., & Cultura, D. T. (2006). Patrimonio Cultural del Municipio de La Salina, Casanare. Yopal.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1004	Orinoquía	Casanare	85	Nunchia	85225	Sancocho de gallina	Esta sopa se prepara cocinando en rogon de terna gallina criolla, plátano verde, yuca fresca, papa, cilantro, y cebolla larga como ingredientes esenciales.		Sopas	Sancochos	Cotidiano	Casanare, G. d., Cultura, S. d., & Cultura, D. T. (2006). Patrimonio Cultural del Municipio de La Salina, Casanare. Yopal.
1005	Orinoquía	Casanare	85	Nunchia	85225	Carne asada a la llanera	Carne de novilla asada a la brasa, se acompaña con papa y arroz o yuca y plátano		Platos Fuertes		Cotidiano	Casanare, G. d., Cultura, S. d., & Cultura, D. T. (2006). Patrimonio Cultural del Municipio de La Salina, Casanare. Yopal.
1006	Orinoquía	Casanare	85	Nunchia	85225	Chicha de maíz amarillo	Es una bebida alcohólica. El proceso de preparación, consiste en moler el grano del maíz y mezclarlo con agua y panela hasta que fermente.	Maria Consejo Parra Montenegro	Platos Fuertes	Asados	Cotidiano	Casanare, G. d., Cultura, S. d., & Cultura, D. T. (2006). Patrimonio Cultural del Municipio de La Salina, Casanare. Yopal.
1007	Orinoquía	Casanare	85	Nunchia	85225	Masato de arroz o maíz blanco	Bebida fermentada a base de arroz, se consume con queso desmenuzado.	Maria Consejo Parra Montenegro	Bebidas	Bebida alcohólica	Cotidiano	Casanare, G. d., Cultura, S. d., & Cultura, D. T. (2006). Patrimonio Cultural del Municipio de La Salina, Casanare. Yopal.
1008	Orinoquía	Casanare	85	Nunchia	85225	Guarrús	Mazamorra de maíz o arroz que se consume con queso desmenuzado	Pastora Maldonado	Bebidas		Cotidiano	Casanare, G. d., Cultura, S. d., & Cultura, D. T. (2006). Patrimonio Cultural del Municipio de La Salina, Casanare. Yopal.
1009	Orinoquía	Casanare	85	Chámeza	85015	Pavo sudado o asado	Plato tradicional de este municipio, consiste en pavo asado (previamente marinado). Se sirve con arepa y papa salada.	Flor Hercilia Hernandez Martinez	Platos Fuertes		Festiva	Cultura, S. d., & Cultura, D. D. (2009). Municipio de Chámeza, Patrimonio Cultural Inmaterial. Departamento de Casanare.
1010	Orinoquía	Casanare	85	Chámeza	85015	Arepas de maíz pelado	Arepas que se preparan con masa de maíz pelado, harina y cuajada. Estas arepas van horneadas.	Maria Francisca Vallejo Peña	Antojos y tentempies		Cotidiano	Cultura, S. d., & Cultura, D. D. (2009). Municipio de Chámeza, Patrimonio Cultural Inmaterial. Departamento de Casanare.
1011	Orinoquía	Casanare	85	Chámeza	85015	Sancocho de gallina criolla	Esta sopa se prepara cocinando en rogon de terna gallina criolla, plátano verde, yuca fresca, papa, cilantro, y cebolla larga como ingredientes esenciales.	Flor Hercilia Hernandez Martinez	Sopas	Sancochos	Cotidiano	Cultura, S. d., & Cultura, D. D. (2009). Municipio de Chámeza, Patrimonio Cultural Inmaterial. Departamento de Casanare.
1012	Orinoquía	Casanare	85	Chámeza	85015	Mazamorra	Sopa espesa que se elabora con harina de maíz, plátano y yuca.	Flor Hercilia Hernandez Martinez	Bebidas		Cotidiano	Cultura, S. d., & Cultura, D. D. (2009). Municipio de Chámeza, Patrimonio Cultural Inmaterial. Departamento de Casanare.
1013	Orinoquía	Casanare	85	Chámeza	85015	Envueltos de mazorca con cuajada	Envueltos que se elaboran con mazorca que previamente fue cocinada y molida, azúcar y cuajada. Se envuelve en los ameros y se cocina en base de leña.	Maria Francisca Vallejo Peña	Antojos y tentempies		Cotidiano	Cultura, S. d., & Cultura, D. D. (2009). Municipio de Chámeza, Patrimonio Cultural Inmaterial. Departamento de Casanare.
1014	Orinoquía	Casanare	85	Chámeza	85015	Carne asada al estilo llanero	Carne de novilla asada a la brasa, se acompaña con papa y arroz o yuca y plátano	Jose Ariel Rosas Rendon	Platos Fuertes		Cotidiano	Cultura, S. d., & Cultura, D. D. (2009). Municipio de Chámeza, Patrimonio Cultural Inmaterial. Departamento de Casanare.
1015	Orinoquía	Casanare	85	Chámeza	85015	Masato de maíz	Bebida que se elabora con maíz amarillo, yuca, panela, canela y guarapo.	Natividad Carreño	Bebidas		Cotidiano	Cultura, S. d., & Cultura, D. D. (2009). Municipio de Chámeza, Patrimonio Cultural Inmaterial. Departamento de Casanare.
1016	Orinoquía	Casanare	85	Chámeza	85015	Chicha de maíz	Bebida fermentada que se elabora con harina de maíz y miel.	Natividad Carreño	Bebidas	Bebida alcohólica	Cotidiano	Cultura, S. d., & Cultura, D. D. (2009). Municipio de Chámeza, Patrimonio Cultural Inmaterial. Departamento de Casanare.
1017	Orinoquía	Casanare	85	San Luis de Palenque	85325	Carne asada al estilo llanero o "mamona"	Denominada también ternera a la llanera, es quizás la preparación más conocida para otras regiones del país. Se trata del sacrificio de una ternera joven, que aún mama de la vaca porque su carne es más blanda y suave. Se prepara a la brasa en chuzos, pueden ser de madera o metálicos. Sin embargo los chuzos tradicionales son los del árbol de yopo. Es por excelencia una preparación para momentos de celebración.	Crisologo Colina y Carlos Julio Ramos Cabrera	Platos Fuertes		Festiva	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, San Luis de Palenque (págs. 107-127).
1018	Orinoquía	Casanare	85	San Luis de Palenque	85325	Sancocho de gallina o de costilla	El sancocho llanero se prepara con carne de gamina o de costilla de res, esta sopa también se le agrega plátano verde, yuca, papa pastusa, ahuyama y cilantro.	Ana Dominga Meche y Maria Bernardina Tabaco	Sopas	Sancochos	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, San Luis de Palenque (págs. 107-127).
1019		Casanare	85	San Luis de Palenque	85325	Sopa de mongongo	Sopa espesa que se elabora con harina de maíz, menudo, pata de res, y tubérculos.	María Lastenia Silva Pesca	Sopas		Cotidiano	
1020	Orinoquía	Casanare	85	San Luis de Palenque	85325	Sopa de arroz con callo	Sopa de arroz espesa que se elabora con verduras, arroz y menudo.	Margarita Barragan Albarracín	Sopas		Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, San Luis de Palenque (págs. 107-127).
1021	Orinoquía	Casanare	85	San Luis de Palenque	85325	Carne oreada	Tiras finas de carne de res, que se ponen a secar colgadas, cerca de donde se prepara el sancocho para que se ahume.	Crisologo Colina	Platos Fuertes		Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, San Luis de Palenque (págs. 107-127).
1022	Orinoquía	Casanare	85	San Luis de Palenque	85325	Tungos de arroz	Es un amasijo típico de los llanos orientales elaborado con arroz, sal, azúcar, pichero (leche fermentada) y queso, el cual se envuelve en hojas de bijao o de plátano, que tradicionalmente se consume en horas de la mañana y es muy representativo de la cocina tradicional del llanero.	Ana Dominga Meche	Antojos y tentempies	Envoltorios	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, San Luis de Palenque (págs. 107-127).
1023	Orinoquía	Casanare	85	San Luis de Palenque	85325	Hayacas	Masa de maíz que se mezcla con res, cerdo, gallina, lengua de vaca, arroz, arveja, zanahoria y papa. Esta mezcla se envuelve en hojas de plátano y se cocina al vapor.	Ana Dominga Meche y Maria Bernardina Tabaco	Antojos y tentempies	Envoltorios	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, San Luis de Palenque (págs. 107-127).
1024	Orinoquía	Casanare	85	San Luis de Palenque	85325	Masato de arroz	Bebida que se elabora con maíz amarillo, yuca, panela, canela y guarapo.	Margarita Barragan Albarracín	Bebidas	Bebida	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, San Luis de Palenque (págs. 107-127).
1025	Orinoquía	Casanare	85	San Luis de Palenque	85325	Chicha de maíz	Es una bebida fermentada. El proceso de preparación, consiste en moler el grano del maíz y mezclarlo con agua y panela hasta que fermente.	Ana Dominga Meche	Bebidas	Bebida alcohólica	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, San Luis de Palenque (págs. 107-127).

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1026	Orinoquía	Casanare	85	San Luis de Palenque	85325	Majule	Bebida espesa que se elabora con plátano topocho.	Margarita Barragan Albarracín	Bebidas	Bebida	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, San Luis de Palenque (págs. 107-127).
1027	Orinoquía	Casanare	85	San Luis de Palenque	85325	Guarrúz	Esta bebida se elabora con arroz, panela, chicha, clavos y canela. Se deja fermentar por un día y se sirve con queso de chincho.	Maria Cristina Tumay	Bebidas	Bebida	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, San Luis de Palenque (págs. 107-127).
1028	Orinoquía	Casanare	85	San Luis de Palenque	85325	Chicha de pata	Bebida que se elabora con pata de res y maíz.	Maria Cristina Tumay	Bebidas	Bebida	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, San Luis de Palenque (págs. 107-127).
1029	Orinoquía	Casanare	85	San Luis de Palenque	85325	Gofios	Dulce que se elabora con panela y maíz.	Maria Cristina Tumay	Aperitivos y entradas	Envoltorios	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, San Luis de Palenque (págs. 107-127).
1030	Orinoquía	Casanare	85	San Luis de Palenque	85325	Dulce de pata	Dulce que se elaboran con pata de res (colágeno) y panela.	Maria Cristina Tumay	Postres	Dulce	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, San Luis de Palenque (págs. 107-127).
1031	Orinoquía	Casanare	85	San Luis de Palenque	85325	Rellena	Embutido que se prepara con una mezcla de arroz blanco, arvejas, poleo, hierbabuena, orégano, sangre de res, manteca de cerdo y carne molida. Su color es vino tinto oscuro.	María Lastenia Silva Pesca	Aperitivos y entradas	Embutidos	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, San Luis de Palenque (págs. 107-127).
1032	Orinoquía	Casanare	85	San Luis de Palenque	85325	Cotudos de maíz	Envuelto que se elabora con masa de maíz blanco, manteca de cerdo y chicharrón de empella, se envuelve en hojas de plátano en forma cilíndrica y se cocina al vapor.	Maria Eudosa Ponguta	Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, San Luis de Palenque (págs. 107-127).
1033	Orinoquía	Casanare	85	Tauramena	85410	Piquete llanero	Preparación que se elabora con yuca cocida, plátano, ahuyama y carne oreada, se cocina con hojas de plátano.	Nohemi Velasquez	Platos Fuertes		Festiva	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Tauramena (págs.120-132).
1034	Orinoquía	Casanare	85	Tauramena	85410	Sopa de arroz con gallina	Sopa espesa que en su preparación lleva gallina criolla, papa, pastusa y guiso.	Nohemi Velasquez	Sopas	Hervido	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Tauramena (págs.120-132).
1035	Orinoquía	Casanare	85	Tauramena	85410	Envueltos de arroz	Envuelto que se elabora con masa de arroz cocido y cuajada, se envuelve en hojas de bijao y se cocina al vapor.	Nohemi Velasquez	Antojos y tentempies	Envoltorios	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Tauramena (págs.120-132).
1036	Orinoquía	Casanare	85	Tauramena	85410	Hayacas llaneras	Envuelto de harina de maíz, cerdo y pollo, va envuelto en hojas de bijao y se cocina al vapor.	Nohemi Velasquez	Antojos y tentempies	Envoltorios	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Tauramena (págs.120-132).
1037	Orinoquía	Casanare	85	Tauramena	85410	Envueltos de mazorca	Envuelto que se elabora con mazorca, cuajada y azúcar. Se envuelve en ameros y se cocina al vapor.	Nohemi Velasquez	Antojos y tentempies	Envoltorios	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Tauramena (págs.120-132).
1038	Orinoquía	Casanare	85	Tauramena	85410	Masato de arroz	Bebida fermentada que se elabora con arroz licuado, canela, azúcar y clavos de olor.	Nohemi Velasquez	Bebidas	Bebida alcohólica	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Tauramena (págs.120-132).
1039	Orinoquía	Casanare	85	Tauramena	85410	Majule	Bebida que se elabora con plátano maduro y leche.	Nohemi Velasquez	Bebidas	Bebida	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Tauramena (págs.120-132).
1040	Orinoquía	Casanare	85	Tauramena	85410	Dulce de cuajada	Dulce espeso que se elabora con melado de panela, hojas de naranjo y cuajada desmenuzada.	Nohemi Velasquez	Postres	Dulce	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Tauramena (págs.120-132).
1041	Orinoquía	Casanare	85	Tauramena	85410	Cerdo asado	Carne de cerdo que se pone a la brasa en palos de madera.	Eberto Aldana Morales	Platos Fuertes	Asado	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Tauramena (págs.120-132).
1042	Orinoquía	Casanare	85	Tauramena	85410	Carne de res asada	Carne de res marinada, que se asa en una gran fogata en palos de hierro, tradicionalmente se hace en palos de madera.	Dimas Aldana Morales	Platos Fuertes	Marinado y asado	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Tauramena (págs.120-132).
1043	Orinoquía	Casanare	85	Tauramena	85410	Chorizos de cerdo	Embutido que se elabora con carne de cerdo previamente marinada en cerveza, brandy y vino blanco. Se cocinan al baño maría.	Ana Bertilde Morales	Aperitivos y entradas	Embutidos	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Tauramena (págs.120-132).
1044	Orinoquía	Casanare	85	Tauramena	85410	Caldo entrevenado	Sopa que se elabora con viseras de res (higado, bofe, pajarilla, riñones y chunchullo), papa y verduras.	Ana Bertilde Morales	Sopas	Hervido	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Tauramena (págs.120-132).
1045	Orinoquía	Casanare	85	Tauramena	85410	Rellena	Embutido que se prepara con una mezcla de arroz blanco, arvejas, poleo, hierbabuena, orégano, sangre de res, manteca de cerdo y carne molida. Su color es vino tinto oscuro.	Luz Marina Olarte	Aperitivos y entradas	Embutidos	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Tauramena (págs.120-132).
1046	Orinoquía	Casanare	85	Tauramena	85410	Picillo	Se trata de una carne seca y salada que se prepara con guiso y un poco de limón.	Luz Marina Olarte	Platos Fuertes	Guiso	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Tauramena (págs.120-132).
1047	Orinoquía	Casanare	85	Tauramena	85410	Guarapo de piña	Bebida fermentada que se elabora con cáscaras de piña y panela.	Luz Marina Olarte	Bebidas	Bebida alcohólica	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Tauramena (págs.120-132).
1048	Orinoquía	Casanare	85	Tauramena	85410	Pira llanera	Preparación que lleva carne oreada, guiso y tubérculos.	Luz Marina Olarte	Sopas	Guiso	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Tauramena (págs.120-132).

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1049	Orinoquía	Casanare	85	Villanueva	85440	Mute con pezuña de res y maíz pela'o	Sopa espesa que se elabora con pezuña de res, maíz amarillo, verduras y tubérculos.	Ana Paulina Bohórquez	Sopas	Hervido	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Villanueva (págs.60-78 ).
1050	Orinoquía	Casanare	85	Villanueva	85440	Sancocho criollo o llanero	Sopa que se elabora con carne oreada, plátano y yuca.	Ana Paulina Bohórquez	Sopas	Sancochos	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Villanueva (págs.60-78 ).
1051	Orinoquía	Casanare	85	Villanueva	85440	Sancocho de gallina	Sopa que se elabora con gallina criolla, plátano topocho y plátano verde, yuca, papa, y buen cilantrón para que quede bueno, este lo sirve con <del>maíz amarillo</del>	Ana Paulina Bohórquez	Sopas	Sancochos	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Villanueva (págs.60-78 ).
1052	Orinoquía	Casanare	85	Villanueva	85440	Huesos de marrano sudados	Preparación de huesos de marrano, tienen que estar carnudos, se cocinan en olla con aliños.	Ana Paulina Bohórquez	Platos Fuertes	Guiso	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Villanueva (págs.60-78 ).
1053	Orinoquía	Casanare	85	Villanueva	85440	Chicha de cebada	Bebida fermentada que se elabora con cebada y panela.	Ana Paulina Bohórquez	Bebidas	Bebida alcohólica	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Villanueva (págs.60-78 ).
1054	Orinoquía	Casanare	85	Villanueva	85440	Masato de arroz y de piña	Bebida fermentada que se elabora con arroz licuado o cascara de piña, canela, azúcar y clavos de olor.	Ana Paulina Bohórquez	Bebidas	Bebida alcohólica	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Villanueva (págs.60-78 ).
1055	Orinoquía	Casanare	85	Villanueva	85440	Pan de arroz	Rosquillas crocantes que se elaboran con masa de arroz, mantequilla y queso. Estas van horneadas.	Ana Paulina Bohórquez	Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Villanueva (págs.60-78 ).
1056	Orinoquía	Casanare	85	Villanueva	85440	Maduro cocinado	Plátano maduro cocinando y mezclado con cuajada	Ana Paulina Bohórquez	Postres	Cocción	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Villanueva (págs.60-78 ).
1057	Orinoquía	Casanare	85	Villanueva	85440	Chicha de plátano	Bebida fermentada que se elabora con plátano.	Ana Paulina Bohórquez	Bebidas	Bebida alcohólica	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Villanueva (págs.60-78 ).
1058	Orinoquía	Casanare	85	Villanueva	85440	Plátanos pasos	Plátanos que se cocinan y se dejan al sol para secar.	Ana Paulina Bohórquez	Antojos y tentempies		Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Villanueva (págs.60-78 ).
1059	Orinoquía	Casanare	85	Villanueva	85440	Queso de cincho y de mano	Queso que se elabora con cuajada.	Ana Paulina Bohórquez	Antojos y tentempies		Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Villanueva (págs.60-78 ).
1060	Orinoquía	Casanare	85	Villanueva	85440	Carne asada	Denominada también ternera a la llanera, es quizás la preparación más conocida para otras regiones del país. Se trata del sacrificio de una ternera joven, que aún mama de la vaca porque su carne es más blanda y suave. Se prepara a la brasa en chuzos, pueden ser de madera o metálicos. Sin embargo los chuzos tradicionales son los del árbol de yopo. Es por excelencia una preparación para momentos de <del>reunión familiar</del>	José David Pérez Lara , Campo Elias Forero Romero y Pedro Pablo Perilla	Platos Fuertes		Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Villanueva (págs.60-78 ).
1061	Orinoquía	Casanare	85	Recetor	85279	El sancocho de gallina criolla	Sopa que se elabora con gallina criolla, plátano topocho y plátano verde, yuca, papa, y buen cilantrón para que quede bueno, este lo sirve con <del>maíz amarillo</del>	Flor Bernal	Sopas	Sancochos	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Recetor (págs.86-98 ).
1062	Orinoquía	Casanare	85	Recetor	85279	Arepas de yuca	Arepa que se elabora con masa de yuca y cuajada.	Flor Bernal	Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Villanueva (págs.60-78 ).
1063	Orinoquía	Casanare	85	Recetor	85279	Arepas de maíz pelado	Arepa que se elabora con masa de maíz y cuajada.	Flor Bernal	Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Villanueva (págs.60-78 ).
1064	Orinoquía	Casanare	85	Recetor	85279	Carne en caldero	Carne de res, que se cocina con cerveza y laurel, se sirve con yuca o papa cocida.	Flor Bernal	Platos Fuertes		Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Villanueva (págs.60-78 ).
1065	Orinoquía	Casanare	85	Recetor	85279	Arepas de harina de maíz	Amasijo que se elabora con harina de maíz, yuca y cuajada. Van horneadas.	Mercedes Hernandez	Antojos y tentempies	Amasijos	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Villanueva (págs.60-78 ).
1066	Orinoquía	Casanare	85	Recetor	85279	Sabajón	Bebida alcohólica y cremosa que se elabora con aguardiente, azúcar y huevos.	Concepción Gallego Gallego	Bebidas		Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Villanueva (págs.60-78 ).
1067	Orinoquía	Casanare	85	Recetor	85279	Almojábanas	Amasijo que se elabora con cuajada, harina de maíz y huevos.	Concepción Gallego Gallego	Antojos y tentempies	Amasijos	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Villanueva (págs.60-78 ).
1068	Orinoquía	Casanare	85	Recetor	85279	Panuchas	Dulce de apariencia similar a la cocada, se elabora con cuajada y panela.	Concepción Gallego Gallego	Postres		Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Villanueva (págs.60-78 ).
1069	Orinoquía	Casanare	85	Recetor	85279	Chicha de maíz	Bebida fermentada que se elabora con harina de maíz y aguamiel.	Transito Salamanca Figueredo	Bebidas	Bebida alcohólica	Cotidiano	Casanare, S. d. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En D. D. Cultura, Villanueva (págs.60-78 ).

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1070	Orinoquía	Casanare	85	Monterrey	85162	Mamona	Denominada también temera a la manera, es quizás la preparación más conocida para otras regiones del país. Se trata del sacrificio de una ternera joven, que aún mama de la vaca porque su carne es más blanda y suave. Se prepara a la brasa en chuzos, pueden ser de madera o metálicos. Sin embargo los chuzos tradicionales son los del árbol de yopo. Es por excelencia una preparación para momentos de celebración a fines festivos.	Amelio Jimenez, Julio César Ramírez	Platos Fuertes		Cotidiano	Manuela, P. (2004). Monterrey Patrimonio Culinario. En P. Alfonso, Gastronomía (págs. 25-30).
1071	Orinoquía	Casanare	85	Monterrey	85162	Tamales	Masa de maíz la cual lleva cerdo, alverjas, cebolla y papa. Esta se empaça en hojas de plátano se amarran y se cocina al vapor.	Hilda María Romero	Platos Fuertes	Envoltorios	Cotidiano	Manuela, P. (2004). Monterrey Patrimonio Culinario. En P. Alfonso, Gastronomía (págs. 25-30).
1072	Orinoquía	Casanare	85	Monterrey	85162	Hayacas	Envuelto que se elabora con harina de maíz y carnes, se envuelve en hojas de bijao y se cocina al vapor	Susana Farfán	Antojos y tentempiés	Envoltorios	Cotidiano	Manuela, P. (2004). Monterrey Patrimonio Culinario. En P. Alfonso, Gastronomía (págs. 25-30).
1073	Orinoquía	Casanare	85	Monterrey	85162	Chicha	Es una bebida fermentada. El proceso de preparación, consiste en moler el grano del maíz y mezclarlo con agua y panela hasta que fermente.	Pompiio Mendosa Y Tobías Farfan.	Bebidas	Bebida alcohólica	Cotidiano	Manuela, P. (2004). Monterrey Patrimonio Culinario. En P. Alfonso, Gastronomía (págs. 25-30).
1074	Orinoquía	Casanare	85	Pore	85263	Tungos de arroz con Pichero	Es un amasijo de los frijoles orientales elaborado con arroz, sal, azúcar, pichero (leche fermentada) y queso, el cual se envuelve en hojas de bijao o de plátano, que tradicionalmente se consume en horas de la mañana y es muy representativo de la comida campesina.	Isaura Ortiz	Antojos y tentempiés	Envoltorios	Cotidiano	Cultura, S. d. (2005). Pore. Patrimonio Cultural. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 38-50). Yopal.
1075	Orinoquía	Casanare	85	Pore	85263	Arroz seco	Esta preparación se realiza con arroz, cultivado en la región que se descascara con pilón de madera, se cocina sin lavar, sazonado con cebolla, ajo y cilantro.	Isaura Ortiz	Platos Fuertes	Arroces	Cotidiano	Cultura, S. d. (2005). Pore. Patrimonio Cultural. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 38-50). Yopal.
1076	Orinoquía	Casanare	85	Pore	85263	Sancocho de gallina criolla	Sopa que se elabora con gallina criolla, plátano topocho y plátano verde, yuca, papa, y buen cilantrón para que quede bueno, este lo sirve con arroz.	Cilia Barreto	Sopas	Sancochos	Cotidiano	Cultura, S. d. (2005). Pore. Patrimonio Cultural. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 38-50). Yopal.
1077	Orinoquía	Casanare	85	Pore	85263	Queso de Cincho	Tipo de queso fresco que se elabora a partir de leche de vaca.	Isaura Ortiz	Bebidas		Cotidiano	Cultura, S. d. (2005). Pore. Patrimonio Cultural. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 38-50). Yopal.
1078	Orinoquía	Casanare	85	Pore	85263	Queso de Mano	Queso fresco, de color blanco y con agujeros, se elabora con cuajada.	Isaura Ortiz	Antojos y tentempiés		Cotidiano	Cultura, S. d. (2005). Pore. Patrimonio Cultural. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 38-50). Yopal.
1079	Orinoquía	Casanare	85	Pore	85263	Dulce de Pata	Dulce que se elaboran con pata de res (colágeno) y panela.	Isaura Ortiz	Postres		Cotidiano	Cultura, S. d. (2005). Pore. Patrimonio Cultural. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 38-50). Yopal.
1080	Orinoquía	Casanare	85	Pore	85263	Gelatina de Pata de Res	Dulce de textura suave y esponjosa (como un masmelo) que se elabora de pata de res.	Isaura Ortiz	Postres		Cotidiano	Cultura, S. d. (2005). Pore. Patrimonio Cultural. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 38-50). Yopal.
1081	Orinoquía	Casanare	85	Pore	85263	Pisillo	Preparación que lleva carne oreada de res o chigüiro, molida y mezclada con guiso.	Cilia Barreto	Sopas		Cotidiano	Cultura, S. d. (2005). Pore. Patrimonio Cultural. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 38-50). Yopal.
1082	Orinoquía	Casanare	85	Pore	85263	Guarrúz	Mazamorra de maíz o arroz que se consume con queso desmenuzado	Miguelina Lopez De Duran	Bebidas		Cotidiano	Cultura, S. d. (2005). Pore. Patrimonio Cultural. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 38-50). Yopal.
1083	Orinoquía	Casanare	85	Pore	85263	Chicha	Es una bebida fermentada. El proceso de preparación, consiste en moler el grano del maíz y mezclarlo con agua y panela hasta que fermente.	Miguelina Lopez De Duran y Cilia Barreto	Bebidas	Bebida alcohólica	Cotidiano	Cultura, S. d. (2005). Pore. Patrimonio Cultural. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 38-50). Yopal.
1084	Orinoquía	Casanare	85	Támara	85410	Sancocho de gallina criolla	Sopa que se elabora con gallina criolla, plátano topocho y plátano verde, yuca, papa, y buen cilantrón para que quede bueno, este lo sirve con arroz.	Magdalena Jaimes (Magolita)	Sopas	Sancochos	Cotidiano	Cultura, S. d. (2005). Támara. Patrimonio Cultural. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 38-50). Yopal.
1085	Orinoquía	Casanare	85	Támara	85410	Tamales Tamareños	Masa de maíz la cual lleva cerdo, alverjas, cebolla, chorizo y papa. Esta se empaça en hojas de plátano se amarran y se cocina al vapor. Se sirven con yuca.	Magdalena Jaimes (Magolita)	Platos Fuertes	Envoltorios	Cotidiano	Cultura, S. d. (2005). Támara. Patrimonio Cultural. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 38-50). Yopal.
1086	Orinoquía	Casanare	85	Támara	85410	Tungos de arroz	Es un amasijo de los frijoles orientales elaborado con arroz, sal, azúcar, pichero (leche fermentada) y queso, el cual se envuelve en hojas de bijao o de plátano, que tradicionalmente se consume en horas de la mañana y es muy representativo de la comida campesina.	Magdalena Jaimes (Magolita)	Antojos y tentempiés	Envoltorios	Cotidiano	Cultura, S. d. (2005). Támara. Patrimonio Cultural. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 38-50). Yopal.
1087	Orinoquía	Casanare	85	Támara	85410	Tungos de Maíz Pelado	Envuelto que se elabora con leche agria (pichero), maíz blanco, y queso campesino. Va envuelto en hojas de plátano.	Magdalena Jaimes (Magolita)	Antojos y tentempiés	Envoltorios	Cotidiano	Cultura, S. d. (2005). Támara. Patrimonio Cultural. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 38-50). Yopal.
1088	Orinoquía	Casanare	85	Támara	85410	Mamona	Denominada también temera a la manera, es quizás la preparación más conocida para otras regiones del país. Se trata del sacrificio de una ternera joven, que aún mama de la vaca porque su carne es más blanda y suave. Se prepara a la brasa en chuzos, pueden ser de madera o metálicos. Sin embargo los chuzos tradicionales son los del árbol de yopo. Es por excelencia una preparación para momentos de celebración a fines festivos.	Marcos Astolfo Rojas, Tirso Antonio Forero Cuadra y Gersain Romero	Platos Fuertes		Cotidiano	Cultura, S. d. (2005). Támara. Patrimonio Cultural. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 38-50). Yopal.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1089	Orinoquía	Casanare	85	Támara	85410	Lechona Tamareña	Cuero de cerdo que se rellena con arroz, ajeña amarilla y carne en trozos del mismo animal. El cuero tiene la forma del cerdo y lleva también la cabeza del animal.	Tirso Antonio Forero Cuadra	Platos Fuertes		Cotidiano	Cultura, S. d. (2005). Támara. Patrimonio Cultural. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 38-50). Yopal.
1090	Orinoquía	Casanare	85	Támara	85410	Chicha	Es una bebida fermentada. El proceso de preparación, consiste en moler el grano del maíz y mezclarlo con agua y panela hasta que fermente.	Magdalena Jaimes (Magolita)	Bebidas	Bebida alcohólica	Cotidiano	Cultura, S. d. (2005). Támara. Patrimonio Cultural. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 38-50). Yopal.
1091	Orinoquía	Casanare	85	Támara	85410	Chicha de ojo	Bebida fermentada a base de maíz y panela	Maria Jeova Jimenez	Bebidas	Bebida alcohólica	Cotidiano	Cultura, S. d. (2005). Támara. Patrimonio Cultural. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 38-50). Yopal.
1092	Orinoquía	Casanare	85	Sabanalarga	85300	Arepas de maíz blanco	Arepa que se elabora con maíz blanco y queso.	Florinda Mendoza	Antojos y tentempies		Cotidiano	Cultura, S. d. (2005). Inventario del Patrimonio Cultural de Sabanalarga. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 30-41). Yopal.
1093	Orinoquía	Casanare	85	Sabanalarga	85300	Tungos de maíz pela'o	Envuelto que se elabora con leche agría (pichero), maíz blanco, y queso campesino. Va envuelto en hojas de plátano.	Florinda Mendoza	Antojos y tentempies		Cotidiano	Cultura, S. d. (2005). Inventario del Patrimonio Cultural de Sabanalarga. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 30-41). Yopal.
1094	Orinoquía	Casanare	85	Sabanalarga	85300	Sancocho de gallina	Sopa que se elabora con gallina criolla, plátano topocho y plátano verde, yuca, papa, y buen cilantrón para que quede bueno, este lo sirve con arroz y preparada.	Florinda Mendoza	Sopas		Cotidiano	Cultura, S. d. (2005). Inventario del Patrimonio Cultural de Sabanalarga. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 30-41). Yopal.
1095	Orinoquía	Casanare	85	Sabanalarga	85300	Pan de yuca	Amasijo que se elabora con harina de yuca, huevo y cuajada.	Florinda Mendoza	Antojos y tentempies	Amasijos	Cotidiano	Cultura, S. d. (2005). Inventario del Patrimonio Cultural de Sabanalarga. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 30-41). Yopal.
1096	Orinoquía	Casanare	85	Sabanalarga	85300	Colaciones	Pequeños bizcochos que se elaboran principalmente con harina de trigo y fécula de maíz, tienen un ligero sabor anisado.	Gilma Vaca	Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Cultura, S. d. (2005). Inventario del Patrimonio Cultural de Sabanalarga. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 30-41). Yopal.
1097	Orinoquía	Casanare	85	Sabanalarga	85300	Arepas	Amasijo que se elabora con masa de maíz, cuajada, azúcar, mantequilla y huevos. Estos se hornean	Gilma Vaca	Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Cultura, S. d. (2005). Inventario del Patrimonio Cultural de Sabanalarga. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 30-41). Yopal.
1098	Orinoquía	Casanare	85	Sabanalarga	85300	Envueltos de maíz	Envueltos que se elaboran con harina de maíz, cuajada un toque de sal y azúcar, se envuelven en hojas de maíz y se cocinan al vapor.	Gilma Vaca	Antojos y tentempies	Amasijos	Cotidiano	Cultura, S. d. (2005). Inventario del Patrimonio Cultural de Sabanalarga. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 30-41). Yopal.
1099	Orinoquía	Casanare	85	Sabanalarga	85300	Masato de piña	Bebida fermentada que se elabora a partir de cascara de piña y panela	Amparo Avila	Bebidas	Bebida	Cotidiano	Cultura, S. d. (2005). Inventario del Patrimonio Cultural de Sabanalarga. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 30-41). Yopal.
1100	Orinoquía	Casanare	85	Sabanalarga	85300	Torta de piña	Torta que se elabora con pulpa de piña previamente cocida, harina, huevos, azúcar y huevos.	Amparo Avila	Postres	Amasijos	Cotidiano	Cultura, S. d. (2005). Inventario del Patrimonio Cultural de Sabanalarga. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 30-41). Yopal.
1101	Orinoquía	Casanare	85	Sabanalarga	85300	Arequipe de piña	Pasta untible y cremosa que se elabora con piña, azúcar, papa y leche.	Amparo Avila	Postres		Cotidiano	Cultura, S. d. (2005). Inventario del Patrimonio Cultural de Sabanalarga. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 30-41). Yopal.
1102	Orinoquía	Casanare	85	Sabanalarga	85300	Chicha de maíz	Es una bebida fermentada. El proceso de preparación, consiste en moler el grano del maíz y mezclarlo con agua y panela hasta que fermente.	Florida Mendoza y Gilma Vaca	Bebidas	Bebida alcohólica	Cotidiano	Cultura, S. d. (2005). Inventario del Patrimonio Cultural de Sabanalarga. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 30-41). Yopal.
1103	Orinoquía	Casanare	85	Sabanalarga	85300	Masato de harina de arroz	Bebida fermentada que se elabora con arroz licuado, canela, azúcar y clavos de olor.	Florida Mendoza	Bebidas	Bebida alcohólica	Cotidiano	Cultura, S. d. (2005). Inventario del Patrimonio Cultural de Sabanalarga. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 30-41). Yopal.
1104	Orinoquía	Casanare	85	Trinidad	85430	Pisillo	Carne seca salada, cocinada y molida, machacada en pilón, sazónada con cebolla (sembrada en la majada) y manteca (grasa) de cerdo.	Barbarita Acero Albarracin	Platos Fuertes		Cotidiano	Cultura, S. d. (2005) Patrimonio Cultural Del Municipio De Trinidad. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 29-44). Yopal.
1105	Orinoquía	Casanare	85	Trinidad	85430	La pira	Plato típico para el cual se pica carne finita de la parte de la sesina (carne que recubre el costillar de la res) y se cocina con plátano, yuca y cilantro "orejeburro" o cilantrón. En la actualidad a esta preparación se le adiciona verduras (zanahoria y	Barbarita Acero Albarracin	Platos Fuertes		Cotidiano	Cultura, S. d. (2005) Patrimonio Cultural Del Municipio De Trinidad. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 29-44). Yopal.
1106	Orinoquía	Casanare	85	Trinidad	85430	Sancocho de gallina	Sopa que se elabora con gallina criolla, plátano topocho y plátano verde, yuca, papa, y buen cilantrón para que quede bueno, este lo sirve con	Barbarita Acero Albarracin	Sopas	Sancochos	Cotidiano	Cultura, S. d. (2005) Patrimonio Cultural Del Municipio De Trinidad. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 29-44). Yopal.
1107	Orinoquía	Casanare	85	Trinidad	85430	Arroz seco	Se prepara con arroz "pilao" (descascarado en pilón de madera) cosechado en la región y sazónado con cebolla cultivada en las majadas (sitios donde el ganado se reúne) y manteca de cerdo	Nilba Rosa Solano	Platos Fuertes	Arroces	Cotidiano	Cultura, S. d. (2005) Patrimonio Cultural Del Municipio De Trinidad. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 29-44). Yopal.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1108	Orinoquía	Casanare	85	Trinidad	85430	Tungos de arroz	Es un amasijo de los platos orientales elaborado con arroz, sal, azúcar, pichero (leche fermentada) y queso, el cual se envuelve en hojas de bijao o de plátano, que tradicionalmente se consume en horas de la mañana y es muy representativo de la comida tradicional del departamento.	Nilba Rosa Solano	Antojos y tentempies	Envoltorios	Cotidiano	Cultura, S. d. (2005) Patrimonio Cultural Del Municipio De Trinidad. En G. d. Casanare, Gastronomía (págs. 29-44). Yopal.
1109	Orinoquía	Meta	50	San Martín	50689	Pan de Arroz	Es una rosquilla crocante, cuya masa es elaborada con arroz molido y cuajada rayada.		Antojos y tentempies	Amasijo	Cotidiano	Universidad Nacional, Facultad de Ciencias Humanas, Dpto de Antropología. (2009). Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial, San Martín. Bogotá.
1110	Orinoquía	Meta	50	San Martín	50689	Tungos o envueltos de arroz.	El envuelto de arroz o tungo, al igual que la arepa, es elaborado a partir de una mezcla de harina de arroz molido, cuajada rayada o desmenuzada, agua y sal.		Acompañantes	Amasijo	Cotidiano	Universidad Nacional, Facultad de Ciencias Humanas, Dpto de Antropología. (2009). Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial, San Martín. Bogotá.
1111	Orinoquía	Meta	50	San Martín	50689	Arepa de arroz	La preparación consiste en hacer una mezcla de harina de arroz, cuajada rayada, agua y una pizca de sal hasta que "dé el punto".		Antojos y tentempies	Amasijo	Cotidiano	Universidad Nacional, Facultad de Ciencias Humanas, Dpto de Antropología. (2009). Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial, San Martín. Bogotá.
1112	Orinoquía	Meta	50	San Martín	50689	Torta de gacho	Es una torta convencional cuyos ingredientes son harina de arroz, cuajada, huevo y mantequilla. Su consumo es ocasional y su elaboración se restringe a panaderías o fábricas de pan de arroz. Existe una variación de la receta en la que se agrega panela.		Antojos y tentempies	Amasijo	Cotidiano	Universidad Nacional, Facultad de Ciencias Humanas, Dpto de Antropología. (2009). Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial, San Martín. Bogotá.
1113	Orinoquía	Meta	50	San Martín	50689	Masato de Arroz	Es una bebida de arroz fermentada, espesa y endulzada con panela. Su elaboración es más común para efectos de comercialización en cafeterías y salones de onces, mientras que su preparación casera es esporádica y se remite a contextos de celebración como cumpleaños, bodas, etc.		Bebidas		Cotidiano	Universidad Nacional, Facultad de Ciencias Humanas, Dpto de Antropología. (2009). Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial, San Martín. Bogotá.
1114	Orinoquía	Meta	50	San Martín	50689	Sopa de arroz y cuajada.	Es una sencilla receta elaborada y consumida en los hogares. Consiste en una sopa de arroz a la que se le agregan trocitos de cuajada cuya preparación comúnmente se da como acompañamiento de la carne seca.		Sopas		Cotidiano	Universidad Nacional, Facultad de Ciencias Humanas, Dpto de Antropología. (2009). Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial, San Martín. Bogotá.
1115	Orinoquía	Meta	50	San Martín	50689	Insulso de arroz	Es elaborado con harina de arroz molida y panela, no contiene cuajada, por lo cual su sabor es dulce. Al igual que los tungos se envuelve en hojas de vaca.		Acompañantes	Envoltorios	Cotidiano	Universidad Nacional, Facultad de Ciencias Humanas, Dpto de Antropología. (2009). Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial, San Martín. Bogotá.
1116	Orinoquía	Meta	50	Restrepo	50606	Envueltos de arroz	El envuelto se elabora a partir de una masa de harina de arroz y cuajada. Es dulce, usualmente se le adiciona banano. La masa se envuelve en hojas de bijao y se cose en agua.	Irma Novoa de Zambrano, Emelina Álvarez y Celia Navarrete	Antojos y tentempies	Envoltorios	Cotidiano	Informe Final. Inventario Patrimonio Cultural Inmaterial, Municipio Restrepo, Meta. (2009). Bogotá.
1117	Andina	Nariño	52			Sopa de cebada	Sopa espesa a base de cebada tostada, leche y papas (sabanera, chaucha y pastusa). Caldo de verdura, carne o pollo. Se acompaña de tajadas a aguacate o banano criollo.	Amparo Ojeda Moncayo	Sopas	Hervido	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. P.p.369-370.
1118	Andina	Nariño	52			Locro nariñense	Sopa que se obtiene de la cocción de papa pastusa, chauchas, ullucos, mazorca, carne de res, cebolla larga, ajo machacado, color al gusto, que se cocinan en caldo de pollo o de verduras. Se sirve acompañados de queso fresco en cuadritos y	Amparo Ojeda Moncayo	Sopas	Hervido	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. P.p.370.
1119	Andina	Nariño	52			Poliada de choclo	Es una especie de mazamorra que se elabora en nariño en el cual se emplean tanto granos de maíz tierno como maíz maduro, color, cebolla larga y sal al gusto.		Sopas	Hervido	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. P.p.371.
1120	Andina	Nariño	52			Cuy Asado	Cuy que se asa sobre una fogata, al cual se le va dando la vuelta constantemente y se baña con aceite.		Platos fuertes	Asado o guisado		Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. P.p.372-373.
1121	Andina	Nariño	52			Lomo de cerdo con salsa de mora	Lomo de cerdo al horno el cual se sirve bañado en salsa de mora y vino, con ajos y azúcar.	Alberto Ramírez Santos	Platos fuertes	Horno	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. P.p.373.
1122	Andina	Nariño	52			Tamales nariñenses	Tamal elaborado con masa de añejo y relleno con varias carnes como costilla de cerdo y presas de pollo. Además lleva un guiso a base de garbanzos, pellejo de cerdo, limón, caldo de gallina, zanahoria, papas sabaneras, cebolla larga, cebollas cabezonas rojas, comino, sal, tomate chonto, pimentón rojo, 6 dientes de ajo, hierbas de poleo, orégano, cilantro picado, laurel, tomillo, 1 taza de aceite.	Amparo Ojeda Moncayo	Platos fuertes	relleno, adobo, guiso y envoltorio.	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. P.p.374-376.



#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1123	Andina	Nariño	52			Hornado	El hornado es un cerdo entero, sin viseras, muy bien adobado con cebolla, ajo y condimentos varios (comino, pimienta y achiote), que se prepara asado en horno de leña durante toda una jornada".		Platos fuertes	Abobado y asado	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.376-377.
1124	Andina	Nariño	52			Fritada	Consiste en una carne de cerdo pulpa, que se deja en remojo desde el día anterior, con cerveza, cebolla larga y cabezona y sal.	Oficina Departamental de Turismo de Nariño (Página web)	Platos fuertes	Marinado	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.378-379..
1125	Andina	Nariño	52			Lapingachos	Son arepuelas de papa con queso fresco, huevos, mantequilla, cebolla, sal y aceite.		Acompañantes	Amasijo relleno	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.378-379.
1126	Andina	Nariño	52			Papas horneadas rellenas con queso	Papa pastusa horneada y rellenas con queso, crema de leche, mantequilla y miga de pan.		Acompañantes	Horno y relleno	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.379.
1127	Andina	Nariño	52			hervido	El hervido es una bebida caliente que combina jugo de frutas (generalmente mora, lulo, limón o maracuyá) con aguardiente o con chapil, un aguardiente casero.	Oficina Departamental de Turismo de Nariño (Página web)	Bebidas	Hervido, bebida	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.380.
1128	Andina	Nariño	52			jugo de frutas con agua de arroz	Bebida a base de agua de arroz, jugo de frutas y azúcar.		Bebidas	Hervido, bebida	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.380-381.
1129	Andina	Nariño	52			Empanadas de añejo	Empanadas elaboradas con masa de añejo y rellenas con diferentes carnes, garbanzos, papa pastusa, manteca de cerdo, lomo de res, arróz, cebolla larga, limón, comino y huevos cocidos.	Amparo Ojeda Moncayo.	Antojos y Tentempies	Fritos y amasijos	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.381-383..
1130	Andina	Nariño	52			Empanadas de harina de trigo	Son empanadas parecidas a las empanadas de añejo, es decir, tiene el mismo relleno pero su corteza o masa es elaborada a partir de harina de trigo.	Amparo Ojeda Moncayo.	Antojos y Tentempies	Fritos y amasijos	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.381.
1131	Andina	Nariño	52			Quimbolitos	Envueltos dulces de maíz compuestos de mantequilla blanda, azúcar, harina de maíz capio, huevos batidos, lira de queso blanco rallado, copa de aguardiente, uvas pasas, hoja de achira o bijao.	Alberto Ramírez Santos	Antojos y Tentempies	Envoltorios	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.383.
1132	Andina	Nariño	52			Dulce de chilacuán	Dulce de papayuela, con canela y clavos de olor.	Juan Camacho.	Postres	Dulce	Medicinal	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.384.
1133	Andina	Nariño	52			Helado de paila	Helado a base de frutas, leche y hielo que se elabora en olla de cobre de manera artesanal.		Postres	Refrigerado	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.384.
1134	Andina	Nariño	52			Hervidos	Bebida caliente a base de aguardiente, piña y maracuyá.		Bebidas	Hervido	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p. 143.
1135	Andina	Nariño	52			Arepas asadas en piedra	Arepas elaboradas con maíz de añejo y asadas en piedra.		Aperitivos y entradas	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p. 146.
1136	Andina	Nariño	52			Bizcochuelo nariñense	Torta elaborada con huevos, almidón de papa, y aguardiente.		Acompañantes	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p. 146.
1137	Andina	Nariño	52			Mostachones	Bizcochuelos pequeños horneados a partir de harina de trigo, yemas de huevo, claras de huevo azúcar y cáscara de limón rallada.		Antojos y tentempies	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.149.
1138	Andina	Nariño	52			Aji de queso	Se elabora con papas en cuadrillos, queso blanco, leche, huevo duro picado, hojas de lechuga y azafrán o color.		Aperitivos y entradas	Salsa	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.159.
1139	Andina	Nariño	52			Masa de añejo	Masa que se elabora con maíz morocho y se deja fermentar por quince días, es la base de muchas preparaciones de la región.		Aperitivos y entradas	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.160.
1140	Andina	Nariño	52			Empanadas de añejo	Empanadas con masa de añejo rellenas con guiso de carne de cerdo, garbanzos, huevos duros, cebolla larga, cucharadas de manteca.		Aperitivos y entradas	Fritos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.240.
1141	Andina	Nariño	52			Lomo biche encebollado	Lomo de res con mostaza, vinagre, mantequilla, cebolla, limón, perejil, vino rojo, aceite, sal y pimienta al gusto.		Platos fuertes	Adobo	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.265.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1142	Andina	Nariño	52			Postre de tomates	Tomates con almibar y claras de huevo.		Postres	Almibar	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.274.
1143	Andina	Nariño	52			jugo de frutas con agua de arroz	Bebida a base de agua de arroz y jugo de frutas.		Bebidas	Bebida	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.380.
1144	Andina	Nariño	52			Locro	Sopa que se obtiene de la cocción de papa pastusa, chuguas, ullucos, entre otros ingredientes que se cocinan en caldo de pollo o de verduras. Se sirve acompañados de queso fresco en cuadritos y rodajas de aguacate.	Amparo Ojeda Moncayo	Sopas	Hervido	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.380.
1145	Andina	Nariño	52			Lapingachos	Los lapingachos o llapingachos son arepuelas de papa rellenas de queso demenzado, huevos, mantequilla, cebolla picada, sal al gusto y aceite.		Aperitivos y entradas	Amasijo y frito	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministeri de Cultura.P.p.378-379.
1146	Andina	Nariño	52			Cuy	Cuy que se asa sobre una fogata, al cual se le va dando la vuelta constantemente y se baña con aceite. También se puede preparar guisado y posteriormente freírlo.		Platos fuertes	Asado y guiso	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: P.p.372-373.
1147	Andina	Nariño	52			Lomo de cerdo con moras o lulos	Lomo de cerdo al horno el cual se sirve bañado en salsa de mora y vino o salsa de lulo		Platos fuertes	Horno	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: P.p.373-374.
1148	Andina	Nariño	52			Tamales nariñenses	Tamal elaborado con masa de añejo y relleno con varias carnes como costilla de cerdo y presas de pollo. Además lleva un guiso a base de garbanzos.		Platos fuertes		Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura
1149	Andina	Nariño	52	Chachagüi	52240	Quimbolitos	Envuelto que se elabora a partir de harina de maíz pasas, mantequilla de achira y queso.	Janeth del Carne Pinta Cuelán	Antojos y Tentempies	Envoltorios	Cotidiano	Mincultura. (2015). Colombia Sabe. Las cocinas del maíz. Medellín.
1150	Andina	Nariño	52	Pasto	52001	Locros pastuso con gallina criolla	Sopa que se obtiene de la cocción de gallina criolla con papas, criolla y pastusa, leche, arveja verde, mazorca tierna y ullucos, se sirve con queso campesino y perejil. Se acompaña de una tajada de queso.		Sopas		Cotidiano	Mincultura; Artesanias de Colombia; Tridha. (2014). Colombia Sabe. Un fogón para un país. Bogotá: Mincultura.P.p.58.
1151	Andina	Nariño	52	Pasto	52001	Guarapo	Fabricado a base del jugo de la caña de azúcar, se deja fermentar por un tiempo y luego antes de servirlo se mezcla agua de panela para que endulce.		Bebidas		Cotidiano	Alcaldía Municipal de Pasto; Mincultura. (2006). Carnaval de Negros y Blancos, Expediente Patrimonio Inmaterial. Pasto: Alcaldía Municipal de Pasto.
1152	Andina	Nariño	52	Pasto	52001	Chicha	Esta bebida se hace con maíz capio, panela y agua, se muele el maíz y se agrega agua hasta obtener un líquido lechoso		Bebidas		Festiva	Alcaldía Municipal de Pasto; Mincultura. (2006). Carnaval de Negros y Blancos, Expediente Patrimonio Inmaterial. Pasto: Alcaldía Municipal de Pasto.
1153	Andina	Nariño	52	Pasto	52001	Chicha de piña	La chicha de piña se prepara con arroz, agua, piña madura, panela raspada; se cocina el arroz hasta que se produzca una agua lechosa y se cuela		Bebidas		Cotidiano	Alcaldía Municipal de Pasto; Mincultura. (2006). Carnaval de Negros y Blancos, Expediente Patrimonio Inmaterial. Pasto: Alcaldía Municipal de Pasto.
1154	Andina	Nariño	52	Pasto	52001	El tostado	Es uno de los platos fundamentales de la región este se realiza tostando el maíz capio con tocino picado, sin piel y sal, se pone en una paila después se echa el tocino acompañado de ajo y cebolla cuando se empieza a dorar se saca.		Platos Fuertes		Cotidiano	Alcaldía Municipal de Pasto; Mincultura. (2006). Carnaval de Negros y Blancos, Expediente Patrimonio Inmaterial. Pasto: Alcaldía Municipal de Pasto.
1155	Andina	Nariño	52	Pasto	52001	El aco	Producto de origen indígena, se elabora con maíz y panela, el maíz es tostado y luego es molido junto con la panela hasta que quede un polvo fino; utilizado para llevar como alimento en las largas jornadas por sus características energéticas		Ingrediente básico		Cotidiano	Alcaldía Municipal de Pasto; Mincultura. (2006). Carnaval de Negros y Blancos, Expediente Patrimonio Inmaterial. Pasto: Alcaldía Municipal de Pasto.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1156	Andina	Nariño	52	Pasto	52001	Empanadas de añejo	Realizadas con la masa denominada añejo, elaborada con maíz amarillo, el cual se cocina por tres días, se muele y se elabora la masa, la que posteriormente se prepara con agua y sal amasándola y poniendo como relleno un preparado de arroz, carne de cerdo, huevo y condimentos. Lista la empanada se la frie en aceite bien caliente.		Aperitivos y entradas	Fritos	Cotidiano	Alcaldía Municipal de Pasto; Mincultura. (2006). Carnaval de Negros y Blancos, Expediente Patrimonio Inmaterial. Pasto: Alcaldía Municipal de Pasto.
1157	Andina	Nariño	52	Pasto	52001	Tortillas de harina	Se prepara la masa con harina, manteca de cerdo, sal y agua; cuando ya está en punto se estira la masa y se le añade el guiso elaborado con arroz, carne de cerdo, huevo y condimentos, luego se las frie en aceite caliente hasta que doren.		Aperitivos y entradas	Fritos	Cotidiano	Alcaldía Municipal de Pasto; Mincultura. (2006). Carnaval de Negros y Blancos, Expediente Patrimonio Inmaterial. Pasto: Alcaldía Municipal de Pasto.
1158	Andina	Nariño	52	Pasto	52001	Pan de mote	Los ingredientes son: cuajada, mote de maíz capa sin reventar, sal y azúcar, este es uno de los alimentos que conforman nuestro mestizaje, para su preparación se muele el mote, se revuelve con sal, al azúcar y la cuajada, se forman los panes y se les coloca en hojas de plátano soasadas y se meten al horno.		Antojos y tentempies		Cotidiano	Alcaldía Municipal de Pasto; Mincultura. (2006). Carnaval de Negros y Blancos, Expediente Patrimonio Inmaterial. Pasto: Alcaldía Municipal de Pasto.
1159	Andina	Nariño	52	Pasto	52001	Quimbolitos	Son un pastel de harina, cocido a vapor, a la masa de harina se agregan azúcar, uvas pasas y mantequilla, se envuelven en hojas de achira.		Antojos y tentempies		Cotidiano	Alcaldía Municipal de Pasto; Mincultura. (2006). Carnaval de Negros y Blancos, Expediente Patrimonio Inmaterial. Pasto: Alcaldía Municipal de Pasto.
1160	Andina	Nariño	52	Pasto	52001	Envueltos de yuca y de choclo	Son elaborados artesanalmente, entre los usos lo único que cambia es la materia prima, pues se reemplaza la yuca con el choclo (maíz tierno), los ingredientes son: masa de maíz o yuca, queso.		Antojos y tentempies		Cotidiano	Alcaldía Municipal de Pasto; Mincultura. (2006). Carnaval de Negros y Blancos, Expediente Patrimonio Inmaterial. Pasto: Alcaldía Municipal de Pasto.
1161	Andina	Nariño	52	Pasto	52001	Carantantas	Es la masa que se pega a la pata de cobre en donde se cocina el maíz amarillo para preparar el añejo; se prepara una sopa, con caldo de hueso de res, tres papas pardas, tres hojas de repollo y las		Antojos y tentempies		Cotidiano	Alcaldía Municipal de Pasto; Mincultura. (2006). Carnaval de Negros y Blancos, Expediente Patrimonio Inmaterial. Pasto: Alcaldía Municipal de Pasto.
1162	Andina	Nariño	52	Pasto	52001	La Paliada	Es una de las sopas más populares entre los ciudadanos de pasto; se realiza en base al maíz sarrazo molido, se añade frijol, chorizo, papa y es acompañada por un pedazo de queso el cual se		Sopas		Cotidiano	Alcaldía Municipal de Pasto; Mincultura. (2006). Carnaval de Negros y Blancos, Expediente Patrimonio Inmaterial. Pasto: Alcaldía Municipal de Pasto.
1163	Andina	Nariño	52	Pasto	52001	El frito	Se elabora con carne de cerdo papa o de costillas carnuadas partidas en pedazos, papa parda pastusa cocina con cáscara en agua con ajo y cebolla, plátanos amarillos fritos y partidos en trozos gruesos, maíz capio tostado en cal lana y espolvoreado con sal, choclos tiernos cocinados con		Platos Fuertes		Cotidiano	Alcaldía Municipal de Pasto; Mincultura. (2006). Carnaval de Negros y Blancos, Expediente Patrimonio Inmaterial. Pasto: Alcaldía Municipal de Pasto.
1164	Andina	Nariño	52	Pasto	52001	Sancocho	Este es uno de los platos más populares de toda Colombia, pero dependiendo de la región varían de una forma u otra sus ingredientes, el sancocho pastuso, es uno de los más espesos y entre sus ingredientes encontramos las habas tiernas y los		Sopas	Sancochos	Cotidiano	Alcaldía Municipal de Pasto; Mincultura. (2006). Carnaval de Negros y Blancos, Expediente Patrimonio Inmaterial. Pasto: Alcaldía Municipal de Pasto.
1165	Andina	Nariño	52	Pasto	52001	Hornada	Se elabora con cerdo, al cual se le retiran las vísceras, se adoba con sal y condimentos; luego se lleva al horno de leña para su cocción. Se sirve acompañado de papa pastusa y mote.		Platos Fuertes		Cotidiano	Alcaldía Municipal de Pasto; Mincultura. (2006). Carnaval de Negros y Blancos, Expediente Patrimonio Inmaterial. Pasto: Alcaldía Municipal de Pasto.
1166	Andina	Nariño	52	Pasto	52001	Locro	Sopa de origen indígena, elaborada en base a diferentes tipos de papa, a la que se le añade repollo, habas y choclo.		Sopas		Cotidiano	Alcaldía Municipal de Pasto; Mincultura. (2006). Carnaval de Negros y Blancos, Expediente Patrimonio Inmaterial. Pasto: Alcaldía Municipal de Pasto.
1167	Andina	Nariño	52	Pasto	52001	Sopa de mote	Preparada con mote o maíz blanco cocinado y pelado con ceniza, papa parda, repollo, huevos, maní molido, achiote, hueso de res y sal.		Sopas		Cotidiano	Alcaldía Municipal de Pasto; Mincultura. (2006). Carnaval de Negros y Blancos, Expediente Patrimonio Inmaterial. Pasto: Alcaldía Municipal de Pasto.
1168	Andina	Nariño	52	Pasto	52001	La chara	Esta sopa se realiza con cebada y es mucho más apreciada en climas más fríos.		Sopas		Cotidiano	Alcaldía Municipal de Pasto; Mincultura. (2006). Carnaval de Negros y Blancos, Expediente Patrimonio Inmaterial. Pasto: Alcaldía Municipal de Pasto.
1169	Andina	Nariño	52	Pasto	52001	La ariada	Esta sopa es de gran popularidad entre los campesinos, se prepara con maíz, hojas de repollo y ollucos		Sopas		Cotidiano	Alcaldía Municipal de Pasto; Mincultura. (2006). Carnaval de Negros y Blancos, Expediente Patrimonio Inmaterial. Pasto: Alcaldía Municipal de Pasto.
1170	Andina	Nariño	52	Pasto	52001	Sopa frita	Es utilizada en ocasiones especiales y es uno de los abrebocas para el cuy, se prepara con huevos, harina, caldo de res y papa parda.		Sopas		Cotidiano	Alcaldía Municipal de Pasto; Mincultura. (2006). Carnaval de Negros y Blancos, Expediente Patrimonio Inmaterial. Pasto: Alcaldía Municipal de Pasto.
1171	Andina	Nariño	52	Pasto	52001	Sopa de envuelto	Esta se realiza con envueltos de cojongo, los cuales son elaborados con maíz añejado, caldo de res, papas pardas y maní molido disuelto en leche caliente.		Sopas		Cotidiano	Alcaldía Municipal de Pasto; Mincultura. (2006). Carnaval de Negros y Blancos, Expediente Patrimonio Inmaterial. Pasto: Alcaldía Municipal de Pasto.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1172	Andina	Nariño	52	Pasto	52001	Cuy	Plato tradicional, su consumo se remonta a los tiempos prehispánicos en ocasiones especiales como los rituales asociados a los tiempos de siembra o cosecha. Hoy en día sigue siendo un alimento relacionado con los rituales, ya que solo se consume en ocasiones especiales como los bautizos, primeras comuniones o matrimonios; también es servido para agasajar a las personas que visitan la región como una forma de expresar el orgullo por la presencia de ellos.		Platos Fuertes		Cotidiano	Alcaldía Municipal de Pasto; Mincultura. (2006). Carnaval de Negros y Blancos, Expediente Patrimonio Inmaterial de Pasto: Alcaldía Municipal de Pasto. y Fundación Mundo Espiral. (2010). Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial del Departamento de Nariño.
1173	Andina	Nariño	52	Pasto	52001	Sopa de mote	Sopa que se elabora con mote, papas y maní tostado, se sirve con rodajas de huevo duro.		Sopas		Cotidiano	Fundación Mundo Espiral. (2010). Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial del Departamento de Nariño.
1174	Andina	Nariño	52	Pasto	52001	Sopa de quinua	Sopa que se elabora con costilla de res, papas, arvejas, zanahoria y quinua		Sopas		Cotidiano	Fundación Mundo Espiral. (2010). Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial del Departamento de Nariño.
1175	Andina	Nariño	52	Pasto	52001	Charita con nabos	Sopa de cebada tostada, costilla de res, nabos y algunas verduras.		Sopas		Cotidiano	Fundación Mundo Espiral. (2010). Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial del Departamento de Nariño.
1176	Andina	Nariño	52	Pasto	52001	Plato campesino	El plato campesino contiene los siguientes ingredientes: habas, choclo, papa, ulluco y ocas. Ingredientes que son cocinados con sal. Se consume principalmente en festivales gastronómicos y el 30 de diciembre de cada año junto con comidas tradicionales.		Platos Fuertes		Festivo	Fundación Mundo Espiral. (2010). Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial del Departamento de Nariño.
1177	Andina	Nariño	52	Pasto	52001	Chicha	Esta bebida se hace con maíz capio, panela y agua, se muele el maíz y se agrega agua hasta obtener un líquido lechoso		Bebidas		Cotidiano	Fundación Mundo Espiral. (2010). Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial del Departamento de Nariño.
1178	Andina	Nariño	52	Cumbal	52227	Helado de paila	Helado que se prepara con pulpa de fruta y almíbar. Su técnica de preparación es muy particular ya que se hace sobre un trozo de hielo y en paila de cobre.		Postres		Cotidiano	Fundación Mundo Espiral. (2010). Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial del Departamento de Nariño.
1179	Andina	Nariño	52	Cumbal	52227	Hervido	El hervido es una bebida típica de la región y su ingrediente principal es el chapil, bebida embriagante elaborada con base en la caña, producida de manera artesanal por los pobladores de la región.		Bebidas		Cotidiano	Fundación Mundo Espiral. (2010). Inventario de Patrimonio Cultural Inmaterial del Departamento de Nariño.
1180	Pacífico	Chocó	27		27001	Sancocho de las tres carnes	Este sancocho del chocó, es llamado tres carnes por llevar tres tipos de carne: salada, ahumada y fresca. Se acompaña de diferentes tubérculos, (papa,yuca), queso costeño y elementos aromáticos, cilantro,orégano,albahaca, cebolla de rama, tomate,ajo,sal al gusto.	Kelly M. Arboleda	sopas		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.397-398.
1181	Pacífico	Chocó	27	Tadó	27787	Sancocho de tripa ahumada	Sancocho elaborado a partir de tripa ahumada, es decir los intestinos de la vaca trenzados y ahumados en fogón de leña. Se acompaña de, plátano primitivo, banano, vinagre,yuca, papas medianas, achiote, queso costeño en cuadritos y cilantro		sopas		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.398.
1182	Pacífico	Chocó	27			Sopa de queso con platano frito	Sopa elaborada a partir de queso costeño, plátano verde, aceite, cilantro, ajo, cebolla rama al gusto, tomate, verduras aliños y color, el cual se sirve con cuadritos de plátano frito.	Kelly M. Arboleda	sopas		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.399.
1183	Pacífico	Chocó	27			Caldo de guacuco	El guacaco es un pez blanco de río el cual tiene una coraza negra y dura, se encuentra pegado de su boca en las piedras de los ríos. Este caldo se elabora con tubérculos (papas peladas), la carne del guacuco, cilantro,plátano verde, tomates maduros, limón y queso. Se sirve con arroz blanco y arepas.		sopas		Revitalizador, su cocción es más condimentada en las comunidades afro que en los indígenas embera.	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.400.
1184	Pacífico	Chocó	27			Arroz clavado	Este delicioso arroz consiste en un arroz blanco al cual se le "clavan" trozos de longaniza, plátano maduro y queso blanco, huevo, tallos de cebolla larga, ajo, tomate, aceite, achiote, sal y pimienta.		Platos fuertes	Arroces	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.401.
1185	Pacífico	Chocó	27			Longaniza	La longaniza, es un embutido el cual lleva todo el sabor chocono, en sus ingredientes encontramos carne de cerdo, cilantro cimarrón, tocino de cerdo, aguardiente, cebolla cabezona, cebolla larga, ajo molido y jugo de limón.	Ofelia Ballesteros y Tina Martínez	Antojos y Tentempies	Embutidos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.402.
1186	Pacífico	Chocó	27			Arroz atollado con carne ahumada	El arroz atollado es un arroz compuesto, el cual tiene una textura húmeda o sopudo y generalmente lleva varias carnes, en este caso lleva carne seca y carne ahumada.Las especias qe acompañan esta preparación son: achiote,sal y comino al gusto.	Alberto Ramírez Santos	Platos fuertes	Arroces	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.403-404.
1187	Pacífico	Chocó	27			Bacalao	Se trata de bacalao salado bañado en una salsa o guiso de tomate, cebolla en rama, cilantro y sal al gusto.	Kelly M. Arboleda	Platos Fuertes	Guiso	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.404-405.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1188	Pacífico	Chocó	27			Pescado con lulo	Pescado de río bañado en una salsa a base de lulo jugo de limón.	Alberto Ramírez Santos	Platos Fuertes	Guiso	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.405-406.
1189	Pacífico	Chocó	27			Cambute o encocado de caracol	Caracoles guisados en leche de coco, cebolla, tomate, ajo, cilantro cimarrón,papa, tomate, cebolla cabezona, achiote y caldo de zumo de coco.Se acompaña con arroz y patacón.	Kelly M. Arboleda	Platos Fuertes	Guiso	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.406-407.
1190	Pacífico	Chocó	27	Quibdó	27001	Costillas de cerdo fritas	Costillas de cerdo adobadas en hogao y panel, las cuales se cocinan en agua con hogo y luego se frien. Tienen un sabor agridulce.		Platos Fuertes	Frito	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.406.
1191	Pacífico	Chocó	27			Bocachico en zumo de coco	Bocachico adobado en mantequilla, tomate maduro, cebollas cabezonas, habichuelas y zumo de coco.		Platos Fuertes	Guiso	Depende de la subienda	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.406.
1192	Pacífico	Chocó	27			Guarrú	El guarrú es un plato tradicional chococano de maíz amarillo, carne, queso costeño, cebolla cabezona, tomate, cebolla en rama, aliño de ajo y comino, albahaca, cilantro, poleo y sal.		Sopas	Guiso	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.407.
1193	Pacífico	Chocó	27			Albondigas de pescado	Filete de pescado molido, el cual se mezcla con miga de pan y se forman bolita (albondigas) estas bolitas se pasan por harina de tostadas y se frien, con ajo y pimienta al gusto.		Platos Fuertes	Fritos y amasijos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.408.
1194	Pacífico	Chocó	27			Pampadas de primitivo verde con queso	Son patacones de plátano primitivo verde, mantequilla, se sirven con queso rallado encima.		Acompañantes	Fritos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.409-410.
1195	Pacífico	Chocó	27			Jujú	El jujú se elabora a base de plátano molido o machacado y mezclado con queso. Posteriormente se forman bolitas y se frien.	Kelly M. Arboleda	Acompañantes	Fritos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.410-411.
1196	Pacífico	Chocó	27			Torta de chontaduro	La torta de chontaduro, se elabora como una torta común y corriente, pero además se incorpora en la masa chontaduro rallado. Los ingredientes son: chontaduro rallado, azúcar,mantequilla y harina de trigo.		Acompañantes	Amasijos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.412.
1197	Pacífico	Chocó	27			Jugo de guineo	Esta bebida se elabora a partir de guineo maduro, leche, vainilla, nuez moscada y hielo picado.	Alberto Ramírez Santos	Bebidas	Bebidas	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.413.
1198	Pacífico	Chocó	27			Cucas	Lasucas son galletas que se elaboran a partir de un melado espeso de panela, clavos de olor, polvo para hornear, bicarbonato canela, cáscara rallada de limón y naranja y harina de trigo.		Antojos y Tentempies	Amasijos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.414.
1199	Pacífico	Chocó	27			Mermelada de borojó	Reducción de pulpa de borojó y azúcar.		Postres	Conserva	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.414-415.
1200	Pacífico	Chocó	27			Birimbi	Se trata de una especie de natilla la cual se elabora a partir de maíz molido y fermentado, hojas de naranja, clavos de olor y canela.	Mónica Gonzalez	Postres	Amasijo	Celebraciones	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.415.
1201	Pacífico	Chocó	27			Guarrú	El guarrú es un plato tradicional chococano de maíz amarillo, carne,cebolla cabezona, tomate,cebolla en rama, picados de fruta, comino,sal, achiote y queso		Sopas	Guiso	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.36-37.
1202	Pacífico	Chocó	27			Pusandao de carne serrana	Pasandao se llama a un sancocho que lleva todos los elementos cortados en pedazos grandes generalmente a mano (pollo, carne serrana, yuca, plátanos verdes, huevos, papas pastusas, taza de refrito, sal y pimienta al gusto). La carne serrana es un corte de carne cortado finamente en tajadas y		Sopas	Hervido	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.37-38.
1203	Pacífico	Chocó	27			Arroz clavado	Este delicioso arroz consiste en un arroz blanco al cual se le "clavan" trozos de longaniza, plátano maduro y queso blanco, cebolla larga, aceite, cucharadita de bija, sal y pimienta al gusto.		Platos fuertes	Arroces	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.54.
1204	Pacífico	Chocó	27			Colada de piña	Bebida dulce a base de maíz molido, piña rallada y trozos de aliño de chocolate, canela molida y clavos de olor, nuez moscada y sal.		Bebidas	Bebida	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.32.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1205	Pacífico	Chocó	27			Chocolate en leche de coco	Bebida a base de leche de coco, leche de vaca y chocolate de mesa.		Bebidas	Bebida	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.32.
1206	Pacífico	Chocó	27			Jugo de guineo	Bebida a base de guineo maduro, leche o agua, especiado con nuez moscada y canela.		Bebidas	Bebida	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.33.
1207	Pacífico	Chocó	27			Sorbete de borjój	Bebida espesa a base de pulpa de borjój, agua, leche, huevos y especiado con nuez moscada, canela y vainilla		Bebidas	Bebida	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.33.
1208	Pacífico	Chocó	27			Caldo de dentón salpeso	Caldo que se elabora a base de dentón (pescado) salado, que se cocina junto con abundante agua, plátano verde, guiso de cebollas cabezonas, tomate maduro, ramas de albahaca, achiote, manteca y cilantro cimarrón.		Sopas	Hervido	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.34.
1209	Pacífico	Chocó	27			Caldo de guacuco	Caldo a partir de guacuco ahumado, papas y plátanos, zumo de limón, queso y aromatizado con albahaca, cilantro cimarrón sal y pimienta.		Sopas	Hervido	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.34-35.
1210	Pacífico	Chocó	27			Caldo de queso y cebollas	Caldo a base de queso costeño en cubos, aros de cebolla, y huevo batidos. Este se aromatiza con cilantro cimarrón y se condimenta con sal y pimienta.		Sopas	Hervido	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.35.
1211	Pacífico	Chocó	27			Sancocho de mulata paseadora	Sopa a base de carne de res, queso, y tubérculos (yuca y papas), tomates, cebolla cabezona, partidos a mano.		Sopas	Hervido	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.38.
1212	Pacífico	Chocó	27			Arepas de fruto del árbol del pan	Arepas elaboradas con una masa compuesta de pulpa de árbol del pan, huevos y queso rallado. Se envuelven en hojas de plátano y se asan a la parrilla		Aperitivos y entradas	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.42.
1213	Pacífico	Chocó	27			Arepas de ñame blanco chocono	Arepas a base de ñame molido, queso rallado y yemas de huevo. Se envuelven en hojas de plátano y se asan a la parrilla		Aperitivos y entradas	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.43.
1214	Pacífico	Chocó	27			Buñuelos de frutos del árbol del pan	Masas fritas en forma de bolita, que se elaboran con una masa compuesta de pulpa de árbol del pan, huevos y queso rallado.		Aperitivos y entradas	Fritos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.43.
1215	Pacífico	Chocó	27			Jujú	Bolas fritas, elaboradas con una masa compuesta de plátano verde, queso rallado y manteca de cerdo.		Aperitivos y entradas	Fritos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.48.
1216	Pacífico	Chocó	27			Masa fritas de tuga	Pequeñas arepas fritas elaboradas con masa de maíz amarillo fermentado (masa agría), queso rallado, huevos y sal.		Aperitivos y entradas	Fermento y molido	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.48.
1217	Pacífico	Chocó	27			Querrenvengas	Pequeñas arepas fritas elaboradas con masa de maíz amarillo, queso rallado, huevos y sal.		Aperitivos y entradas	Molido, amasijo	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.49.
1218	Pacífico	Chocó	27			Queso frito	Rebanadas de queso blanco chocono frito.		Aperitivos y entradas	Frito	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.50.
1219	Pacífico	Chocó	27			Torta de ñame	Torta elaborada con ñame chocono molido, huevo duro carne de cerdo, papas, refrito, yema de huevo, sal y pimienta.		Aperitivos y entradas	Amasijo	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.50-51.
1220	Pacífico	Chocó	27			tortas de huevo de pescado	Huevos de pescado asados sobre hojas soasadas y engrasadas de plátano. Se comen con arepas o majajas.		Aperitivos y entradas	Asado	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.51.
1221	Pacífico	Chocó	27			Arroz atollado de carne ahumada	Arroz húmedo queso elabora con caldo, carne ahumada en trozos y queso.		Platos Fuertes	Arroces	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.52.
1222	Pacífico	Chocó	27			Bacalao de pescado seco-liso	Carne de bacalao o pescado seco en cuaj posteriormente se cocina en guiso de cebolla larga picada, tomates maduros, hojas de albahaca, cucharadita de achiote, sal, pimienta al gusto y aceite.		Platos fuertes	Guiso	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.55.
1223	Pacífico	Chocó	27			Dentón (Bocachico con escamas)	Bocachico que se cocina en fogón de tuco o ladrillo, se dejan enteros y se ahúma hasta que sequen. Los ingredientes del guiso son: cebolla cabezona, ajo, vinagre, taza de jugo de limón, comino molido.		Platos Fuertes	Guiso	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.57.
1224	Pacífico	Chocó	27			Guiso de cogollo de palma de chontaduro	Guiso elaborado a partir de masa que se obtiene de los cogollos con cebolla, tomate, huevo, mantequilla, vinagre, cilantro picado, poleo y achiote.		Salsas	Guiso	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.59.
1225	Pacífico	Chocó	27			Arroz de leche de coco	Postre que se elabora de arroz cocinado en leche de coco y se mezcla con pasas secas y azúcar al gusto.		Postres	Arroces	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.70.
1226	Pacífico	Chocó	27			Jalea de árbol del pan	Masa de fruto del pan que se mezcla con leche de coco, miel de panela y ralladura de limón.		Postres	Amasijo	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.71.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1227	Pacífico	Chocó	27	Quibdó	27001	Envuelto de maíz choclo	Bollos de maíz choclo que se envuelven en hojas de mazorca.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Acompañantes	Envoltorios	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.44.
1228	Pacífico	Chocó	27	Quibdó	27001	Sabida de plátano primitivo maduro	Preparación que se elabora con plátano primitivo, levadura coco y harina de trigo.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Acompañantes	Molido y hervido	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.47.
1229	Pacífico	Chocó	27	Quibdó	27001	Atollado de arroz con carne salada y queso	Arroz de textura húmeda o sopudo, que lleva carne salada, hierbas de azotea.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Platos fuertes	Arroces	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.48.
1230	Pacífico	Chocó	27	Quibdó	27001	Atollado de arroz , carne y queso	Arroz de textura húmeda o sopudo, que lleva carne, pacó y queso, albahaca, cilantro, orégano, aceite, sal al gusto, tomates, cebolla cabezona, cebolla larga.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Platos fuertes	Arroces	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.48.
1231	Pacífico	Chocó	27	Quibdó	27001	Guiso de zapallo con arroz de coco	Preparación que se elabora mezclando zapallo cocido y hierbas de azotea.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Acompañantes	Guiso	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.50.
1232	Pacífico	Chocó	27	Quibdó	27001	Torta de cogollo de naidi	Consiste en pequeñas porciones de masa frita la cual se elabora con fruto de la palma de naidi, hierbas de azotea, huevos y leche de coco, maíz molido y sal al gusto.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Acompañantes	Fritos	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.99.
1233	Pacífico	Chocó	27	Quibdó	27001	Sancocho de cerdo ahumado con carne salada y pacó	Sopa que se elabora con carne de cerdo ahumada, tubérculos, pacó, cebolla cabezona, cebolla larga, bananos, plátanos, yuca,papa, comino,cilantro,albahaca, poleo, orégano, hierba gallinita, tomate, sal al gusto.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Sopas	Sancochos	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.100.
1234	Pacífico	Chocó	27	Quibdó	27001	Sancocho de gallina criolla o correteada	Sopa que se elabora con gallina criolla,plátanos, bananos, yuca, papa, arroz, cebolla de rama, cebolla morada, tomate, comino, y refrito de hierba de azotea.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Sopas	Sancochos	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.101.
1235	Pacífico	Chocó	27	Quibdó	27001	Guagua Sudada	Carne de guagua (roedor nocturno) preparado con refrito de hierbas de azote, cebolla de río, pimentón, tomate, aceite, huevos, sal al gusto. Se acompaña con arroz.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Platos fuertes	Guiso	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.102.
1236	Pacífico	Chocó	27	Quibdó	27001	Bacalao de babilla	Babilla cocinada en agua, servida con un guiso elaborado con hierbas de azotea, cebollas de rama, cebollas pequeña, cilantro.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Platos fuertes	Guiso	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.103.
1237	Pacífico	Chocó	27	Quibdó	27001	Bocachico ahumado y sudado	Preparación con pescado ahumado, el cual se acompaña con un guiso de hierbas de azotea, cebolla de rama, tomate, ajo, achiote, albahaca, poleo y sal al gusto.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Platos fuertes	Ahumado	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.104.
1238	Pacífico	Chocó	27	Quibdó	27001	Pez doncella salado y fresco, acompañado de plátano asado	Pescado preparado con refrito de hierbas de azotea y acompañado con plátano asado. Guiso de cebolla de rama, cebolla cabezona, plátanos, cilantro,albahaca, comino, aceite y sal al gusto.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Platos fuertes	Guiso	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.104.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1239	Pacífico	Chocó	27	Quibdó	27001	Guacuco sudado	Preparación que consiste en guacuco o pescado sudado con hierbas de azotea, cebolla, ajo, achiote y sal al gusto.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodecendiente del Pacífico	Platos fuertes	Sudado	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.105.
1240	Pacífico	Chocó	27	Quibdó	27001	Mestizo de pescado salado y fresco	Mezcla de bocachico salado y fresco, banano, papa en cubos, cebolla roja, cebolla en rama,y hierbas de azotea.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodecendiente del Pacífico	Platos fuertes	Guiso	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.106.
1241	Pacífico	Chocó	27	Quibdó	27001	Quicharo frito en salsa	Pescado frito que se sirve con refrito (hierbas de azotea, tomate, cebolla y leche de coco).	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodecendiente del Pacífico	Platos fuertes	Frito	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.108.
1242	Pacífico	Chocó	27	Quibdó	27001	Enyucado	Especie de torta que se elabora mezclando ralladura de coco, nuez moscada, canela, panela, levadura,queso rallado y yuca rallada.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodecendiente del Pacífico	Postres	Amasijo	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.121.
1243	Pacífico	Chocó	27	Andagoya	27450	Arroz clavado	Este arroz lleva principalmente longanza y queso costeño.	Florisalba Mosquera Díaz	Acompañantes	Arroces	Cotidiano	Mincultura; Escuela Taller de Buenaventura; Fundación Carvajal. (2015). Colombia sabe. Las cocinas del Pacífico. Santiago de Cali: Mincultura.P.p. 29.
1244	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Sancocho de ñato	Sancocho de ñato (pescado) que lleva leche de coco,limón, plátano, cebolla cabezona, tallo de cebolla larga, pimentón pequeño, ajo, cimarrón, poleo picado,orégano, aceite y sal.	Felipa Castillo Reina	sopas	Hervido	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.422.
1245	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Cocadas o chancacas	Panecillos de coco y miel de caña de azúcar.	Carmen Rosa Angulo	Postres	Postres	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.431.
1246	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Fresco de aguacate	Bebida dulce y espesa a base de pulpa de aguacate y leche.		Bebidas	Bebidas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.32.
1247	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Sopa de piangua	Sopa elaborada con piangua, tubérculos, leche de coco y elementos aromáticos.		Sopas	Hervido	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.40.
1248	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Aguacates rellenos	Aguacates partidos en mitades y rellenos con camarones tigrés, vinagre, limón,salsa de tomate, cebollas cabezonas ralladas, cucharadas de tomillo, cilantro picado fino, huevos duros rallados, sal picadito.		Aperitivos y entradas	Relleno	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.42.
1249	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Cebiche de camarones / langostinos	Camarones o langostinos en una salsa compuesta por mayonesa, salsa de tomate, limón, cebolla en cubos pequeños, ajo y cilantro.		Aperitivos y entradas	Marinado	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.43.
1250	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Cebiche de pescado	Pescado en cubos mezclado con tomate, cebolla, salsa de tomate, ají pique, jugo de limón y se sirve sobre hojas de lechuga.		Aperitivos y entradas	Marinado	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.43 - 44.
1251	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Cebiche de piangua	Piangua mezclada con tomate, cebolla, salsa de tomate, ají pique, jugo de limón y se sirve sobre hojas de lechuga.		Aperitivos y entradas	Marinado y hervido	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.44.
1252	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Empanadas de pescado	Pastel de harina de trigo relleno de un relleno que lleva arroz, aceitunas, pescado y huevos duros picados.		Aperitivos y entradas	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.45.
1253	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Huevos de iguana	Huevos cocidos de tortuga los cuales se secan y posteriormente se comen abriendo un hueco en la cascara y sorbiendo su contenido.		Aperitivos y entradas	Hervido	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.47.
1254	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Cazuela de mariscos	Sopa elaborada con gran cantidad de almejas, langostinos, camarones tigre, filetes de corvina, almenjas en su concha, zanahorias ralladas, pimentón, tallos de apio picados finos, taza de tomate, taza de crema de leche, taza de vino blanco.		Platos Fuertes	Hervido	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.56.
1255	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Encocado de jaiba	Carne de jaiba desmechada cocina en guiso y leche de coco junto con plátano y papa pastusa.		Platos Fuertes	Guiso	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.58.



#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1256	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Pargo frito en salsa de mostaza	Filetes de pargo en una salsa a base de mostaza, crema de leche y mayonesa.		Platos fuertes	Salsa	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.64.
1257	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Pastel de pescado	Pastel horneado que se elabora a partir de capas de filetes de pescado y papas.		Platos fuertes	Amasijo al horno	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.64-65.
1258	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Pescado con cohombros	Aperitivo elaborado con filete de pescado y pepinos cohombros, vinagre, aceite, limones, alcaparras picadas, cucharada de tomillo molido, cilantro, azúcar, sal y pimienta al gusto.		Platos fuertes	Guiso	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.65.
1259	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Pescado encurtido	Pescado en trozos marinado en vinagre, con cebolla larga, vinagre, limón, cucharada de mostaza, tomillo, cilantro, aceite, sal y pimienta al gusto.		Platos fuertes	Marinado	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.
1260	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Chancacas	Coco rallado con melado de piangua, panela, limón y canela el cual se mezcla y se corta en porciones rectangulares. Se envuelven en hojas de plátano.		Postres	Melado	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.70-71.
1261	Pacífico					Sopa de camarón	Sopa a base de camarón, leche de coco, cebolla cabezona roja, dientes de ajo, pimentón pequeño, orégano, cimarrón, achiote y plátano.	Felipa Castillo Reina	sopas	Hervido	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.420.
1262	Pacífico					Tapaó de pescado	Consiste en cocinar diferentes tubérculos y pescado con agua hasta que cubra los ingredientes, cebolla larga, tomate chonto. Al final se le agrega cilantro cimarrón y se sirve.	Felipa Castillo Reina	sopas	Hervido	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.420-421.
1263	Pacífico					Frijoles con palanzano o plátano cocido	Frijol guandú el cual es cocinado con plátano molido y guiso de tomate, hojas de cimarrón o chillangua, aceite o manteca de cerdo.	Felipa Castillo Reina	sopas	Guiso	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.421-422.
1264	Pacífico					Sancocho de ñato	Sancocho de ñato (pescado) que lleva leche de coco, plátano, jugo de limón, una cebolla cabezona, un pimentón pequeño, tres dientes de ajo, hojas de cimarrón, poleo picado, orégano, cucharadas de aceite vegetal.	Felipa Castillo Reina	sopas	Hervido	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.422.
1265	Pacífico					Arroz con almejas	Arroz con almejas, hogao, pimienta y comino al gusto.	Carmen Rosa Angulo	Platos Fuertes	Arroces	afrodisíaco	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.433-434.
1266	Pacífico					Pusandao de carne serrana	Usando se llama a un sancocho que lleva los ingredientes cortado en pedazos grandes generalmente a mano. La carne serrana son filetes delgados de carne, la cual se seca y tiene un sabor fuerte.	Alberto Ramírez Santos	Sopas	Hervido	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.424.
1267	Pacífico					Sudado de piangua	Piangua (molusco que habita en zonas de manglar) sudada en leche de coco, tomate, ajo, cilantro, albahaca y achiote.		Platos Fuertes	Sudado	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.425-426.
1268	Pacífico					Encocado de cangrejo	Carne de cangrejo azul, plátanos maduros, achiote, albahaca negra, poleo, cilantro cimarrón, sal y comino, cocinado en hogao con adición de leche de coco (encocado)		Platos Fuertes	Hervido	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.426 - 427.
1269	Pacífico					Encocado de munchillá	Camarones de río o munchillá en hogao con adición de leche de coco (encocado)	Felipa Castillo Reina	Platos Fuertes	Licuada y hervido	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.427.
1270	Pacífico					Jugo de chontaduro	Jugo a base de leche y pulpa de chontaduro, endulzado con azúcar.	Dominga Lizcano	Bebidas	Licuada, hervido y colado	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.428.
1271	Pacífico					Jugo de mil pesos	Jugo en agua con milpesos o fruto de la palma milpesos, endulzado con azúcar.	Mónica González y Barule Gazette	Bebidas	Cocción lenta, amasado y colación	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.428.
1272	Pacífico					Empanadas de jaiba o camarón	Masa de maíz agria rellenas de carne de jaiba o camarón, que después de fríe en aceite. Se acompaña de papas cocidas y sal al gusto.		Antojos y Tentempies	Fritos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.429.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1273	Pacífico					Tamales de piangua	Masa de plátano y leche de coco, huevo cocido, papa en rodajas y piangua, envueltas en hojas de plátano o bijao.	Estrella de los Ríos, María Josefina Yances, Simon Karl Bühler	Antojos y Tentempies	Envoltorios	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p. 429-430.
1274	Pacífico					Cocadas o chancacas	Panecillos de coco y miel de caña de azúcar	Carmen Rosa Angulo	Postres	Amasijos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p. 431.
1275	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Tapado de pescado	Consiste en cocinar diferentes tubérculos y pescado con agua hasta que cubra los ingredientes. Al final se le agrega cilantro cimarrón y se sirve.		Sopas	Hervido	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.41.
1276	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Toyo	Tiburón joven el cual se come ahumado, asado o frito.		Aperitivos y entradas	Asado, ahumado y frito	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.51.
1277	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Jugo (aperitivo de naidi)	Jugo a base que se elabora a partir del fruto de la palma naidi.		Bebidas	Bebida	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.33
1278	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Jugo de socromo (milpezo)	Jugo que se elabora a partir del fruto de la palma milpesos		Bebidas	Bebida	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.33.
1279	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Caldo de gasapo	Caldo elaborado a partir de gaspo (camarón), tubérculos y guiso. Se sirve con arroz.		Sopas	Hervido	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.34.
1280	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Quebrao(Sancocho de carne serrana)	Sancocho a base de carne serrana, cortada en trozos pequeños, con plátano verde, yuca, papas pastusas, tallos de cebolla larga, una cucharada de poleo molido, tomate maduro, sal y pimienta.		Sopas	Hervido	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.38.
1281	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Quebrado de pescado seco	Sopa a base de pescado seco, leche de coco,plátano verde, papas, leche de coco, taza de refrito, sal y pimienta.		Sopas	Hervido	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.38.
1282	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Sopa de almejas	Sopa que se elabora con leche de coco papas, plátanos verde, yuca, cebolla larga, chillangua, poleo, tomate, sal y pimienta.		Sopas	Hervido	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p..P.p.38.
1283	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Sopa de cangrejo	Sopa que se elabora con carne de cangrejo y sofrito con plátano, papas pastusas, leche de coco, chillangua, poleo, sal y pimienta.		Sopas	Hervido	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.40.
1284	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Sopa de cangrejo con arroz (pasta)	Sopa que se elabora con carne de cangrejo y arroz o fideos.		Sopas	Hervido	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.39-40.
1285	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	chaupiza	Pescado muy pequeño que se seca al sol, posteriormente se envuelve en hojas de plátano y se ahúman o		Aperitivos y entradas	Ahumado	Aparece durante Semana Santa	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.44.
1286	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Frijol tapajeño	Colada espesa a base de frijoles machacados, panela , plátano y leche de coco.		Aperitivos y entradas	Guiso hervido	Festivo	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.44.
1287	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Gato encerrado	Plátano relleno de queso y bocadillo.		Aperitivos y entradas	Relleno	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.47.
1288	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Huevos de piandé (Lagarto)	Huevos de lagarto que se cosen, se pelan y se comen.		Aperitivos y entradas	Hervido	Lo consumen los indios cholos, quienes creen que su consumo evita sudar y el vello en la piel.	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.47.
1289	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Majajas	Arepas elaboradas con masa de choclo panela y aliños. Van asadas en un tiesto.		Aperitivos y entradas	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.47.
1290	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Panda	Huevos de lagarto que se cosen, se pelan y se comen.		Aperitivos y entradas	Hervido	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.49.
1291	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Arroz atollado con jaibas (cangrejos)	Arroz húmedo que se elabora con carne desmechada de jaiba o cangrejo y refrito.		Platos fuertes	Arroces	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.49.
1292	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Arroz atollado de almejas	Arroz húmedo que se elabora almejas y refrito.		Platos Fuertes	Arroces	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.52.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1293	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Arroz atollado de chambero	Arroz húmedo que se elabora con chamberos.		Platos Fuertes	Arroces	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.53.
1294	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Arroz atollado de piangua	Arroz húmedo que se elabora con piangua.		Platos Fuertes	Arroces	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.53.
1295	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Arroz atollado de toyo ahumado	Arroz húmedo elaborado con carne de tiburón joven ahumada y desmenuzada. Se adiciona leche de coco, taza de refrito sal y pimienta.		Platos Fuertes	Arroces	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.53.
1296	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Arroz atollado (arroz de mujer)	Arroz húmedo elaborado con carne de tiburón joven ahumada y desmenuzada o con cualquier marisco, pescado o carne.		Platos Fuertes	Arroces	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.54.
1297	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Carapacho de jaiba	Carapachos o caparazón de jaiba relleno de arroz, refrito y la carne. Van al horno cubiertas de miga de pan y rodajas de huevo.		Platos Fuertes		Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.56.
1298	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Guiso	Se podría decir que el guiso guapireño, es utilizado como base de muchas preparaciones, se trata de una salsa cremosa elaborada con crema de coco, agua o leche de coco y refrito, en este se cocinas pescados, mariscos, aves o cualquier tipo de carne.		Salsas	Salsa base	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.58.
1299	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Guiso de cola de babilla	Guiso guapireño con adición de cola de caimán joven en trozos pequeños.		Salsas	Guiso	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.60.
1300	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	guiso de chambero	Guiso guapireño con adición de chamberos o camarón pequeño de marea.		Salsas	Guiso	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.60.
1301	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Guiso de gasapo	Guiso guapireño con gasapo o camarón negro de río.		Salsas	Guiso	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.60.
1302	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	guiso de guagua	Guiso guapireño con adición de carne de una especie de conejo de monte.		Salsas	Guiso	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.60.
1303	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Guiso de guatín	Guiso guapireño con adición de carne de roedor de monte		Salsas	Guiso	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.61.
1304	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Guiso de huevos de sierra	Guiso a base de leche de coco donde se cocinan los huevos de sierra		Salsas	Guiso	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.61.
1305	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Guiso de iguana	Guiso guapireño con adición de carne de iguana desmenuzada.		Salsas	Guiso	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.61.
1306	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Guiso de iguazas (pato salvaje)	Guiso guapireño con adición de carne de iguaza o pato salvaje.		Salsas	Guiso	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.62.
1307	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Guiso de muncilla	Guiso guapireño con adición de muncilla o camarón colorado de río.		Salsas	Guiso	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.62.
1308	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Guiso de pate'burro	Guiso guapireño con carne de caracol		Salsas	Guiso	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.62.
1309	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Guiso de ratón de monte ahumado (erizo)	Guiso guapireño con carne de erizo		Salsas	Guiso	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.63.
1310	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Guiso de sangará	Guiso guapireño con adición de sangará o piangua de concha gigante.		Salsas	Guiso	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.63.
1311	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Guiso de sultán	Guiso guapireño con camarón blanco grande de río o sultán		Salsas	Guiso	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.63.
1312	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Guiso de toyo	Guiso guapireño con carne de tiburón joven o toyo ahumado.		Salsas	Guiso	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.63.
1313	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Guiso de tulizio ahumado	Guiso guapireño con carne de armadillo blanco grande o tulizio ahumado.		Salsas	Guiso	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.64.
1314	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Guiso de zorra ahumada	Guiso guapireño con adición de carne de zorra ahumada.		Salsas	Guiso	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.64.
1315	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Rellenas	La rellena es un embutido con relleno de arroz , poleo, chillangua , orégano y se mezcla con sangre de cerdo.		Aperitivos y entradas	Embutidos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.66.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1316	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Tamales de cerdo y gallina	Estos tamales se preparan con masa de plátano, leche de coco y sofrito esta se envuelve en hojas de plátano y en su relleno también se agrega costillas de cerdo y presas de gallina, hojas de plátano		Platos fuertes	Envoltorios	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.67.
1317	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Tamales de chigua	Tamales que se elaboran con una mezcla de masa de chigua (fruto de la palma de changua) y masa de maíz , posteriormente se envuelven en hojas de plátano y se rellenan con costilla de cerdo, huevos		Platos fuertes	Envoltorios	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.67.
1318	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Tamales de masa de arroz	Es un envuelto que se elabora con masa de arroz y se rellena con costillas de cerdo, gallina en trozos , papa, leche de coco, sal y pimienta.		Platos fuertes	Envoltorios	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.67.
1319	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Tamales de pescado	Estos tamales se preparan con masa de plátano, leche de coco y sofrito esta se envuelve en hojas de plátano y bocachico, sábalo o sierra.		Platos fuertes	Envoltorios	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.67.
1320	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Tamales de piangua	Estos tamales se preparan con masa de plátano, leche de coco y sofrito esta se envuelve en hojas de plátano y se rellena con piangua.		Platos fuertes	Envoltorios	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.68.
1321	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Tamales de tortuga de río	Estos tamales se preparan con masa de plátano, leche de coco y sofrito esta se envuelve en hojas de plátano y se rellena con carne o pulpa de tortuga.		Platos fuertes	Envoltorios	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.69.
1322	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Tortuga en carapacho	Caparazón de tortuga relleno de masa de plátano, arroz, papas y carne de tortuga, van al horno.		Postres	Horno	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.69.
1323	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Cabellito de papaya biche	Papaya verde que se corta en tiras muy finas y se cocinan en azúcar y agua.		Postres	Cocción lenta	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.70.
1324	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Leche de coco	Leche que se obtiene de ralladura de coco y agua, se obtienen dos tipos de leche una más espesa y otra más líquida.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Ingrediente básico	Ralladura	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.81.
1325	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Refrito de hierbas de azotea	Guiso o refrito que se prepara principalmente con hierbas de azotea chillangua como la albahaca, el poleo y el orégano, además se prepara con leche de coco y achiote.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Salsas	Guiso	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.82.
1326	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Añejado de maíz	Masa elaborada con maíz. Esta se deja reposar para dar un sabor añejado.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Ingrediente básico	Amasijos	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.83.
1327	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Aborrajados de maíz	Se elaboran a partir de una masa líquida que lleva leche de coco, masa de maíz añejo, refrito seco de piangua, camarón tolo...etc., y se frien pequeñas cucharas de la masa en aceite, creando unas masitas fritas.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Aperitivos y entradas	Fritos	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.83.
1328	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Arroz seco de maíz	Arroz que se elabora con leche de coco y maíz seco. Se tapa con hoja de colino soasada.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Platos fuertes	Arroces	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.84.
1329	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Birimbí de maíz	Especie de natilla que se elabora con leche de maíz añejo, coco panela, y limoncillo.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Postres	Amasijos	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.85.
1330	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Casabe de maíz	El casabe es una preparación de maíz parecida a la natilla navideña que se prepara en el interior del país	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Postres	Amasijos	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.85.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1331	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Colada de maíz	Bebida espesa que se elabora con leche de coco, mazorcas, miel de caña, albahaca de olor y limoncillo.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Bebidas	Amasijos	Niños enfermos y mujeres en embarazo	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.86.
1332	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Majuja y panocha de maíz	Arepas que se preparan con panela, coco y maíz, clavos al gusto, se asan en una callana de barro.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.87.
1333	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Sopa de maíz	Sopa que se elabora con maíz añejo, pescado seco, leche de coco, achiote y refrito de hierbas de azotea.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Sopas	Hervido	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.88.
1334	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Tropezón de maíz con arroz costeño	Arroz que se elabora con leche de maíz, leche de coco, panela, limoncillo, albahaca, canela, anís, clavos y sal.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Postres	Hervido	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.88.
1335	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Zango de maíz	Es una preparación que se elabora con maíz molido, aliños, coco, hierbas de azotea y tollo u otro tipo de pescado.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Aperitivos y entradas	Amasijos	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.89.
1336	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Bolas de plátano con tollo ahumado	Amasijo de plátano rústico en forma de bola.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Aperitivos y entradas	Amasijos	Festivo	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.89.
1337	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Chucula de plátano chivo maduro	Bebida que se elabora con plátano chivo maduro y leche de coco, huevos costeños y sal al gusto.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Bebidas	Bebidas	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.90.
1338	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Torta de chomba de plátano	Torta que se elabora con choma que es un conjunto de plátanos pequeños que no se desarrollan y quedan cubiertos con una hoja color rojiza. Se añade hierbas de azotea, harina de maíz y sal al gusto.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Postres	Amasijos	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.92.
1339	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Quebrado de papachina con pescado fresco	Sopa que se elabora con papachina, leche de coco, hierbas de azotea y pescado.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Sopas	Quebrado	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.93.
1340	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Papachina sancochada	Preparación que se elabora con papachina cocinada y sal.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Acompañantes	Hervido	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.92.
1341	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Torta de hoja de papachina	Preparación que se elabora con hojas de papachina, huevos, maíz añejo, leche de coco y refrito.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Acompañantes	Amasijos	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.93.
1342	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Frijol con plátano maduro	Preparación que consiste en un puré de frijoles cocidos con plátano maduro cocido, coco, azúcar y refrito de hierbas de azotea.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Acompañantes	Guiso	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.96.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1343	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Arroz con coco	Arroz pilado que se cocina en leche de coco.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Acompañantes	Arroces	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.97.
1344	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Cocadillas de coco	Postre que se elabora con ralladura de coco, clavos de olor y panela.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Postres	Ralladura	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.98.
1345	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Pasabocas de coco	Pasa bocas o dulce que se elabora con ralladura de coco, harina de trigo y azúcar. Se hornea en horno de barro.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Postres	Ralladura	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.99.
1346	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Torta de chontaduro	Consiste en bolitas fritas que se elabora con pulpa de chontaduro, zumo de coco y refrito de hierbas de azotea.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Acompañantes	Fritos	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.99.
1347	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Torta de cogollo de naidi	Consiste en pequeñas porciones de masa frita la cual se elabora con fruto de la palma de naidi, hierbas de azotea, huevos y leche de coco.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Acompañantes	Fritos	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.99.
1348	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Sancocho de paletón (tucán)	Sopa que se elabora con hierbas de azotea, leche de coco plátanos,paletón, plátanos, y achiote.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Sopas	Sancochos	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.102.
1349	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Sudado de cusumbo (cusumbi)	Carne de cusumbo sancochado, leche de coco, hierbas de azotea , plátano y achiote.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Platos fuertes	Sudado	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.103.
1350	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Tapado de pescado con banano o plátano	Esta preparación se compone de plátanos partidos, pescado y hierbas de azotea, al cocinarlo se tapa con hojas de plátano.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Platos fuertes	Guiso	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.104.
1351	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Quebrado de tollo ahumado	Sopa que se elabora principalmente con tollo o tiburón joven, plátano o banano, las dos clases de leche (espesa y líquida) y hierbas de azotea.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Sopas	Hervido	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.106.
1352	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Pandao de pescado	Preparación que consiste en cocinar pescado (de río) envuelto en hojas de chillangua y sazonado con hierbas de azotea, se prepara en una olla cubierto con bananos y hojas de plátano.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Platos fuertes	Amasijo	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.107.
1353	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Sudado de gazapo	Gazapos cocinados en refrito, cebollas en rama, chillangua, orégano, ajo, sal y se acompaña con arroz.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Platos fuertes	Sudado	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.109.
1354	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Tamal de piangua	Este tamal se elabora con masa de plátano, piangua, crema de coco y refrito, envuelta en hojas de bijao y cocinadas al vapor.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Antojos y Tentempies	Envoltorios	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.P.p.109.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1355	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Arroz endiablado	Arroz que se compone de refrito, leche de coco, y varios mariscos (piangua, jaiba, sangara y piacuil).	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Platos fuertes	Arroces	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro & Ministerio de Cultura. (2015). <i>Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano</i> , Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura. P.p.110.
1356	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Sopa de almeja	Sopa a base de leche de coco, hierbas de azotea, y almejas.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Sopas		Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro; Ministerio de Cultura. (2015). <i>Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano</i> , Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.
1357	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Seco de piangua	Pianguas cocinada en refrito y leche de coco.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Platos fuertes		Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro; Ministerio de Cultura. (2015). <i>Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano</i> , Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.
1358	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Arroz atollado de piacuil	Arroz compuesto con piacules (caracol) y leche de coco. Se sirve frío con plátano o banano	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Platos fuertes	Arroces	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro; Ministerio de Cultura. (2015). <i>Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano</i> , Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.
1359	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Sopa de Ostión	Sopa a base de leche de coco, hierbas de azotea, y ostiones	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Sopas		Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro; Ministerio de Cultura. (2015). <i>Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano</i> , Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.
1360	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Encocado de Jaiba	Carne de jaiba desmechada mezclada con hierbas de azotea y leche de coco.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Platos fuertes	Encocado	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro; Ministerio de Cultura. (2015). <i>Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano</i> , Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.
1361	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Arroz atollado de cangrejo	Arroz húmedo que se elabora con carne de cangrejo, hierbas de azotea y leche de coco.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Platos fuertes	Arroces	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro; Ministerio de Cultura. (2015). <i>Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano</i> , Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura.
1362	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Seco de cangrejo	Carne de cangrejo desmechada y guisada con hierbas de azotea y leche de coco.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Platos fuertes	Guisado	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro; Ministerio de Cultura. (2015). <i>Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano</i> , Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura. pp 111
1363	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Arroz atollado con camarón chambero	Arroz húmedo que se compone de camarón chambero, hierbas de azotea, leche de coco y achiote	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Platos fuertes	Arroces	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro; Ministerio de Cultura. (2015). <i>Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano</i> , Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura. pp 114
1364	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Ceviche de camarón	Preparación que se elabora con camarón tití, langostino o cebra, cebolla en plumas, limón, hierbas de azotea y salsa de tomate.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Aperitivos y entradas	Ceviche	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro; Ministerio de Cultura. (2015). <i>Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano</i> , Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura. pp 114
1365	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Sopa de Ostión	Sopa a base de camarón chambero, leche de coco, hierbas de azotea y achiote	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Sopas	Sopas	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro; Ministerio de Cultura. (2015). <i>Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano</i> , Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura. pp 111
1366	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Sudado de muchillá	Munchillá cocinada en guiso con hierbas de azotea, leche de coco y achiote	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Platos fuertes	Guisado	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro; Ministerio de Cultura. (2015). <i>Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano</i> , Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura. pp 114
1367	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Jugo de borojó con limón o guayabilla	Bebida refrescante elaborada con borajo, agua, limón o guayabilla y endulzada con miel de caña.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Bebidas	Jugo	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro; Ministerio de Cultura. (2015). <i>Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano</i> , Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura. pp 115
1368	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Jugo de naidí	Bebida refrescante y dulce que se elabora con pulpa de naidí cocinada y mezclada con agua	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Bebidas	Jugo	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro; Ministerio de Cultura. (2015). <i>Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano</i> , Guapi - Quibdó. Bogotá: Ministerio de Cultura. pp 115

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1369	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Jugo de chontaduro	Bebida que se elabora con pulpa de chontaduro (previamente cocinado), azúcar y leche	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Bebidas	Jugo	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro; Ministerio de Cultura. (2015). <i>Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó</i> . Bogotá: Ministerio de Cultura. pp 116
1370	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Chocolate de bacao	Bebida elaborada con harina de mazorca de bacao, chocolate, leche de coco y endulzada con miel de caña. Se consume a la hora del desayuno.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Bebidas	Bebida caliente	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro; Ministerio de Cultura. (2015). <i>Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó</i> . Bogotá: Ministerio de Cultura. pp 117
1371	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Jugo lulo con hojas de naranja	Bebida que se elabora con pulpa de lulo, agua, hojas de naranja y se endulza con miel de caña.	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Bebidas	Jugo	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro; Ministerio de Cultura. (2015). <i>Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó</i> . Bogotá: Ministerio de Cultura. pp 117
1372	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Cabello de ángel	Dulce que se prepara con papaya verde en tiras finas y largas, cocinadas que se mezclan con melado de panela, astillas de canela y clavos de olor	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Postres	Calado	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro; Ministerio de Cultura. (2015). <i>Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó</i> . Bogotá: Ministerio de Cultura. pp 118
1373	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Dulce de papachina	Dulce que se elabora con ralladura de coco, papachina, melado de panela, astillas de canela y clavos de olor	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Postres	Calado	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro; Ministerio de Cultura. (2015). <i>Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó</i> . Bogotá: Ministerio de Cultura. pp 120
1374	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Dulce de pepa de pan	Preparación a base de leche espesa de coco, canela y pepas del fruto de árbol de pan previamente maceradas	Cocineras Tradicionales de la comunidad afrodescendiente del Pacífico	Postres	Dulces	Cotidiano	Fundación Internacional de Desarrollo Agrícola; Activos Culturales Afro; Ministerio de Cultura. (2015). <i>Saberes y Sabores del Pacífico Colombiano, Guapi - Quibdó</i> . Bogotá: Ministerio de Cultura. pp 120
1375	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Fresco de guanábana	Bebida fría a base de guanábana, leche y canela en polvo.		Bebidas	Jugo	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 32
1376	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Crema de aguacate	Sopa espesa o crema a base de puré de aguacate y caldo básico, al cual se le adiciona leche y crema de leche		Sopas	Sopas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 35
1377	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Crema de cabezas de langostinos	Crema a base de leche de coco, plátano verde, guiso y cabezas de langostinos molidas.		Sopas	Crema	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 36
1378	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Crema de huevos de pescado (Tumbacatre)	Crema a base de leche de coco, plátano verde rallado, refrito y huevos de pescado sofritos.		Sopas	Crema	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 36
1379	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Sopa de lentejas con pescado ahumado	Sopa elaborada a base de lentejas cocidas, plátano verde, papas, cebollas, ajo, tomates y pimentón; además se le agrega pescado ahumado		Sopas	Sopas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 40
1380	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Aborrajado de pescado	Mojarras que son rebozadas en una mezcla de huevo y harina y que posteriormente se frien.		Aperitivos y entradas	Fritos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 42
1381	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Empanada de jaiba (Camarón)	Masa de maíz agría frita y rellena papa, de carne de jaiba mezclado con sofrito.		Aperitivos y entradas	Fritos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 44
1382	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Ensalada de calamar	Ensalada compuesta de camarón cortado en pequeños trozos, cebolla, papa, huevos duros picados, jugo de limón, cilantro, habichuela, y mayonesa.		Acompañantes	Ensalada	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 45
1383	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Ensalada de camarones (langostino)	Ensalada compuesta de camarones, papa, cebolla cabezona, jugo de limón, vinagre, aceitunas, ajo y mayonesa.		Acompañantes	Ensalada	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 46
1384	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Guiso de chaupiza	Chupiza ahumada que se cocina en leche de coco. Se sirve con arepas de chocho		Aperitivos y entradas	Guisado	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 47
1385	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Repingacho de pescado o queso	Masa de yuca rellena de pescado y guiso. Si se preparan de queso se elimina la cebolla, el tomate, el cilantro y el tomillo.		Aperitivos y entradas	Fritos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 50
1386	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Arroz con calamares en su tinta	Arroz que se elabora con camarón en trozos pequeños, cebolla cabezona, ajo, pimentón verde y cebolla larga; y al cual se le adiciona la tinta que se extrae de los camarones.		Platos fuertes	Arroces	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 54
1387	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Calamares rellenos	Calamares rellenos de un guiso con huevo, arroz cocido, salsa de tomate, aceitunas, leche de coco y las patitas del calamar cortadas.		Platos Fuertes		Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 55
1388	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Encocado de chaupiza	Chupizos (pescados de río) cocinados en guiso y leche de coco junto con plátano y papa pastusa.		Platos Fuertes	Pescados - guisado	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 58



#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1389	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Pusandao (bagre,pargo o corvina)	Sancocho que se caracteriza por llevar sus ingredientes cortados en trozos grandes, puede llevar varias carnes, pero en este caso se prepara con pescado(bagre, corvina o pargo). Lleva plátano verde, papas, yuca, leche de coco y refrito.		Platos fuertes	Sopas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 66
1390	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Encocado de piangua	Piangua cortada en cubos que se cocina con zumo de coco, leche de coco, cebolla cabezona, pimentón, ajo, color y hierbas de azotea.	María Evelia Castro	Platos Fuertes	Encocado	Cotidiano	Mincultura; Escuela Taller de Buenaventura; Fundación Carvajal. (2015). <i>Colombia sabe. Las cocinas del Pacífico</i> . Santiago de Cali: Mincultura.
1391	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Empanada de jaiba	Masa de maíz frita, la cual se rellena de carne de jaiba cocinada en hierbas y leche de coco, papa y sofrito de cebolla, ajo y ají dulce.	Doris Esmeralda Cortés Torres	Aperitivos y entradas	Empanadas - fritos	Cotidiano	Mincultura; Escuela Taller de Buenaventura; Fundación Carvajal. (2015). <i>Colombia sabe. Las cocinas del Pacífico</i> . Santiago de Cali: Mincultura.
1392	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Atollado de paicuil (caracol)	Arroz húmedo que se elabora con caracol paicuil, leche de coco, cebolla larga, pimentón, ajo, poleo, cilantro cimarrón y albahaca	Ana Cecilia Rojas	Platos fuertes	Arroces	Cotidiano	Mincultura; Escuela Taller de Buenaventura; Fundación Carvajal. (2015). <i>Colombia sabe. Las cocinas del Pacífico</i> . Santiago de Cali: Mincultura.
1393	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Tapao con banano	Preparación que se compone de banano verde con ajo y cebolla, cilantro cimarrón, vinagre, zumo de limón y pescado fresco peladas o pargos	Rosa Mary Valencia	Platos Fuertes	Pescados	Cotidiano	Mincultura; Escuela Taller de Buenaventura; Fundación Carvajal. (2015). <i>Colombia sabe. Las cocinas del Pacífico</i> . Santiago de Cali: Mincultura.
1394	Pacífico	Nariño	76	Mosquera	52473	Tamal de chigua	Este tamal se prepara con una masa añeja, que se obtiene de granos de mazorca añeja de 3 a 5 días, además lleva refrito, leche de coco y carne de cerdo ahumada.	Elsis María Valencia	Platos Fuertes	Envoltorios	Cotidiano	Mincultura; Escuela Taller de Buenaventura; Fundación Carvajal. (2015). <i>Colombia sabe. Las cocinas del Pacífico</i> . Santiago de Cali: Mincultura.
1395	Pacífico	Cauca	19	Guapi	19318	Dulce de papaya con cidra papa	Tiras de cidra y papaya, las cuales se cocinan en azúcar, zumo de naranja y canela.	Elsis María Valencia	Postres	Calado	Cotidiano	Mincultura; Escuela Taller de Buenaventura; Fundación Carvajal. (2015). <i>Colombia sabe. Las cocinas del Pacífico</i> . Santiago de Cali: Mincultura.
1396	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Sancocho de munchillá	Este sancocho, se compone principalmente de munchillá (camarón de río),leche de coco, plátano, y elementos aromáticos como la cebolla, el ajo, pimentón, entre otros.	Luz Marina Moreno	Sopas	Sopas	Cotidiano	Mincultura; Escuela Taller de Buenaventura; Fundación Carvajal. (2015). <i>Colombia sabe. Las cocinas del Pacífico</i> . Santiago de Cali: Mincultura.
1397	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Atollado de paicuil (caracol)	Arroz húmedo que se elabora con caracol paicuil, leche de coco, cebolla, pimentón y hierbas aromáticas.		Platos fuertes	Arroces	Cotidiano	Mincultura; Artesanías de Colombia; Tridha. (2014). <i>Colombia Sabe. Un fogón para un país</i> . Bogotá: Mincultura.
1398	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Sancocho de munchillá	Este sancocho, se compone principalmente de munchillá (camarón de río),leche de coco, plátano, y elementos aromáticos como la cebolla, el ajo, pimentón, entre otros.		Sopas	Sancochos	Cotidiano	Mincultura; Artesanías de Colombia; Tridha. (2014). <i>Colombia Sabe. Un fogón para un país</i> . Bogotá: Mincultura.
1399	Andina					Hogao u hogo	Guiso elaborado con cebolla, tomate, ajo, aceite, condimentos especias, queso rallado y pimentón.		Salsas	Salsas	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 247
1400	Andina					Quesito Fresco o quesito de hoja	Queso blando y fresco que se envuelve en hoja de plátano o bijao		Acompañantes	Quesos	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 248
1401	Andina					Mondongo paisa	Sopa que se elabora a partir de la cocción del mondongo o estómago de vaca, diferentes tipos de carne (especialmente de cerdo), chorizo, papa, yuca, cebolla, tomate y achiote		Sopas	Sopas	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 249
1402	Andina					Sopa de Orejas	Sopa que se compone de tubérculos, costilla de res, cogote y unas masitas fritas de huevo y harina y toman este nombre porque su forma es de buñuelos con orejas.		Sopas	Sopas	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 250
1403	Andina					Frijoles con pezuña	Cazuela de frijoles cargamanto que se cocinan con mano de cerdo o pezuña, plátanos verdes y maduros y tocino.		Platos fuertes	Legumbres	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 254
1404	Andina					Bandeja paisa o plato montañero	La bandeja paisa se sirve en un plato o bandeja amplia, que lleva arroz blanco, frijoles, carne en polvo, chicharrón, chorizo, morcilla, tajadas de plátano maduro, una porción de aguacate y arepa.		Platos fuertes		Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 255 - 259
1405	Andina					Albondigón	El albondigón consiste en carne de res y cerdo molida, tocino, mezclados con huevos batidos, miga de pan, cebolla larga y ajo sofritos y huevos duros; la preparación se lleva al horno en una refractaria.		Platos fuertes		Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 260
1406	Andina					Cañon de cerdo asado	Cañón o lomo de cerdo adobado con cebolla, ajo, orégano, laurel, cerveza y posteriormente horneado.		Platos fuertes	Carnes	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 262

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1407	Andina					Torta de sesos con queso	Torta que se elabora a base de sesos de res, queso campesino, huevos batidos, mantequilla, cebolla larga, tomates, leche, ajo y miga de pan		Platos fuertes		Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 263
1408	Andina					Arepas de chócolo	Arepas elaboradas a partir de una masa líquida que se prepara con mazorca de chócolo desgranado, queso campesino, mantequilla y azúcar		Acompañantes	Arepas	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 267
1409	Andina					Torticas de Chócolo	Masas fritas que se elaboran de maíz chócolo, harina de trigo, azúcar, leche y huevo.		Acompañantes	Torrejas	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 268
1410	Andina					Mazamorra paisa y claro	Bebida que se obtiene a partir de la cocción del maíz trillado, en leche y agua. Se le adiciona panela molida. El líquido que sobra de esta preparación se llama claro y se toma frío en un vaso alto.		Bebidas	Colada	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 269
1411	Andina					Buñuelos	Amasijo a base de almidón de yuca, queso costeño molido, huevos, leche y harina de maíz		Antojos y Tentempies	Amasijos	Fiestas de navidad	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 270
1412	Andina					Pandeyucas	Son rosas gruesas y doradas elaboradas con almidón de yuca, queso blanco rallado, harina de maíz, huevos batidos, manteca y agua		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 271
1413	Andina					Pandeyucas	Amasijos hechos con almidón de yuca, queso costeño, harina de maíz, huevos, mantequilla y leche tibia; tienen forma de herradura hueca.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 272
1414	Andina					Natilla de maíz	Crema espesa y consistente que se elabora a base de maíz blanco, leche y panela.	Agustín Jaramillo Londoño	Postres	Natillas	Fiestas de navidad	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 273
1415	Andina					Natilla de fécula de maíz	Crema espesa y consistente que se elabora a base de fécula de maíz, leche y panela.		Postres	Natillas	Fiestas de navidad	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 274
1416	Andina					Cabello de ángel	Tiras finas de calabaza blanca cocinadas en almíbar		Postres	Calado	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 275
1417	Andina	Antioquia	05			Aguardiente con hojas de brevo	Bebida alcohólica que se elabora en la misma botella en que viene el aguardiente, a la cual se le agregan hojas de brevo y se conserva por dos meses.		Bebidas	Bebida alcohólica	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 74
1418	Andina	Antioquia	05			Jugo de mandarina	Bebida refrescante de zumo de mandarina.		Bebidas	Jugo	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 74
1419	Andina	Antioquia	05			Mecedonia de frutas	Bebida que se elabora con almíbar, vino y jugo de naranja. Se sirve con hielo picado y frutas en trozos.		Bebidas	Bebida alcohólica	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 75
1420	Andina	Antioquia	05			Arepa de arriero	Son arepas delgadas las cuales se elaboran con masa de maíz trillado y chicharrón de empella.		Aperitivos y entradas	Arepas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 76
1421	Andina	Antioquia	05			Arepa de maíz pelado	Raperas que se elaboran con masa de maíz pelado (puede ser blanco o amarillo), se pueden hacer delgadas y grandes para el desayuno o pequeñas para acompañar el almuerzo		Antojos y Tentempies	Arepas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 76
1422	Andina	Antioquia	05			Hojuelas	Masas fritas y crocantes que se elaboran de panela, mantequilla, azúcar, ralladura de limón y harina de trigo.		Antojos y Tentempies	Fritos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 77
1423	Andina	Antioquia	05			Crema de frisoles	Frijoles en puré mezclados con leche y plátano en cuadritos.		Sopas	Crema	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 78
1424	Andina	Antioquia	05			Sancocho paisa	Sopa que se elabora con tubérculos cocidos, mazorca, plátano, zanahoria, cebolla, repollo y carne de res y cerdo.		Sopas	Sopas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 79
1425	Andina	Antioquia	05			Sopa de arepa	Caldo que lleva papa, cilantro, hogao y arepas añejas rebozadas.		Sopas	Caldo	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 80
1426	Andina	Antioquia	05			Sopa de Arroz	Sopa que lleva arroz, papas, cilantro, perejil y tortilla cortada en tiras.		Sopas	Sopas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 80

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1427	Andina	Antioquia	05			Sopa de frijoles blancos	Sopa que se elabora con caldo de carne de cerdo papas, frijoles blancos, hogao y perejil		Sopas	Sopas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 81
1428	Andina	Antioquia	05			Sopa de frijoles verdes	Sopa que se elabora con frijol verde, papa, choclo tierno, zanahoria y cilantro.		Sopas	Sopas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 81
1429	Andina	Antioquia	05			Sopa de vitoria	Caldo que se elabora con masitas de vitoria y se sirve con cilantro		Sopas	Caldo	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 82
1430	Andina	Antioquia	05			Empanadas antioqueñas	Masa de maíz trillado y almidón de yuca que se rellena con guiso, papas y pulpa de cerdo. Van fritas.		Aperitivos y entradas	Empanadas - fritos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 84
1431	Andina	Antioquia	05			Empanadas de queso	Masa de maíz trillado y almidón de yuca que se rellena con queso y se fritas.		Aperitivos y entradas	Empanadas - fritos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 84
1432	Andina	Antioquia	05			Empanadas de maduro	Masa de plátano en forma de empanada rellenas con queso y miel. Estas empanadas se rebozan en huevo y se fritan.		Aperitivos y entradas	Empanadas - fritos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 84
1433	Andina	Antioquia	05			Frijoles blancos con puerco	Frijoles blancos con panela y pierna de cerdo, se sirve con arroz blanco.		Platos fuertes	Legumbres	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 86
1434	Andina	Antioquia	05			Frisoles	Frijoles con pezuña de cerdo, se sirve con arroz blanco, patacones, chicharrón y una cazuelita de hogao. Los campesinos agregan hojas de repollo, coles de bruselas, cidra, etc. Y siempre se come con papas.		Platos fuertes	Legumbres	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 86
1435	Andina	Antioquia	05			Guiso de vitoria	Hogao con adición de calabaza blanca o vitoria cocida		Salsas	Salsas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 87
1436	Andina	Antioquia	05			Higados de pollo salteados	Higados de pollo con tocina, pimentón verde y cebolla, salteados y espolvoreados con orégano y cilantro.		Platos fuertes	Carnes	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 87
1437	Andina	Antioquia	05			Indios de cuajada	Masitas de cuajada y huevo que se enrollan en hojas de repollo, se ponen varias en un sartén y se cocinan con una salsa de pan rallado y leche.		Aperitivos y entradas		Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 89
1438	Andina	Antioquia	05			Masitas de vitoria	Masitas fritas que se elaboran con calabaza vitoria, queso rallado panela molida, y huevos.		Aperitivos y entradas	Fritos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 89
1439	Andina	Antioquia	05			Migas de arepa	Es una especie de huevos revueltos con de arepa molida, huevo, leche y hogao.		Aperitivos y entradas	Huevos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 89
1440	Andina	Antioquia	05			Torta de chόcolo	Torta horneada que se elabora con maíz choclo, huevos, queso blanco, azúcar y crema de leche.		Aperitivos y entradas	Torta batida	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 91
1441	Andina	Antioquia	05			Torta de frijoles	Torta horneada que se elabora a partir de frijoles cocidos, chicharrón, plátano maduro, mantequilla y pan tostado rallado.		Aperitivos y entradas		Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 91
1442	Andina	Antioquia	05			Torta de sesos con vitoria	Torta que se elabora con sesos de res y calabaza blanca o vitoria, hoago, mantequilla y huevos batidos.		Aperitivos y entradas		Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 92
1443	Andina	Antioquia	05			Tortilla de vitoria	Tortilla a base de huevos, cebolla cabezona, tomates, ajo y calabaza blanca o vitoria.		Aperitivos y entradas	Tortilla	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 92
1444	Andina	Antioquia	05			Carne asada en tiesto	Solomillo adobado con limón, cebolla, ajo, panela y se lleva a asar en un tiesto o recipiente de barro.		Platos fuertes	Carnes - asado	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 96
1445	Andina	Antioquia	05			Carne en polvo	Pulpa de res cocinada y aliñada con tomates, cebolla larga cilantro y ajo; que posteriormente se pasa por el molido		Platos fuertes	Carnes	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 96
1446	Andina	Antioquia	05			Corazón	Rodajas de corazón de res que han sido marinadas y se asan en una parrilla.		Platos fuertes	Carnes	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 97
1447	Andina	Antioquia	05			Costillas de cerdo fritas	Costillas de cerdo agrídulces las cuales se cocinan con panela y hogao.		Platos fuertes	Carnes	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 97
1448	Andina	Antioquia	05			Cotoletas	Medallones de lomo o cañón de cerdo rebozados en claras de huevo y bizcocho rallado; los cuales se fritan		Platos fuertes	Carnes- apanado	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 98
1449	Andina	Antioquia	05			Chicharrón	Tocino carnudo frito.		Platos fuertes	Fritos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 98

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1450	Andina	Antioquia	05			Chorizos	Carne de cerdo molido y amada con ají, ajo, cilantro, entre otros. Se rellena en tripas de cerdo y se ponen a secar al humo. Se comen cocidos, asados o fritos. Tradicionalmente se acompañan con arepas o pastas.		Embutidos	Embutidos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 98
1451	Andina	Antioquia	05			Frijoles blancos con costilla de cerdo y tocineta	Plato que se compone de frijoles blancos guisados con costilla frita y tocineta, se sirve con arroz blanco y arepas.		Platos fuertes	Legumbres	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 100
1452	Andina	Antioquia	05			Fundido de queso y carne	Carne de pollo y de cerdo desmechadas que van en un molde junto a tajadas de queso blanco y amarillo, salsa de tomate y salsa blanca.		Platos fuertes		Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 100
1453	Andina	Antioquia	05			Lomo de cerdo con berenjena	Torta de lomo de cerdo con berenjena, queso blanco, mantequilla y hogao.		Platos fuertes	Carnes	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 102
1454	Andina	Antioquia	05			Morcillas	La rellena es un embutido con relleno de arroz, chicharrones de empella, hierbabuena, poleo y perejil. Todo esto se mezcla con sangre fresca de cerdo y se embute. Posteriormente se cocinan.		Embutidos	Embutidos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 103
1455	Andina	Antioquia	05			Pernil al horno	Pernil de cerdo horneado y adobado con cebolla cabezona, cebolla junca, orégano, tomillo, cilantro, ajo, mejorana y mostaza		Platos fuertes	Carnes	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 104
1456	Andina	Antioquia	05			Posta de res	Posta de res con salsa de vino, cebollas y ajo; se acompaña con puré de papa o arroz		Platos fuertes	Carnes	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 106
1457	Andina	Antioquia	05			Punta de anca	Punta de anca marinada con cebollas, tomates maduros, jugo de limón, azúcar, sal y perejil; que posteriormente se hornea y se baña en su salsa		Platos fuertes	Carnes	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 106
1458	Andina	Antioquia	05			Ropa vieja	Carne desmechada mezclada con hogao y huevos revueltos.		Platos fuertes	Carnes	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 107
1459	Andina	Antioquia	05			Solomito criollo	Lomo en rodajas bañados con hogao y mantequilla		Platos fuertes	Carnes	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 107
1460	Andina	Antioquia	05			Tamales antioqueños	Tamal relleno de masa de maíz, costillas de res, tocino carne de cerdo, papas, y arveja. Se envuelven en hojas de plátano o de achira		Platos fuertes	Envoltorios	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 108
1461	Andina	Antioquia	05			Flan de naranjas agrias	Flan que se elabora con jugo de naranjas agrias, azúcar, fécula de maíz, claras y yemas de huevo		Postres	Natillas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 111
1462	Andina	Antioquia	05			Fresas con crema agria	Fresas con crema de leche y mermelada de fresas.		Postres	Postres	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 112
1463	Andina	Antioquia	05			María Luisa	Torta dividida en capas y rellena con dulce de moras.		Postres	Torta batida	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 113
1464	Andina	Antioquia	05			Sopa borracha	Bizcochuelo bañado en vino cubiertos por un merengue y ralladura de limón		Postres	Torta batida	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 114
1465	Andina	Antioquia	05			Arepas de chócolo	Arepas elaboradas a partir de una masa líquida que se prepara con mazorca de chócolo desgranado y queso campesino.		Aperitivos y entradas		Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocinas Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura
1466	Andina	Antioquia	05			Buñuelos	Amasijo a base de almidón de yuca y queso costeño molido.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocinas Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura
1467	Andina	Antioquia	05			Sopa de orejas	Sopa que se compone de tubérculos, costilla de res, cogote y unas masitas fritas de huevo y harina y toman este nombre porque su forma es de buñuelos con orejas.		Sopas		Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocinas Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura
1468	Andina	Antioquia	05			Torrijas	Tajadas de pan francés bañadas con leche, azúcar, ralladura de limón, huevos batidos y mantequilla; van fritas.		Aperitivos y entradas	Torrijas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 90

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1469	Andina	Antioquia	05			Torta de sesos con queso	Torta que se elabora con sesos y queso campesino.		Platos fuertes		Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura
1470	Andina	Antioquia	05			Albondigón	El albondigón consiste en carne de res y cerdo molida, que se mezcla y se lleva al horno en una refractaria.		Platos fuertes		Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura
1471	Andina	Antioquia	05			Bandeja paisa	La bandeja paisa se sirve en un plato o bandeja amplia, que lleva arroz blanco, frijoles, carne en polvo, chicharrón, chorizo, morcilla, tajadas de plátano maduro, una porción de aguacate y arepa.		Platos fuertes		Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura
1472	Andina	Antioquia	05			Cañon de cerdo	Cañon o lomo de cerdo adobado y horneado.		Platos fuertes		Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura
1473	Andina	Antioquia	05			Mazamorra	Bebida que se obtiene a partir de la cocción del maíz trillado, en leche y agua. Se le adiciona panela molida.		Postres		Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura
1474	Andina	Antioquia	05			Natilla	Crema espesa y consistente que se elabora a base maíz blanco, leche y panela.		Postres		Navidad	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura
1475	Andina	Antioquia	05			Vitoria calada	Vitoria cocinada en almíbar		Postres		Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura
1476	Andina	Antioquia	05			Arequipe	Pasta cremosa y untable que se elabora de leche y azúcar.		Dulces	Arequipes	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 110
1477	Andina	Antioquia	05			Caldo de menudencias	Caldo con menudencias de pollo ( corazones, mollejas, hígado) cortadas en pequeños trozos, cilantro, papa y ají pique.		Sopas	Caldo	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 78
1478	Andina	Antioquia	05			Cidras rellenas	Cidras rellenas con guiso, mantequilla y pan tostado y rallado.		Aperitivos y entradas	Guisados	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 83
1479	Andina	Antioquia	05			Vinagreta	Mezcla de aceite vegetal, vinagre, limón, perejil, sal y pimienta.		Salsas	Salsas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 93
1480	Andina	Antioquia	05			Vinagreta de aguacate	Mezcla de aceite vegetal, vinagre, limón, perejil, sal, pimienta y aguacate.		Salsas	Salsas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 93
1481	Andina	Antioquia	05			Avena	Bebida espesa preparada a base de hojuelas de avena y leche.		Bebidas		Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura
1482	Andina	Antioquia	05			Mondongo	Sopa que se elabora a partir de la cocción del mondongo o estómago de vaca, diferentes tipos de carne, verduras y tubérculos.		Sopas		Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura
1483	Andina	Antioquia	05	Sonsón		Tortas de maíz	Tortas que se elaboran con maíz chocoto, cebolla larga, y huevos. Se asan en una paila hasta que	Gloria Leticia Londoño	Antojos y Tentempies	Arepas	Cotidiano	Mincultura. (2015). Colombia Sabe. Las cocinas del maíz. Medellín.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1484	Andina	Caldas	05			Gallina enjalmada	Musos de gamba previamente marmadas, que se enjalman o se envuelven con una masa elaborada de pan viejo, miga de pan, vino, entre otros ingredientes, se lleva al horno hasta que quede crocante. Se sirve con sango de arracacha y		Platos Fuertes	Horneados	Cotidiano	Mincultura; Artesanías de Colombia; Tridha. (2014). <i>Colombia Sabe. Un fogón para un país</i> . Bogotá: Mincultura.
1485	Andina	Caldas	05			Sango de arracacha	Consiste en un puré rustico, el cual se elabora con arracacha y guiso.		Acompañantes		Cotidiano	Mincultura; Artesanías de Colombia; Tridha. (2014). <i>Colombia Sabe. Un fogón para un país</i> . Bogotá: Mincultura.
1486	Andina	Caldas	05			Ensalada de cidra	Esta ensalada lleva tiras en julianas de cidra, zanahoria, pimentón rojo, cebolla morada, y vinagreta de gulupa.		Ensalada		Cotidiano	Mincultura; Artesanías de Colombia; Tridha. (2014). <i>Colombia Sabe. Un fogón para un país</i> . Bogotá: Mincultura.
1487	Andina	Antioquia	05			Papas al barro	Esta preparación consiste en cocinar las papas (capira) previamente sazonadas en arcilla, estas se cocinan en el horno.		Acompañantes		Cotidiano	Mincultura; Artesanías de Colombia; Tridha. (2014). <i>Colombia Sabe. Un fogón para un país</i> . Bogotá: Mincultura.
1488	Andina	Antioquia	05			Tejas de maíz	Amasijo que se elabora con masa de maíz trillado añejo, queso costeño, mantequilla y azúcar. Se hornean en teja de barro. Se acompaña con una infusión de hojas de guayabo, naranjo y canelón.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Mincultura; Artesanías de Colombia; Tridha. (2014). <i>Colombia Sabe. Un fogón para un país</i> . Bogotá: Mincultura.
1489	Caribe	Sucre	70	Sincelejo	70001	Agua de panela con jengibre	Bebida a base de panela, agua y jengibre rallado. Generalmente se sirve fría		Bebidas	Refresco	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 302
1490	Caribe					Queso Costeño	Queso duro y salado a partir de leche de vaca	Sinic	Acompañantes	Quesos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 106
1491	Caribe					Suero costeño	Preparación cuya consistencia ideal es la de una crema, aunque con un sabor algo ácido. Se utiliza como salsa en varias preparaciones, o simplemente se usa unta con patacones, collo limpio, o sobre	Sinic	Salsas	Salsas	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 107
1492	Caribe	Bolívar				Mote de queso	Sopa espesa a partir de ñame con sofrito, queso costeño y suero costeño. Se sirve con arroz blanco.	Asomujer	Sopas	Sopas	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 108
1493	Caribe					Mote de guandú	Sopa compuesta de guandú, ñame, yuca y plátano maduro, cebolla y ajo; además se mezcla con sofrito, chicharrón en cubos y queso costeño en cubos.	Asomujer	Sopas	Sopas	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 109
1494	Caribe					Sopa de cabeza de gato	Cabeza de gato se llama a una preparación con plátano verde machacado y guisado, en la que se hacen bolas similares a los llamados <i>tacachos</i> de putumayo o a los <i>juan valerio</i> de tolima grande. En este caso las bolas de cabeza de gato hacen parte de una sopa con ñame y verduras. La preparación también tiene berenjenas, ñame, cebolla y ají dulce.	Carlos Morón Díaz y Cristina Galván de Morón	Sopas	Sopas	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 110
1495	Caribe					Sancocho de bocachico	Sancocho compuesto por plátano, ñame, cebollas, ahuyama, ají criollo y yuca (cortados con la uña); además se mezcla con leche de coco y boca chico.	Sinic	Sopas	Sopas	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 112
1496	Caribe					Lengua puyada	Lengua de res con pequeñas incisiones donde se le ponen algunos condimentos y verduras. Esta bañado en una salsa a base de pasta de tomate y aliños. Se acompaña con arroz blanco.	Carlos Morón Díaz y Cristina Galván de Morón	Platos Fuertes	Carnes	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 113
1497	Caribe					Pescado guisado	Arroz mezclado con coronco (pez) desmenuzado y ahumado y también se mezcla con verduras.		Platos Fuertes	Pescados	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 114
1498	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13468	Pisingo guisado	Pato silvestre de la región cocinado y aliñado con cebolla cabezona, tomates, ají dulce, achote y comino. Se acompaña con yuca cocida.	Asomujer	Platos Fuertes	Aves	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 116
1499	Caribe					Bollo limpio tradicional	Envuelto a partir de maíz trillado, queso costeño y aromatizado con anís; se cocina en hojas de bijao y sirve como acompañante.	Escuela Taller de artes y oficios de Mompox	Acompañantes	Envoltorios	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 118
1500	Caribe					Bollo limpio contemporaneo	Masa a partir de harina de maíz precocida mezclada con queso y sal que se cocina en hojas de mazorca o ameros. Sirve como acompañante.	Carlos Enrique Sánchez	Acompañantes	Envoltorios	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 118
1501	Caribe					Arroz de guandú	Arroz que se cocina con guandú, aceite, sal y ajo.	Asomujer	Acompañantes	Arroces	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 119

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1502	Caribe					Jugo de corozo	Refresco a base de pulpa de corozo, agua y azúcar	Estrella de los Ríos, María Josefina Yances y Simon Karl Bühler	Bebidas	Refresco	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 120
1503	Caribe					Vino de corozo	Bebida fermentada a partir de pulpa de corozo. Se le llama vino por su parecido al color del vino tinto		Bebidas	Fermentos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 121
1504	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompos	13468	Quesito de capa de Mompos	Tiras de queso fresco enrolladas hasta formar bolitas de aproximadamente 125 g.		Antojos y Tentempies	Quesos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 122
1505	Caribe					Arepas de Arroz	Arepas a partir de harina de arroz y rellenas de queso costeño rallado. Se preparan fritas o asadas y se acompañan con queso costeño.	Sinic	Antojos y Tentempies	Arepas	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 123
1506	Caribe					Quibbes	Los quibbes son masas fritas de forma ovalada y puntiaguda, rellenas de carne, hierbabuena, trigo partido, cebolla cabezona, piñones y mantequilla. Se sirven como acompañamiento.		Acompañantes	Fritos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 124
1507	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Chicha de maíz (cuchuco)	Bebida fermentada a base de maíz cuchuco, vainilla, azúcar y clavos de olor.	Vilma Torres	Bebidas	Bebida alcohólica	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 101
1508	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Cocadas	Dulce que se elabora con coco rallado, canela en polvo,esencia de vainilla, azúcar y leche.	Concepción Simarra y Norys Martínez (Malagana)	Postres	Dulces	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 102
1509	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Coco biche	Dulce que se elabora con leche de coco biche mezclado con azúcar, leche y canela.	Vilma Torres	Postres	Dulces	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 103
1510	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Conejo guisado	Carne de conejo desmechada con guiso de cebolla, ajíes, ajo,comino y sal.	Denis Fontalvo	Platos fuertes	Carnes - Guisado	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 103
1511	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Deditos de queso	Masa de harina de trigo con huevos batidos, mantequilla y leche enrolladas con tiras de queso costeño; se prepara frito.	Celmira Fernández de Roa	Aperitivos y entradas	Fritos	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 104
1512	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Dulce de batata	Puré dulce elaborado con batata, azúcar, canela, clavo de olor y leche.	María Escolástica Gonzalez	Postres	Dulces	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 104
1513	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Dulce de carito	Pulpa de carito (fruto de una palma) cocinada con azúcar, panela, clavos, nuez moscada, entre otros.	Noris Martínez	Postres	Calado	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 105
1514	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Dulce de corozo	Semillas de corozo cocinadas con azúcar, agua, canela y esencia de vainilla	Vilma Torres	Postres	Dulces	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 105
1515	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Dulce de guandul	Frijol guandú molido con zumo de coco, agua, azúcar y vainilla.	Ana Esther Olivo (Soplaviento) Librada Castro de Peña (San Estanislao), Silvia Rosa Jiménez (Malagana)	Postres	Dulces	Semana Santa	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 106
1516	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Dulce de leche	Crema unttable y viscosa de color café claro que se elabora con leche, canela, vainilla, uvas pasas y azúcar.	Manuela de Jesús Castro (San Estanislao) y Janer Luis Amaris (Malagana)	Postres	Dulces	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 107
1517	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Dulce de mango	Dulce que se elabora con pulpa de mango de puerco, panela y canela.	Janer Luis Amaris Orozco	Postres	Dulces	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 107
1518	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Dulce de mango de hilaza biche	Dulce que se elabora con pulpa de mango de hilaza biche o verde, azúcar, agua, vainilla y canela.	Vilma Torres	Postres	Dulces	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 108
1519	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Dulce de ñame	Dulce que se elabora con ñame cocinado y molido, leche, uvas pasas, azúcar y canela.	Nidia Ester Pacheco	Postres	Dulces	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 108

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1520	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Dulce de papa	Dulce que se elabora con papa cocinada y molida, leche, uvas pasas, zumo de coco, azúcar y canela.		Postres	Dulces	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 109
1521	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Dulce de papaya verde	Dulce que se elabora con tiras o julianas de papaya verde, plátano en cubos , coco rallado, panela y clavos de olor.	María Helena Ariza ( San Estanislao), Ana Esther Olivo (Soplaviento), Antonia María Fontalvo (San Estanislao)	Postres	Dulces	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 109
1522	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Dulce de piña con papaya	Pulpa de piña y papaya verde rayada cocinado en agua, canela y azúcar.	Vilma Torres	Postres	Dulces	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 110
1523	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Dulce de tomate de árbol	Postre que se elabora con tomate de árbol cocido, sin semillas, mezclado con azúcar y canela.	Evangelina Fontalvo	Postres	Dulces	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 110
1524	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Dulce de plátano y papaya	Dulce que se elabora con plátano maduro y papaya verde, clavos de olor, canela , esencia de vainilla y panela, todo de cocina en horno de leña.	Silvia Rosa Jiménez	Postres	Dulces	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 111
1525	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	El monoloco	Frijol cabeza negra con yuca, ñame y plátano. Se acompaña con agua de panela o jugos naturales.	Ancelma vega, María Escolástica Gonzalez (Malagana)	Acompañantes		Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 111
1526	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Empanadas de harina de maíz blanco con pollo y verduras	Masa de maíz blanca rellena con pollo desmechado, zanahoria, cebollín, ajo, ají y apio.	Brenis Berdugo Alvear	Aperitivos y entradas	Empanadas - fritos	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 112
1527	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Ensalada de zanahoria con remolacha, repollo y papa	Ensalada que se elabora mezclando remolacha, zanahoria y papa, todo en cubos y vinagreta de ajo y panela.	María González	Aperitivos y entradas	Ensaladas	Semana Santa	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 112
1528	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Ensalada payaso	Ensalada que se elabora mezclando papa, remolacha, zanahoria, cebolla, tomate y huevos duros, todo picado en cubos.	Mónica Mendoza	Aperitivos y entradas	Ensaladas	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 113
1529	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Enyucado	Torta que se elabora con yuca rallada mezclada con queso y coco rallado, anís y suero.	Isabel Grau (San Estanislao), Jane Luis Amaris (Malagana)	Aperitivos y entradas	Tortas	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 113
1530	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Gallina guisada	Gallina que se cocina en guiso de cebolla, tomate, ají dulce, achiote y pimientos y agua suficiente.	Silvia Rosa Jiménez	Platos fuertes	Aves - guisado	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 114
1531	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Guisadito	Arroz que se prepara con intestinos de cerdo en trozos pequeños, sazonado con cebolla, cilantro, pimienta, ají y achiote. Tiene aspecto de mazamorra.	Durley Martínez Alfaro	Platos fuertes	Arroces	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 114
1532	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Guiso de iguana	Carne de iguana desmenuzada y cocinada con guiso y zumo de coco.	Arleth Amor Torres y Laura Vanessa Padilla Amor	Platos fuertes	Carnes - Guisado	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 115
1533	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Higadete	Sopa espesa que se prepara con hígado , carne de res magra en cuadros pequeños, plátano verde y plátano maduro, cebolla, repollo blanco y apio	Celmira Fernández García	Sopas	Sopas	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 115
1534	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Icotea guisada	Carne de icotea desmechada y cocinada con zumo de coco, vinagre casero y zumo de coco.	Ligia Amor ( solplaviento), Manuela Sanjuan (Soplaviento), Deya Escorso (San Estanisalo)	Platos fuertes	Carnes - Guisado	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 116
1535	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Icotea con arroz de frijolito negro	Hicotea guisada acompañada de arroz que se cocina con frijol negro, tomate, cebolla, ají dulce y zumo de coco.	María González	Platos fuertes	Carnes - Guisado	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 117
1536	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Jalea de tamarindo	Confitura que se elabora con pulpa de tamarindo que se deja reducir en agua y azúcar hasta que de punto.	Vilma Torres	Postres	Dulces	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 118
1537	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Lengua en salsa	Lengua en rodajas que se sirve con una salsa elaborada con pasta de tomate, cebolla, comino, ají criollo, cebolla y un poco de panels	Rosa Fernández	Platos fuertes	Carnes - Guisado	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 118



#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1538	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Majuana	Guandul molido, ñame y yuca mezclado con zumo de coco, agua y sal	Indira Martínez Alfaro	Platos fuertes	Colada	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 119
1539	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Mazamorra de ahuyama con plátano	Bebida espesa que se elabora con arroz, ahuyama, leche, azúcar, canela y plátano.	Ancelma vega y Concepción Simarra (Malagana)	Bebidas	Colada	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 120
1540	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Mazamorra de maíz o de granito	Bebida espesa que se elabora a base de maíz seco, canela, agua, leche y azúcar.	Ancelma Vega, Aurelia Otero ( San Estanislao), Noris Martínez (Malagana)	Bebidas	Colada	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 120
1541	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Mazamorra de harina de plátano	Bebida espesa que se elabora a base de harina de plátano, leche y azúcar.	Esther Judith Valdez	Bebidas	Colada	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 121
1542	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Mazamorra de maíz con guineo mangano	Bebida espesa que se elabora con leche, maíz sarazo y guineos maduros.	Ana Belis Valdés(Malagana)	Bebidas	Colada	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 121
1543	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Mote de bledo	Sopa que se elabora con hojas de bledo, plátano amarillo, ñame, zumo de coco y cabezas de pescado.	María González	Sopas	Sopas	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 122
1544	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Mote de queso	Sopa espesa a partir de ñame con sofrito, queso costeño y suero costeño. Se sirve con arroz blanco.	Celmira Fernández de Roa	Sopas	Sopas	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 122
1545	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Mazamorra de plátano maduro (guineo manzano)	Arroz espeso que se cocina mezcla con puré de plátano, azúcar y leche de coco.	Celmira Fernández de Roa (San Estanislao), Nurys Martínez (Malagana)	Bebidas	Colada	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 123
1546	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Panderos de yuca	Rosquitas que se preparan con almidón de yuca, yemas de huevo, anís, coco y azúcar.	Ana María Orozco	Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 123
1547	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Pasteles de arroz	Arroz que se mezcla con guiso de verduras, se sirve sobre hojas de bijao con una porción de cerdo o pollo.	Andrea Isabel Urzuza Gastelbondo	Aperitivos y entradas	Envoltorios	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 124
1548	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Pasteles de cerdo con gallina criolla	Tamal o envuelto que lleva en su interior, arroz, cerdo, verduras y gallina criolla.	Miriam Cantino Parra	Aperitivos y entradas	Envoltorios	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 124
1549	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Pato pisingo guisado	Presas de pato cocinadas en guiso y leche de coco. Se acompaña con arroz blanco y ensalada.	Ana Esther Olivo	Platos fuertes	Aves - guisado	semana santa	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 125
1550	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Pernil de cerdo relleno	Pernil de cerdo relleno de uvas pasas, papa picada, cebolla, cilantro, ajo y bañado en salsa de panela. Se sirve con coctel a base de frutas y ron.	Zoila del Río Cantillo	Platos fuertes	Carnes	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 126
1551	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Pescado cabrito	Pescado que se abre y se rellena de cebolla, tomate y ajo. Posteriormente se amarra y se cocina a la parrilla. Se acompaña con yuca o plátano verde y agua de panela con limón.	Martha Castro Barragán y Maria Helena Ariza (San Estanislao)	Platos fuertes	Pescados	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 127
1552	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Plátano picaro	Plátanos cocinados en una miel de azúcar y canela. Al final se le agrega esencia de kola	Zoila del Río Cantillo	Acompañantes	Calado	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 128
1553	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Posta puyada	Posta que se rellena con vegetales, tiene una salsa que se elabora con salsa negra, panela vegetales y coca- cola (opcional).	Judys del Carmen Castillo	Platos fuertes	Carnes	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 128
1554	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Pudín negro	Ponqué o torta que se elabora con frutos secos, vino, ciruelas, harina, mantequilla, huevos y azúcar	Denis Fontalvo	Postres	Tortas batidas	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 129
1555	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Pudín sencillo	Torta o ponqué que lleva ralladura de limón, vainilla, nuez moscada y jugo de guayaba, zanahoria o naranja.	Denis Fontalvo	Postres	Tortas batidas	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 129

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1556	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Sancocho trifásico	Sancocho que se prepara con tres tipos de carne: costilla de cerdo, gallina y carne de cerdo, se complementa con yuca, papa, ñame, ahuyama, plátano, mazorca y aliños.	Durley Martínez Alfaro	sopas	Sopas	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 130
1557	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Sancocho de Doña Conchita	Sancocho cocinado en fogón de tres piedras, se compone de cabeza de cerdo, hueso salado, mondongo, plátanos , yuca, ñame y mazorca.	Concepción Simarra	sopas	Sopas	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 131
1558	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Sancocho de carne	Sancocho que se compone de carne, yuca, plátano verde, amarillo, paoa, ñame, ajo y achiote	Evangelina Fontalvo	Sopas	Sopas	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 132
1559	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Sancocho de pescado	Sancocho que se compone de pescado, ñame, plátano, yuca y vegetales como zanahoria y apio.	Evangelina Fontalvo	Sopas	Sopas	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 132
1560	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Sancocho de cabeza de cerdo salada	Sopa que se elabora con cabeza de cerdo salada, ñame, plátano, yuca, entre otros.	Evangelina Fontalvo	Sopas	Sopas	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 133
1561	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Sancocho de mondongo	Sopa que se elabora con mondongo y papa, ñame, plátano, ají verde, cebolla, apio, cilantro y yuca	Nidia Ester Pacheco	Sopas	Sopas	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 133
1562	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Sopa de cabeza de bagre	Sopa que se elabora con cabezas de bagre, tubérculos y verduras (zanahoria, cebollín, cebolla, apio, cilantro)	Ana Gómez Olivo	Sopas	Sopas	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 134
1563	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Sopa de chispa/ Sopa sin carne / Sopa corretizada	Sopa que se elabora con papas, fideos , cebolla, cilantro y patacones.	Julia Grau Castro	Sopas	Sopas	Medicinal	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 134
1564	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Sopa de zaragoza con hueso salado	Sopa que se elabora con frijol zaragoza, cilantro, orégano, entre otros ingredientes. Se acompaña con arroz blanco.	Aurelia Otero	Sopas	Sopas	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 135
1565	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Suero casero	Leche cortada que se licua y se le agrega sal.	Andrea Isabel Urzuza Gastelbondo	Salsas	Aderezo	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 135
1566	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Torta de plátano	Cubos de plátano maduro con huevo batido y mantequilla	Judith Fuentes Morales	Postres	Tortilla	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 135
1567	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Vinagre casero	Vinagre que se elabora con agua de maíz, panela, ajo, cebolla roja, comino y sal.	Ana Esther Olivo	Salsas	Salsas	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 136
1568	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Viuda de pescado	Bocachico que se cocina con yuca y aliños (ajo, cebolla, ají, limón y pimienta) , se sirve el pescado y la yuca en un plato y el caldo de cocción en otro.	Sandra Rodriguez	Platos fuertes	Pescados	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 136
1569	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Visceras guisadas con arroz pajarito	Riñón, hígado, corazón, pajarilla y bofe en cuadrillos y sofritos, se cocinan con condimentos y vegetales y se mezclan con arroz pajarito que tiene platanitos maduros en cubos.	Ana Isabel Castro Valdéz	Platos fuertes	Carnes	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 137
1570	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Compuesto verde	Picadillo de cilantro, apio, zanahoria y hojas de col.	Aura María Fuentes, coinvestigadora, San Estanislao de Kostka	Salsas	Salsas	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 137
1571	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Bollo de mazorca	Envuelto que se elabora de masa de mazorca verde, sal y azúcar que se envuelve en améros y se cocinan en agua.	Janer Luis Amaris Orozco	Aperitivos y entradas	Envoltorios	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 96
1572	Caribe	Bolívar	13	San Estanislao de Kostka	13647	Bollos de yuca	Envuelto de masa de yuca rayada puede ser de sal o anisado o sin ningún sabor.	Pabla Bautista Olivo ( San Estanislao) y Janer Luis Amaris ( Malagana)	Aperitivos y entradas	Envoltorios	Cotidiano	Fundación Tridha; Ministerio de Cultura. (2014). Cocinas de Agua, Tierra ,Aire y Fuego. Bogotá : Ministerio de Cultura. pp 97
1573	Caribe	Bolívar	13	Cartagena	13001	Arroz marinero	Arroz que se prepara con almejas, pescado en cubos, ostiones, camarones y calamares; junto con zanahoria picada, arveja, cebolla, ajo, ají criollo y		Platos fuertes	Arroces	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 327

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1574	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13468	Bagre estopiao	Carne de bagre salado desmenuzado , servido con hogao y huevos batidos .		Platos fuertes	Pescados	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 328
1575	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13468	Boronia	Puré que se elabora a partir de plátano maduro cocinado y berenjena.		Aperitivos y entradas	Puré	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 312
1576	Caribe	Bolívar	13	Islas del Rosario	13001	Caracoles guisados con coco	Caracoles guisados con leche de coco		Platos fuertes	Mariscos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 330
1577	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13468	Casabito	Casabe que se le adiciona queso rallado y semillas de anís		Aperitivos y entradas	Arepas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 315
1578	Caribe	Bolívar	13	Cartagena	13001	Chicha	Bebida sin fermentar de frutas como cereza, corozo, guanábana, guayaba, mamón mango.		Bebidas	Fresco	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura
1579	Caribe	Bolívar	13	Cartagena	13001	Crema de langosta ( camarones o langostinos)	Sopa espesa elaborada con carne de langosta, leche, crema de leche, mantequilla, papa, y harina para espesar.		Sopas	Sopas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 304
1580	Caribe	Bolívar	13	Cartagena	13001	Empanadas de huevo	Arepa frita rellena de huevo y carne de cerdo.		Aperitivos y entradas	Empanadas - fritos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 316
1581	Caribe	Bolívar	13	Cartagena	13001	Gallina	Presas de gallina que se prepara con tubérculos, verduras, y leche de coco. Se sirve con arroz de coco.		Platos fuertes	Aves	Festividades	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 332
1582	Caribe	Bolívar	13			Higadete	Hígado de res servido con una salsa espesa compuesta de guiso, leche de coco y plátano maduro		Platos fuertes	Carnes - Guisado	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 335
1583	Caribe	Bolívar	13			Posta de carne	Punta de anca al horno, sazonada con cebolla, mantequilla y ajo		Platos fuertes	Carnes	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 337
1584	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13468	Queso de capa	Tiras de queso fresco enrolladas hasta formar bolitas pequeñas.		Aperitivos y entradas	Quesos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 323
1585	Caribe	Bolívar				Sopa de codillo de cerdo	Sopa que se elabora con los codos del cerdo, papa, zanahoria, habichuelas y repollo.		Sopas	Sopas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 307
1586	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13468	Ternero de vientre	Carne desmenuzada de res nonata marinada con jugo de naranja agria y sal; servida con guiso.		Platos fuertes	Carnes	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 339
1587	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13468	Garapacho	Tortilla de huevos batidos con carne de tortuga y guiso.		Platos fuertes	Tortilla	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 333
1588	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13468	Ponche	Pernil de ponche (cerdo salvaje) marinado en naranja agria y cerveza que se asa al carbón en una parrilla.		Platos fuertes	Carnes - asado	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 337
1589	Caribe	Bolívar	13			Yuca con suero	Yuca cocida con suero (crema agria de leche, salada)		Aperitivos y entradas		Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 324
1590	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13466	Ayaco mompoxino	Sopa que lleva carne, saladita y fresca, cerdo salado y fresco, yuca, plátano, panela, repollo zanahoria y vinagre criollo	Cocineras Tradicionales de la Depresión Mompoxina	Sopas	Sopas	Cotidiano	MinCultura; Fundación Tridha. (2013). Saberes y Sabores que Cantan, Encantan y Enamorar en la Depresión Mompoxina. Bogotá: MinCultura. pp 28
1591	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13466	Rungo de cabeza de bagre	Sopa que se elabora con cabezas de bagre ahumadas, frijol cabecita negra, yuca, ñame, zanahoria y guiso.	Cocineras Tradicionales de la Depresión Mompoxina	Sopas	Sopas	Cotidiano	MinCultura; Fundación Tridha. (2013). Saberes y Sabores que Cantan, Encantan y Enamorar en la Depresión Mompoxina. Bogotá: MinCultura. pp 29
1592	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13466	Sancocho de gallina	Sopa preparada en horno de leña que lleva, presas de gallina, yuca, ñame, cuatrolifios (especie de plátano), ahuyama, batata, mazorca, papa, col y zanahoria, se sirve con cilantro picado encima.	Cocineras Tradicionales de la Depresión Mompoxina	Sopas	Sopas	Cotidiano	MinCultura; Fundación Tridha. (2013). Saberes y Sabores que Cantan, Encantan y Enamorar en la Depresión Mompoxina. Bogotá: MinCultura. pp 30
1593	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13466	Sancocho de bocachico	Sopa que se elabora con bocachico, yuca, plátano, ahuyama, ají criollo, ñame, mazorca y cebollín picado	Cocineras Tradicionales de la Depresión Mompoxina	Sopas	Sopas	Cotidiano	MinCultura; Fundación Tridha. (2013). Saberes y Sabores que Cantan, Encantan y Enamorar en la Depresión Mompoxina. Bogotá: MinCultura. pp 31
1594	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13466	Asadurita con yuca para sopiar	Platillo que se consume al desayuno o comida, consiste en viseras de cerdo cortadas en trozos, mezcladas con panela y pimienta de olor. Se sirve para acompañar con viuda de yuca.	Cocineras Tradicionales de la Depresión Mompoxina	Platos fuertes	Carnes	Cotidiano	MinCultura; Fundación Tridha. (2013). Saberes y Sabores que Cantan, Encantan y Enamorar en la Depresión Mompoxina. Bogotá: MinCultura. pp 33
1595	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13466	Bocachicos rellenos asados al carbón	Esta preparación consiste en bocachico relleno de tomate, cebolla y ajo, envuelto en hojas de plátano y asado a la parrilla.	Cocineras Tradicionales de la Depresión Mompoxina	Platos fuertes	Pescados	Cotidiano	MinCultura; Fundación Tridha. (2013). Saberes y Sabores que Cantan, Encantan y Enamorar en la Depresión Mompoxina. Bogotá: MinCultura. pp 34

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1596	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13466	Pebres	Guiso que se prepara con cualquier tipo de carne, cebolla, tomate, ajo, vinagre criollo, comino, achiote, pimienta y sal.	Cocineras Tradicionales de la Depresión Mompoxina	Platos fuertes	Guisos	Cotidiano	MinCultura; Fundación Tridha. (2013). Saberes y Sabores que Cantan, Encantan y Enamorar en la Depresión Mompoxina. Bogotá: MinCultura. pp 35
1597	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13466	Pebre de gallina	Guiso de pebre con gallina	Cocineras Tradicionales de la Depresión Mompoxina	Platos fuertes	Aves - guisado	Cotidiano	MinCultura; Fundación Tridha. (2013). Saberes y Sabores que Cantan, Encantan y Enamorar en la Depresión Mompoxina. Bogotá: MinCultura. pp 35
1598	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13466	Picadillo de cerdo con fideos, yuca y plátano	Preparación que se elabora con cerdo picado en cuadros,plátano verde, cebolla, ají criollo y huevos batidos	Cocineras Tradicionales de la Depresión Mompoxina	Platos fuertes	Carnes - Guisado	Cotidiano	MinCultura; Fundación Tridha. (2013). Saberes y Sabores que Cantan, Encantan y Enamorar en la Depresión Mompoxina. Bogotá: MinCultura. pp 36
1599	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13466	Yuca con queso (para el desayuno)	Esta es una preparación campesina, se compone de yuca , queso costeño o suero y se envuelve en hojas de plátano.	Cocineras Tradicionales de la Depresión Mompoxina	Acompañantes		Cotidiano	MinCultura; Fundación Tridha. (2013). Saberes y Sabores que Cantan, Encantan y Enamorar en la Depresión Mompoxina. Bogotá: MinCultura. pp 37
1600	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13466	Viuda de bagre salao	Plato principal que se elabora con bagre salado, acompañado de yuca y plátano, se sirve con arroz blanco y guiso sobre el pescado.	Cocineras Tradicionales de la Depresión Mompoxina	Platos fuertes	Pescados	Cotidiano	MinCultura; Fundación Tridha. (2013). Saberes y Sabores que Cantan, Encantan y Enamorar en la Depresión Mompoxina. Bogotá: MinCultura. pp 38
1601	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13466	Ensalada con hojas de yuca	Guisado que se prepara con mantequilla, cebollas, Hojas de yuca, yuca, zanahorias, arvejas, habicueles, guandú, ají criollo, queso criollo, leche, ajo y huevos.	Cocineras Tradicionales de la Depresión Mompoxina	Acompañantes	Vegetales - guisados	Cotidiano	MinCultura; Fundación Tridha. (2013). Saberes y Sabores que Cantan, Encantan y Enamorar en la Depresión Mompoxina. Bogotá: MinCultura. pp 39
1602	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13466	Tajaditas de yuca fruta	Finas tajas de yuca fritas en aceite.	Cocineras Tradicionales de la Depresión Mompoxina	Antojos y Tentempies	Fritos	Cotidiano	MinCultura; Fundación Tridha. (2013). Saberes y Sabores que Cantan, Encantan y Enamorar en la Depresión Mompoxina. Bogotá: MinCultura. pp 40
1603	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13466	Arequipe o arequipa de yuca	Pasta cremosa elaborada con yuca, canela, leche y azúcar.	Cocineras Tradicionales de la Depresión Mompoxina	Postres	Dulces	Cotidiano	MinCultura; Fundación Tridha. (2013). Saberes y Sabores que Cantan, Encantan y Enamorar en la Depresión Mompoxina. Bogotá: MinCultura. pp 41
1604	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13466	Bolitas de yuca dulce	Bolitas de yuca, huevos batidos y azúcar; horneadas y endulzadas con miel y azúcar.	Cocineras Tradicionales de la Depresión Mompoxina	Postres		Cotidiano	MinCultura; Fundación Tridha. (2013). Saberes y Sabores que Cantan, Encantan y Enamorar en la Depresión Mompoxina. Bogotá: MinCultura. pp 42
1605	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13466	Bolitas de yuca salada	Bolitas de yuca horneadas, que llevan queso rallado y mantequilla.	Cocineras Tradicionales de la Depresión Mompoxina	Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	MinCultura; Fundación Tridha. (2013). Saberes y Sabores que Cantan, Encantan y Enamorar en la Depresión Mompoxina. Bogotá: MinCultura. pp 43
1606	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13466	Carimañola de carne o de queso	Fritura que se elabora con masa de yuca, se rellenan con queso o carne molida.	Cocineras Tradicionales de la Depresión Mompoxina	Antojos y Tentempies	Fritos	Cotidiano	MinCultura; Fundación Tridha. (2013). Saberes y Sabores que Cantan, Encantan y Enamorar en la Depresión Mompoxina. Bogotá: MinCultura. pp 44
1607	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13466	Enyucado	Torta dulce y a la vez salada a base de yuca, coco rallado, panela, mantequilla, anís y queso costeño. Sirve para acompañar platos de pescados o carne.	Cocineras Tradicionales de la Depresión Mompoxina	Antojos y Tentempies	Tortas	Cotidiano	MinCultura; Fundación Tridha. (2013). Saberes y Sabores que Cantan, Encantan y Enamorar en la Depresión Mompoxina. Bogotá: MinCultura. pp 45
1608	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13466	Panderitos	Pequeños bizcochos elaborados con almidón de yuca, azúcar, miel, aguardiente y huevos.	Cocineras Tradicionales de la Depresión Mompoxina	Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	MinCultura; Fundación Tridha. (2013). Saberes y Sabores que Cantan, Encantan y Enamorar en la Depresión Mompoxina. Bogotá: MinCultura. pp 46
1609	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13466	Rosquetes	Rosquitas elaboradas con yuca cocida, mantequilla y azúcar estos se frien y se espolvorean con azúcar.	Cocineras Tradicionales de la Depresión Mompoxina	Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	MinCultura; Fundación Tridha. (2013). Saberes y Sabores que Cantan, Encantan y Enamorar en la Depresión Mompoxina. Bogotá: MinCultura. pp 47
1610	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13466	Buñuelos de navidad	Bolitas horneadas elaboradas con yuca cocida, panela, huevos y mantequilla.	Cocineras Tradicionales de la Depresión Mompoxina	Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	MinCultura; Fundación Tridha. (2013). Saberes y Sabores que Cantan, Encantan y Enamorar en la Depresión Mompoxina. Bogotá: MinCultura. pp 48
1611	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13466	Arepas de yuca	Arepas que se elaboran con yuca rallada, mantequilla, queso y huevos.	Cocineras Tradicionales de la Depresión Mompoxina	Antojos y Tentempies	Arepas	Cotidiano	MinCultura; Fundación Tridha. (2013). Saberes y Sabores que Cantan, Encantan y Enamorar en la Depresión Mompoxina. Bogotá: MinCultura. pp 49
1612	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13466	Avena mompoxina	Bebida espesa elaborada con yuca, canela, clavos de olor, leche, leche condensada, harina de trigo y almidón de yuca.	Cocineras Tradicionales de la Depresión Mompoxina	Bebidas	Colada	Cotidiano	MinCultura; Fundación Tridha. (2013). Saberes y Sabores que Cantan, Encantan y Enamorar en la Depresión Mompoxina. Bogotá: MinCultura. pp 50
1613	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13466	Masato de yuca	Bebida fermentada elaborada con yuca cocida, canela, azúcar, cuajada y clavos de olor.	Cocineras Tradicionales de la Depresión Mompoxina	Bebidas	Bebida alcohólica	Cotidiano	MinCultura; Fundación Tridha. (2013). Saberes y Sabores que Cantan, Encantan y Enamorar en la Depresión Mompoxina. Bogotá: MinCultura. pp 51

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1614	Caribe	Bolívar	13	Santa Cruz de Mompox	13466	Yuquifruiti	Bebida que se elabora con yuca cocida, azúcar, leche, vainilla, tozos de fruta y hielo picado	Cocineras Tradicionales de la Depresión Momposina	Bebidas	Refresco	Cotidiano	MinCultura; Fundación Tridha. (2013). Saberes y Sabores que Cantan, Encantan y Enamorar en la Depresión Momposina. Bogotá: MinCultura. pp 52
1615	Caribe	Bolívar	13	Manhates	13433	Bollo de maíz verde	Masa que se elabora a partir de los granos de mazorca verde, sal y azúcar. Esta se envuelve en las mismas hojas y se cocina al vapor.	María Escolástica González Reyes	Aperitivos y entradas	Envoltorios	Cotidiano	Mincultura. (2015). Colombia Sabe. Las cocinas del maíz. Medellín.
1616	Caribe	Sucre	70			Cafongo	Envuelto de maíz pilado, en el cual tiene un sabor dulce, ya que en su preparación se agrega una miel elaborada con leche, panela, canela y clavos. Se		Aperitivos y entradas	Envoltorios	Cotidiano	Mincultura; Artesanías de Colombia; Tridha. (2014). Colombia Sabe. Un fogón para un país. Bogotá: Mincultura. pp 44
1617	Caribe	Bolívar	13			Gallina ahumada con leche de coco	Consiste en gamba ahumada, a la cual se le agrega aliños (tomate, cebolla, ají dulce, comino, ajo y limón) y leche de coco durante su cocción. Se sirve con ensalada de pepino cohombro, cebolla roja, y tomate, arroz de coco y jugo de mango verde con		Platos Fuertes	Aves - guisado	Cotidiano	Mincultura; Artesanías de Colombia; Tridha. (2014). Colombia Sabe. Un fogón para un país. Bogotá: Mincultura. pp 45
1618	Caribe	Bolívar	13			Cocadas de sabores	Dulce que se elabora con coco rallado, azúcar y leche, se le puede agregar, piña, maracuyá, arequipe o canela.		Postres	Dulces	Cotidiano	Mincultura; Artesanías de Colombia; Tridha. (2014). Colombia Sabe. Un fogón para un país. Bogotá: Mincultura. pp 58
1619	Caribe	Sucre	70	Betulia	70702	Bollo limpio	El bollo limpio de Betulia, se elabora a partir de maíz, a su vez en su envoltura se utiliza la palma amarga.		Acompañante	Envoltorios	Cotidiano	Mincultura; Gobernación de Sucre. (2009) Proceso de identificación y recomendaciones de salvaguardia de las manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial en las Subregiones Sabanas, Golfo de Morrosquillo y Montes de María del Departamento de Sucre. Sincelajo, Sucre.
1620	Caribe	Sucre	70	Betulia	70702	Diabolines	Amasijo que se elabora con almidón de yuca y queso costeño, se lleva al horno de leña.	Lucila Gil, Rosalba Macareno	Antojos y tentempiés	Amasijo	Cotidiano	Mincultura; Gobernación de Sucre. (2009) Proceso de identificación y recomendaciones de salvaguardia de las manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial en las Subregiones Sabanas, Golfo de Morrosquillo y Montes de María del Departamento de Sucre. Sincelajo, Sucre.
1621	Caribe	Sucre	70	Sincé	70742	Mollete	Amasijo de forma alargada el cual se elabora con harina de trigo, anís, azúcar, huevos y queso. Se hornea		Acompañante	Amasijo	Cotidiano	Mincultura; Gobernación de Sucre. (2009) Proceso de identificación y recomendaciones de salvaguardia de las manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial en las Subregiones Sabanas, Golfo de Morrosquillo y Montes de María del Departamento de Sucre. Sincelajo, Sucre.
1622	Caribe	Sucre	70	Galeras	70235	Jalea de algarroba	Es una bebida muy refrescante que se hace con la pulpa de la algarroba, leche, azúcar al gusto, hay quienes la prefieren con agua.		Bebidas		Medicinal	Mincultura; Gobernación de Sucre. (2009) Proceso de identificación y recomendaciones de salvaguardia de las manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial en las Subregiones Sabanas, Golfo de Morrosquillo y Montes de María del Departamento de Sucre. Sincelajo, Sucre.
1623	Andina					Achiote	Manteca de cerdo que se mezcla con semillas de achiote		Aperitivos y entradas		Dentro de sus usos también se encuentra el maquillaje	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 285
1624	Andina	Norte de Santander	54	Ocaña	54498	Arepa ocañera	Arepa que se elabora con maíz pilao, se cocinan sobre un tiesto de barro.		Aperitivos y entradas	Arepas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 285
1625	Andina					Arepa santandereana	La arepa santandereana se elabora a partir de maíz amarillo, manteca de cerdo, chicharrones y sal.		Aperitivos y entradas	Arepas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 285
1626	Andina	Norte de Santander	54	Cúcuta	54001	Arepas fritas	Bolitas de masa de maíz frita		Aperitivos y entradas	Arepas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 286
1627	Andina	Santander	68	Velez	68861	Bocadillo veleño	El bocadillo de guayaba consiste en cocinar por prolongado tiempo guayabas previamente licuadas con almíbar, hasta forma una mezcla dura y estable.		Postres	Dulces	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 299
1628	Andina					Cabrito al horno	Costilla de cabrito horneada con costra de miga de pan. Se acompaña con pepitoria y yuca frita		Platos fuertes	Carnes	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 292
1629	Andina	Santander	68	Barichara	68079	Cabro Barichara	Presas de cabrito al horno con un adobo de cebolla. Perejil, semillas de clantro, ajo, vinagre y manteca de cerdo		Platos fuertes	Carnes	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 292
1630	Andina					Caldo básico	Caldo que se elabora con huesos, cebolla, tomate, carne en pulpa de res y perejil.		Sopas	Caldo	Es la base de muchas preparaciones en especial salsa y sopas.	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 280

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1631	Andina	Santander	68	Bucaramanga	68001	Caldo de papas	Caldo que se elabora con papas cortadas en rebanadas y hogao.		Sopas	Caldo	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 280
1632	Andina					Caldo teñido	Caldo que se elabora con papas, leche, huevos y cilantro.		Sopas	Caldo	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 280
1633	Andina	Santander	54	Pamplona	54518	Callos con garbanzos santandereanos	Consiste en una cazuela de garbanzos con los cuales se acompañan callos cortados en pequeños cuadros. Su preparación es similar a los llamados callos de mediana.		Platos fuertes	Legumbres	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 293
1634	Andina					Cazuela de conejo	Presas de conejo guisadas con habichuela, zanahoria y arvejas, ajo y vino		Platos fuertes	Carnes - Guisado	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 293
1635	Andina	Norte de Santander	54	Ocaña	54498	Cebollitas	Cebollitas pequeñas u ocañeras encurtidas en vinagre.		Aperitivos y entradas	Conservas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 286
1636	Andina					Chorotas	Conos que se elaboran con harina de maíz y carne frita, los cuales se rellenan de guiso y se cocinan en caldo.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 287
1637	Andina					Chicha de corozo	Bebida fermentada a base de pulpa de corozo y panela		Bebidas	Bebida alcohólica	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 278
1638	Andina	Norte de Santander	54	Cúcuta	54001	Chivo	Presas de chivo marinadas en cerveza y se prepara con un guiso de tomate, cebolla, ajo y otros elementos aromáticos.		Platos fuertes	Carnes	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 294
1639	Andina	Santander	68	Girón	68250	Chocolate	Bebida caliente elaborada con cacao, azúcar y agua o leche		Bebidas	Bebida caliente	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 278
1640	Andina	Norte de Santander	54	Cúcuta	54001	Cortaditos de leche de cabra	Se elabora a partir de leche de cabra cortada (generalmente se corta limón o vinagre) y panela, la cual se deja reducir hasta que solo hayan quedado los grumos que se han formado. Se acompaña con una tajada de queso.		Postres	Dulces	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 299
1641	Andina					Dulce de grosellas	Pulpa de grosellas cocinada en almibar.		Postres	Dulces	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 299
1642	Andina	Norte de Santander	54	Cúcuta	54001	Encurtidos	Verduras conservadas en vinagre y especias		Aperitivos y entradas	Conserva	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 287
1643	Andina					Espaguetis	Pasta que se elabora con gallina, carne de cerdo y tocino, cebolla, pasta de tomate, ajo y queso rallado		Platos fuertes	Pastas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 294
1644	Andina	Norte de Santander	54	Ocaña	54498	Fresco de ciruela cocota	Bebida a base de pulpa de ciruelas cocotas, agua o leche y azúcar.		Bebidas	Refresco	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 279
1645	Andina					Guiso para rellenar pastelitos	Guiso que se elabora con arroz o garbanzo, hogao y carne molida.		Aperitivos y entradas	Salsas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 287
1646	Andina	Norte de Santander	54	Pamplona	54518	Habas secas	Son habas tostadas con sal		Aperitivos y entradas	Frutos Secos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 288
1647	Andina	Norte de Santander	54	Cúcuta	54001	Hallacas	Envuelto de masa de maíz que se rellena con costilla de cerdo, gallina, tocino, junto con un guiso de cebolla, perejil, orégano, ajo y manteca de cerdo		Aperitivos y entradas	Envoltorios	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 288
1648	Andina					Hormigas culonas	Colas de hormigas tostadas con sal		Aperitivos y entradas		Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 289
1649	Andina	Santander	68	Bucaramanga	68001	Macarrones con pollo	Macarrones con pollo desmenuzado y salsa con queso rallado y alcaparras.		Platos fuertes	Pastas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 295
1650	Andina	Norte de Santander	54	Pamplona	54518	Masato	Bebida que se elabora con arroz, maíz, canela, clavos de olor y azúcar.		Bebidas	Bebida alcohólica	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 279
1651	Andina					Micos	Masa de plátano verde mezclado con hogao y ajo		Aperitivos y entradas	Puré	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 289
1652	Andina					Mute nortesandereano	Sopa que se elabora con cabeza de marrano, pata de res, costillas de cerdo, callo, maíz blanco, papas, pimentón, garbanzos, hogo y cilantro cimarrón		Sopas	Sopas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 282

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1653	Andina					Mute Santandereano	El mute es uno de los platos insignia de Santander. Se trata de una sopa en la que se mezclan diferentes carnes, entre las que no pueden faltar el callo de res o mondongo, y la mano o pata de res, con maíz mute (maíz blanco trillado), garbanzos, cebolla, tomate y carne molida.		Sopas	Sopas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 281
1654	Andina					Ñeque (Tinajo)	Carne de ñeque marinada en jugo de naranja agria y vinagre, que se prepara con hogo, pan rallado y papas.		Platos fuertes	Carnes	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 295
1655	Andina					Palmitos	Se elabora con cogollo de palma, huevos batidos, mantequilla y hogao.		Aperitivos y entradas	Guisado	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 289
1656	Andina	Norte de Santander	54	Cúcuta	54001	Pastelitos	Pasteles rellenos de guiso a base de garbanzos, cebolla, tomate y carne molida		Aperitivos y entradas	Pasteles	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 290
1657	Andina					Pepitoria	La pepitoria se puede definir como un guiso preparado con sangre y viseras, se consume como acompañante de cabrito asado o carne oreada o como plato principal con yuca cocida, ají y arepa.		Platos fuertes	Carnes	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 296
1658	Andina	Norte de Santander	54	Cúcuta	54001	Pepitoria de chivo	Pepitoria que se prepara con viseras de chivo, cabeza de chivo, yerbas, aliños y guiso.		Platos fuertes	Carnes	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 297
1659	Andina	Norte de Santander	54	Cúcuta	54001	Pichones	Esta preparación se realiza con palomas bravias o codornices, se sofríe en un guiso muy aromático de pimentón, cebolla y perejil y vino blanco.		Platos fuertes	Aves	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 296
1660	Andina					Regañonas santandereanas	Antojo de maíz tierno y molido que se frie en aceite caliente.		Aperitivos y entradas	Fritos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 290
1661	Andina	Norte de Santander	54	Ocaña	54498	Rellenas de guineo	Salchicha o embutido que se elabora con plátano, menudo, hierbas como el orégano, poleo y hierbabuena, y sangre de res.		Aperitivos y entradas	Embutidos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 290
1662	Andina					Sancocho santandereano	Sancocho que se elabora principalmente con gallina, cerdo, chorizo, plátano, yuca, arracaha, papa, repollo, garbanzos, ahuyama y chorotas.		Sopas	Sopas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 282
1663	Andina					Sopa de frijol negro	Sopa elaborada con de caldo, frijoles licuados y aliños. Se sirve con huevo picado.		Sopas	Sopas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 283
1664	Andina	Santander	68	Barrancabermeja	68081	Sopa de pescado	Sopa que se elabora con de pescado (bocachico o dorada), plátano, yuca, papa y hogao.		Sopas	Sopas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 283
1665	Andina	Santander	68	Bucaramanga	68001	Sopa de pichón	Sopa que se elabora con de caldo básico, sangre fresca de res, papas, guacas y cilantro.		Sopas	Sopas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 284
1666	Andina					Sopa de ruyas	Sopa que se elabora con caldo de costilla, frijoles verdes, ahuyama, papas, repollo, tomates cebolla y ruyas (masa de maíz con la que se forman bastones que se cocinan en la sopa)		Sopas	Sopas	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 284
1667	Andina					Tamales santandereanos	Este tamal se caracteriza por su masa, que a diferencia de otros lugares del país, este utiliza en su relleno garbanzos, uvas pasas y alcaparras o costillas.		Platos fuertes	Envoltorios	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 297
1668	Andina	Norte de Santander	54	Ocaña	54498	Tortilla de barbatúsca	Tortilla de huevo que se le agrega flores de barbatusto fermentadas y guiso.		Platos fuertes	Tortilla	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 298
1669	Andina					Yuca frita	Yuca en troncos que se frita en aceite.		Aperitivos y entradas	Fritos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 291
1670	Andina	Santander		Provincia de Guanentá		Mute Santandereano	El mute es uno de los platos insignia de Santander. Se trata de una sopa en la que se mezclan diferentes carnes, entre las que no pueden faltar el callo de res o mondongo, y la mano o pata de res, con maíz mute (maíz blanco trillado), garbanzos, cebolla, tomate y carne molida.		Sopas	Sopas	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 158
1671	Andina	Santander	68	Zapatoca	68895	Mute Santandereano	El mute es uno de los platos insignia de Santander. Se trata de una sopa en la que se mezclan diferentes carnes, entre las que no pueden faltar el callo de res o mondongo, y la mano o pata de res, con maíz mute (maíz blanco trillado), garbanzos, cebolla, tomate y carne molida.		Sopas	Sopas	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 158
1672	Andina	Norte de Santander		Cúcuta		Mute Santandereano	El mute es uno de los platos insignia de Santander. Se trata de una sopa en la que se mezclan diferentes carnes, entre las que no pueden faltar el callo de res o mondongo, y la mano o pata de res, con maíz mute (maíz blanco trillado), garbanzos, cebolla, tomate y carne molida.		Sopas	Sopas	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 158

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1673	Andina	Santander	68	Bucaramanga	68001	Mute Santandereano	El mute es uno de los platos insignia de santander. Se trata de una sopa en la que se mezclan diferentes carnes, entre las que no pueden faltar el callo de res o mondongo, y la mano o pata de res, con maíz mute (maíz blanco trillado), garbanzos, cebollitas y papas.		Sopas	Sopas	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 158
1674	Andina					Sopa de venas	Sopa que se elabora a partir de garbanzos, cebollas, arvejas, papas, tomates picados en cuadrillos, pan rallado y por supuesto venas picadas.		Sopas	Sopas	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 159
1675	Andina					Sopa de ruyas	Se llaman ruyas a unos amasijos de maíz que se dejan caer en la sopa para cocinarlos con los demás ingredientes. Además de la carne y las masitas, la sopa de ruyas incorpora varios vegetales que pueden cambiar según lo que se tenga a la mano.		Sopas	Sopas	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 160
1676	Andina					Cabrito asado	Carne de cabrito adobada y horneada aproximadamente 2 horas, generalmente solo se preparan las piernas.		Platos fuertes	Carnes - asado	cotidiano y festividades	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 162
1677	Andina					Capón Relleno	El capón o muchacón (corte de carne) que se rellena con su misma carne, es decir se extrae la carne y se cocina con aliños y tocino. Su preparación consiste en envolver la carne en un lienzo y dejar cocinar en agua por prolongado tiempo, al día siguiente se sirve con papas.	Sinic	Platos fuertes	Aves	Paseos	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 163
1678	Andina					Carne Oreada	Es una forma de conservar la carnes, consiste en secar la carne previamente aliñada con sal, comino, panela, cebolla cabezona y ajo al sol y viento.	Estrella de los Ríos	Platos fuertes	Carnes - Curados	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 165
1679	Andina					Pichones	Esta preparación se realiza con palomas bravias o codornices, se sofríe en un guiso muy aromático de cebolla cabezona, perejil, yerbabuena, mantequilla y vino blanco.	Sinic	Platos fuertes	Aves	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 166
1680	Andina					Tamales santandereanos	Este tamal se caracteriza por su mezcla que a diferencia de otros lugares del país se utiliza en su relleno garbanzos, uvas pasas y alcaparras o aceitunas. Lleva carne fr cerdo, tocino, pollo y papas.	Sinic	Platos fuertes	Envoltorios	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 167
1681	Andina					Callos con garbanzos santandereanos	Consiste en una cazuela de garbanzos con los cuales se acompañan callos cortados en pequeños cuadros. Su preparación es similar a los llamados callos a la madrileña.	Sinic	Platos fuertes	Legumbres	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 169
1682	Andina					Pepitoria	La pepitoria se puede definir como un guiso preparado con sangre y viseras de cabrito (riñón, hígado, corazón y chunchullo) , se consume como acompañante de cabrito asado o carne oreada o como plato principal con yuca cocida, ají y arepa cocida.	Estrella de los Ríos y Juanita Umaña de Vargas	Acompañantes	Carnes	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 170
1683	Andina					Arepas amarillas o Arepas santandereanas	La arepa santandereana se elabora a partir de maíz amarillo mezclado con chicharrones, manteca de cerdo o mantequilla y sal.	Sinic	Acompañantes	Arepas	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 172
1684	Andina					Refajo	Bebida refrescante que se elabora a partir de cerveza y gaseosa ( cola hipinto, colombiana o kola román), se utiliza para acompañar asados.		Bebidas	Bebida alcohólica	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 173
1685	Andina					Carabina	Tipo de refajo santandereano y consiste en mezclar guarapo con gaseosa ( cola hipinto, colombiana o kola román), tradicionalmente se sirve en totuma.		Bebidas	Bebida alcohólica	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 173
1686	Andina					Submarino	Variación de refajo el cual consiste en incorporar un el aguardiente con vaso de vidrio y todo en la mezcla de cerveza, gaseosa y malta.		Bebidas	Bebida alcohólica	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 173
1687	Andina					Escopeta	Es una bebida similar a la carabina pero varía en que se le agrega cerveza.		Bebidas	Bebida alcohólica	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 173
1688	Andina					Regañonas santandereanas	Antojo de maíz tierno que se mezcla con huevos batidos y se frien en aceite caliente.		Antojos y Tentempies	Fritos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 174
1689	Andina					Bocadillos de guayaba	El bocadillo de guayaba consiste en cocinar por prolongado tiempo guayabas previamente licuadas con almíbar, hasta forma una mezcla dura y estable.		Postres	Dulces	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 175



#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1690	Andina					Cortaditos de leche de cabra	Se elabora a partir de leche de cabra cortada (generalmente se corta limón o vinagre) y panela, la cual se deja reducir hasta que solo hayan quedado los grumos que se han formado. Se acompaña con una tripa de queso.	Sinic	Postres	Dulces	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia (10). Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. pp. 176
1691	Andina					Caldo básico	Caldo que se elabora con pulpa de res, huesos carmudos(cola de res), cebolla tomate y perejil.		Sopas	Caldo	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana (9). Bogotá: Ministerio De Cultura. pp 280
1692	Andina					Carne oreada	Es una forma de conservar la carnes, consiste en secar la carne previamente aliñada con sal, panela y comino; al sol y viento.		Platos Fuertes	Carnes - Curados	Cotidiano	Mincultura; Artesanias de Colombia; Tridha. (2014). Colombia Sabe. Un fogón para un país. Bogotá: Mincultura. pp 56
1693	Andina					Arepa santandereana	La arepa santandereana se elabora a partir de maíz amarillo , chicharrones y sal.		Antojos y Tentempies	Arepas	Cotidiano	Mincultura; Artesanias de Colombia; Tridha. (2014). Colombia Sabe. Un fogón para un país. Bogotá: Mincultura. pp 56
1694	Andina					Yuca frita	Yuca en troncos y se frita en aceite.		Aperitivos y entradas	Fritos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura
1695	Andina	Santander		Provincia de Guanentá		Mute Santandereano	El mute es uno de los platos insignia de santander. Se trata de una sopa en la que se mezclan diferentes carnes, entre las que no pueden faltar el callo de res o mondongo, y la mano o pata de res, con maíz mute (maíz blanco trillado), garbanzos,		Sopas		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1696	Andina	Santander	68	Zapatoca	68895	Mute Santandereano	El mute es uno de los platos insignia de santander. Se trata de una sopa en la que se mezclan diferentes carnes, entre las que no pueden faltar el callo de res o mondongo, y la mano o pata de res, con maíz mute (maíz blanco trillado), garbanzos,		Sopas		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1697	Andina	Norte de Santander	54	Cúcuta	54001	Mute Santandereano	El mute es uno de los platos insignia de santander. Se trata de una sopa en la que se mezclan diferentes carnes, entre las que no pueden faltar el callo de res o mondongo, y la mano o pata de res, con maíz mute (maíz blanco trillado), garbanzos,		Sopas		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1698	Andina	Santander	68	Bucaramanga	68001	Mute Santandereano	El mute es uno de los platos insignia de santander. Se trata de una sopa en la que se mezclan diferentes carnes, entre las que no pueden faltar el callo de res o mondongo, y la mano o pata de res, con maíz mute (maíz blanco trillado), garbanzos,		Sopas		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1699	Andina	Santander	68	Bucaramanga	68001	Mute Santandereano	El mute es uno de los platos insignia de santander. Se trata de una sopa en la que se mezclan diferentes carnes, entre las que no pueden faltar el callo de res o mondongo, y la mano o pata de res, con maíz mute (maíz blanco trillado), garbanzos,		Sopas		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1700	Andina					Sopa de venas	Sopa que se elabora a partir de garbanzos, diferentes tubérculos picados en cuadritos y por supuesto venas picadas.		Sopas		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1701	Andina					sopa de ruyas	Se llaman ruyas a unos amasijos de maíz que se dejan caer en la sopa para cocinarlos con los demás ingredientes. Además de la carne y las masitas, la sopa de ruyas incorpora varios vegetales que pueden cambiar según lo que se tenga a la mano.		Sopas		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1702	Andina					Cabrito asado	Carne de cabrito adobara y horneada aproximadamente 2 horas, generalmente solo se preparan las piernas.		Platos fuertes		cotidiano y festividades	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1703	Andina					Capón Relleno	El capón o machacho (corte de carne) que se rellena con su misma carne, es decir se extrae la carne y se cocina con aliños y tocino. Su preparación consiste en envolver la carne en un lienzo y dejar cocinar en agua por prolongado tiempo, al día siguiente se sirve cortado.		Platos fuertes		Paseos	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1704	Andina					Carne Oreada	Es una forma de conservar la carnes, consiste en secar la carne previamente aliñada al sol y viento.		Platos fuertes		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1705	Andina					Pichones	Esta preparación se realiza con palomas bravias o codornices, se sofríe en un guiso muy aromático y vino blanco.		Platos fuertes		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1706	Andina					Tamales santandereanos	Este tamal se caracteriza por su mezcla que a diferencia de otros lugares del país se utiliza en su relleno garbanzos, uvas pasas y alcaparras o aceitunas.		Platos fuertes		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1707	Andina					Callos con garbanzos santandereanos	Consiste en una cazuela de garbanzos con los cuales se acompañan callos cortados en pequeños cuadros. Su preparación es similar a los llamados <i>callos a la madrileña</i> .		Platos fuertes		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1708	Andina					Pepitoria	La pepitoria es un guiso preparado con sangre y viseras, se consume como acompañante de cabrito asado o carne oreada o como plato principal con yuca cocida, ají y arepa.		Acompañantes		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1709	Andina					Arepas amarillas o Arepas santandereanas	La arepa santandereana se elabora a partir de maíz amarillo mezclado con chicharrones y sal.		Acompañantes		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1710	Andina					Refajo	Bebida refrescante que se elabora a partir de cerveza y gaseosa ( cola hipinto, colombiana o kola román), se utiliza para acompañar asados.		Bebidas		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1711	Andina					Carabina	Tipo de refajo santandereano y consiste en mezclar guarapo con gaseosa ( cola hipinto, colombiana o kola román), tradicionalmente se sirve en totuma.		Bebidas		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1712	Andina					Submarino	Variación de refajo el cual consiste en incorporar un el aguardiente con vaso de vidrio y todo en la mezcla de cerveza, gaseosa y malta.		Bebidas		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1713	Andina					Escopeta	Es una bebida similar a la carabina pero varía en que se le agrega cerveza.		Bebidas		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1714	Andina					Regañonas santandereanas	Antojo de maíz tierno que se fríe en aceite caliente.		Antojos y Tentempies	Fritos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1715	Andina					Bocadillos de guayaba	El bocadillo de guayaba consiste en cocinar por prolongado tiempo guayabas previamente licuadas con almíbar, hasta forma una mezcla dura y estable.		Postres		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1716	Andina					Cortaditos de leche de cabra	Se elabora a partir de leche de cabra cortada (generalmente se corta limón o vinagre) y panela, la cual se deja reducir hasta que solo hayan quedado los grumos que se han formado. Se acompaña con <i>cañadillo de queso</i> .		Postres		cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1717	Andina					Caldo básico	Caldo que se elabora con pulpa de res, huesos carmudos (cola de res), cebolla tomate y perejil.		Sopas		Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura
1718	Andina					Carne oreada	Es una forma de conservar la carnes, consiste en secar la carne previamente aliñada al sol y viento.		Platos Fuertes		Cotidiano	Mincultura; Artesanías de Colombia; Tridha. (2014). <i>Colombia Sabe. Un fogón para un país</i> . Bogotá: Mincultura.
1719	Andina					Arepa santandereana	La arepa santandereana se elabora a partir de maíz amarillo , chicharrones y sal.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Mincultura; Artesanías de Colombia; Tridha. (2014). <i>Colombia Sabe. Un fogón para un país</i> . Bogotá: Mincultura.
1720	Andina	Santander	68			Perico de anacuma	Huevos batidos que se guisan con anacuma (cogollos), manteca de cerdo, cebolla larga, tomates y sal.	Belén Martínez Angarita	Platos fuertes	Huevos	Cotidiano	Fundación Taller de oficios de Barichara (2012). Santander, cocina tradicional en riesgo. pp 5
1721	Andina	Santander	68			Perico de ahuyama con chicharrón	Huevos batidos que se guisan con ahuyama champanera, chicharrón, manteca de cerdo, ajo y cebolla larga.	Belén Martínez Angarita	Platos fuertes	Huevos	Cotidiano	Fundación Taller de oficios de Barichara (2012). Santander, cocina tradicional en riesgo. pp 7
1722	Andina	Santander	68			Perico de bleo	Huevos batidos que se guisan con hojas de bleo picadas, manteca de cerdo, cebolla cabezona, tomates y pan tostado.	Belén Martínez Angarita	Platos fuertes	Huevos	Cotidiano	Fundación Taller de oficios de Barichara (2012). Santander, cocina tradicional en riesgo. pp 9
1723	Andina	Santander	68			Perico de guáymaro con chicharrón	Puré que se guisa con guáymaros previamente cocidos y pelados, junto con chicharrón, manteca de cerdo, cebolla cabezona y tomates.	Belén Martínez Angarita	Platos fuertes	Puré	Cotidiano	Fundación Taller de oficios de Barichara (2012). Santander, cocina tradicional en riesgo. pp 11
1724	Andina	Santander	68			Perico de huevas de toro	Huevos batidos que se guisan con huevas de toro, manteca de cerdo, cebolla larga , ajo y tomates.	Belén Martínez Angarita	Platos fuertes	Huevos	Cotidiano	Fundación Taller de oficios de Barichara (2012). Santander, cocina tradicional en riesgo. pp 13
1725	Andina	Santander	68			Perico de pepino labrancero	Huevos batidos que se guisan con pepino labrancero en trozos, manteca de cerdo, tomates, cebolla larga, cilantro y sal.	Belén Martínez Angarita	Platos fuertes	Huevos	Primera infancia	Fundación Taller de oficios de Barichara (2012). Santander, cocina tradicional en riesgo. pp 15
1726	Andina	Santander	68			Perico de sesos	Huevos batidos que se guisan con sesos de res cocinados, manteca de cerdo, cebolla cabezona y tomates.	Beatriz Torres Torres	Platos fuertes	Huevos	Almuerzos	Fundación Taller de oficios de Barichara (2012). Santander, cocina tradicional en riesgo. pp 17
1727	Andina	Santander	68			Poteca de ahuyama	Puré de ahuyama que se guisa con aceite y cebolla larga. Se sirve con ají	María Martínez Angarita	Platos fuertes	Puré	Domingos	Fundación Taller de oficios de Barichara (2012). Santander, cocina tradicional en riesgo. pp 19

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1728	Andina	Santander	68			Guiso de ahuyama	Puré elaborado con ahuyama picada, cebolla larga, manteca de cerdo, ajo, huevos batidos y tomates.	Beatriz Torres Torres	Platos fuertes	Guisado	Almuerzos	Fundación Taller de oficios de Barichara (2012). Santander, cocina tradicional en riesgo. pp 21
1729	Andina	Santander	68			Ají Taque	Salsa picante que se elabora con ají criollo, guarapo, sal y cebolla cabezona.	Eduardo Buenahora Gutiérrez	Acompañantes	Salsas	Cotidiano	Fundación Taller de oficios de Barichara (2012). Santander, cocina tradicional en riesgo. pp 23
1730	Andina	Santander	68			Ajiaco de yuca	Sopa que se elabora con hueso de res, callo, yuca picada, frijol verde, papa negra, cebolla larga y cilantro	Alcira Ortiz	Sopas	Sopas	Trabajo en finca	Fundación Taller de oficios de Barichara (2012). Santander, cocina tradicional en riesgo. pp 26
1731	Andina	Santander	68			Mazamorra de palomo	Sopa que se elabora con carne de palomo, frijol ciruelo, maíz, tomates, cebolla cabezona y papa.	Dolores Jiménez Viuda de Aparicio	Sopas	Sopas	Trabajo en finca	Fundación Taller de oficios de Barichara (2012). Santander, cocina tradicional en riesgo. pp 28
1732	Andina	Santander	68			Cazuela de pisco	Sopa que se elabora con carne de pisco, papa negra, papa amarilla, garbanzo, cilantro, pimentón, cebolla cabezona y ajo.	Belén Martínez Angarita	Sopas	Sopas	Cumpleaños/matri monios	Fundación Taller de oficios de Barichara (2012). Santander, cocina tradicional en riesgo. pp 30
1733	Andina	Santander	68			Arroz con menudencias	Arroz que se elabora con menudencias de pollo (corazón, molleja, hígado, patas y pescuezo), carne de cerdo, cebolla picada, ajo y tomates.	Beatriz Torres Torres	Platos fuertes	Arroces	Domingos	Fundación Taller de oficios de Barichara (2012). Santander, cocina tradicional en riesgo. pp 34
1734	Andina	Santander	68			Asadura con frijoles	Hígado, corazón y riñón de pollo guisados y cocinados con frijol verde, tomates, cebollas y papa.	Eduardo Buenahora Gutiérrez	Platos fuertes	Carnes - guisado	Recién cosechados los frijoles	Fundación Taller de oficios de Barichara (2012). Santander, cocina tradicional en riesgo. pp 36
1735	Andina	Santander	68			Cachetes	Cachetes de res guisados con manteca de cerdo, cebolla cabezona, tomates, ajo y comino.	Esperanza Rondón Afanador	Platos fuertes	Carnes - Guisado		Fundación Taller de oficios de Barichara (2012). Santander, cocina tradicional en riesgo. pp 38
1736	Andina	Santander	68			Chirimbolo	Chirimbolo de cerdo (intestinos) asados con ajo, cebolla larga, achiote y manteca de cerdo.	Beatriz Torres Torres	Platos fuertes	Carnes - asado	Almuerzos	Fundación Taller de oficios de Barichara (2012). Santander, cocina tradicional en riesgo. pp 40
1737	Andina	Santander	68			Chunchulla sudada	Chunchulla de res (intestinos) guisados con cebolla larga, tomates, papa, comino y pan tostado.	Eduardo Buenahora Gutiérrez	Platos fuertes	Carnes - Guisado	Alimento infantil	Fundación Taller de oficios de Barichara (2012). Santander, cocina tradicional en riesgo. pp 42
1738	Andina	Santander	68			Ternero sudado	Carne de ternero guisada con manteca de cerdo, cebolla larga, tomates, papa negra, papa amarilla, achiote y huevos batidos.	Belén Martínez Angarita	Platos fuertes	Carnes - Guisado	Esporádico	Fundación Taller de oficios de Barichara (2012). Santander, cocina tradicional en riesgo. pp 44
1739	Andina	Santander	68			Cucarrones de maíz o abejones	Dulces que se elaboran con maíz blandito tostado, el cual se mezcla con panela y agua.	Belén Martínez Angarita	Postres	Dulces	Alimento infantil	Fundación Taller de oficios de Barichara (2012). Santander, cocina tradicional en riesgo. pp 47
1740	Andina	Santander	68			Dulce de mamoncillo	Dulce que se elabora cocinando los mamoncillos sin cáscara, junto con panela y agua	Belén Martínez Angarita	Postres	Dulces	Cuando hay cosecha, una vez al año	Fundación Taller de oficios de Barichara (2012). Santander, cocina tradicional en riesgo. pp 49
1741	Andina	Santander	68			Mazamorra agrídulce	Bebida que se elabora con guarapo, panela y harina de maíz tostado.	Belén Martínez Angarita	Bebidas	Fresco	Trabajo en finca	Fundación Taller de oficios de Barichara (2012). Santander, cocina tradicional en riesgo. pp 51
1742	Andina	Santander	68			Caspiruleta	Colada que se elabora a base de leche, huevos, azúcar y maicena	Dolores Jiménez Viuda de Aparicio	Bebidas	Colada	Alimento infantil	Fundación Taller de oficios de Barichara (2012). Santander, cocina tradicional en riesgo. pp 53
1743	Andina	Santander	68			Arepa de Millo	Arepas que se elaboran con Millo, agua, panela y nata de leche. Se cocinan sobre un tejo a la brasa.	Ana Dolores Ortiz y María del Carmen Ortiz	Acompañantes	Arepas	Cosecha	Fundación Taller de oficios de Barichara (2012). Santander, cocina tradicional en riesgo. pp 56
1744	Andina	Santander	68			Arepa de seco o cariseca	Arepa que se elabora con maíz blandito, panela y huevos. Se cocinan a la brasa	Ana Dolores Ortiz y María del Carmen Ortiz	Acompañantes	Arepas	Desayunos	Fundación Taller de oficios de Barichara (2012). Santander, cocina tradicional en riesgo. pp 58
1745	Andina	Huila	41	Neiva	41001	Asado Huilense	Consiste en cerdo adobado y preparado en horno de leña e recipiente de barro		Platos fuertes		Festival de San Pedro y cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura
1746	Andina	Huila	41			Caldo de aquel o de ministro	Caldo que se elabora con criadillas o testículos de todo en rodajas finas, tubérculos y huevos.		Sopas		Afrodisíaco	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1747	Andina	Huila	41			Asado Huilense	Consiste en cerdo adobado y preparado en horno de leña e recipiente de barro		Platos fuertes		Festival de San Pedro y cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1748	Andina	Tolima	73			Torta de San pedro o pastel sanpedrino	Torta homeada que se elabora con varias capas, unas de maíz amarillo y papa y otras de recortes del asado, arroz y longaniza.		Platos fuertes		Festival de San Pedro	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1749	Andina	Tolima	73			Cojín de lechona tolimense	Piel de cerdo o tocino que se rellena de arroz, alverja amarilla y carne de cerdo.		Platos fuertes		Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1750	Andina	Tolima	73			Viudo de pescado	Se elabora con pescado sudado con tubérculos y mazorca bañado con guiso. El caldo de la cocción se sirve en una taza aparte		Platos fuertes		Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1751	Andina	Huila	73			Pollo gritador	Pollo guisado grande, tallos de cebolla, ajo, tomates maduros, vinagre, aceite. Comino, aguardiente, que se acompaña de arroz blanco, batatas y arepa oreja'e perro		Platos fuertes	Adobo	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.289-290.
1752	Andina	Tolima	73			Tamal tolimense	Masa de maíz trillado que se envuelve en hojas de bijao o plátano el cual lleva gallina, costilla de cerdo, tocino, rogadas de huevo duro, arveja, tocino, cebolla cabezona picada, ajo, achiote, sal,pimienta y comino, zanahoria y papa.		Platos fuertes	Molido y cocción.	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.294-295.
1753	Andina	Tolima	73			Insulso	Envuelto de harina de maíz aromatizado con panela y canela. Adicional trae clavos de olor, guayabita o pimienta dioica y hojas de plátano soasadas.		Acompañantes	Amasijo	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.295-296.
1754	Andina	Tolima	73			Arepas oreja'e perro	Amasijo a base de maíz blanco trillado y arroz cocido o molido con el cual se preparan unas arepas delgadas de sabor neutro. Se utiliza para acompañar platos como la lechona. Su envoltorio es una hoja de bijao.		Acompañantes	Amasijos	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.296.
1755	Andina	Tolima	73			Aloja	Bebida fermentada a base de panela, canela, clavos de olor, nuez moscada y harina de maíz.		Bebidas	Fermento	Sirve como base para preparar otras bebidas	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.297-298.
1756	Andina	Tolima	73			Guarruz	Bebida fermentada a base de arroz, panela, hojas de naranjo agrio, astillas de canela, clavos de olor, nuez moscada.		Bebidas	Fermento	cotidiano y festividades	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.299.
1757	Andina					Mistela de mejorana	Bebida alcohólica a base de aguardiente, mejorana y anís.		Bebidas	Almibar,bebida	cotidiano y festividades	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.299.
1758	Andina	Huila	73	Hobo	41349	Quesillos	Queso blanco y fresco que se envuelve en hojas de plátano. Se realiza con leche sin pasteurizar, pasta de cuajo y hojas de plátano.	Estrella de los Ríos, Natalia Vila Carvajal	Antojos y Tentempies	Cuajo	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.300-301.
1759	Andina	Huila	73	Yaguará	41885	Quesillos	Queso blanco y fresco que se envuelve en hojas de plátano. Se realiza con leche sin pasteurizar, pasta de cuajo y hojas de plátano.	Estrella de los Ríos, Natalia Vila Carvajal	Antojos y Tentempies	Cuajo	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.300-301.
1760	Andina	Huila	73	Altamira	41026	Achiras	Masa horneada a base de almidón, yemas de huevo, cuajada molida, mantequilla derretida y harina de maíz amarilla.		Antojos y Tentempies	Amasijo	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.301-302.
1761	Andina					Bizcochos de cuajada	Son pequeñas masas horneadas que se elaboran con harina de maíz amarillo, huevos, mantequilla derretida,manteca de cerdo derretida y sal. y cuajada.		Antojos y Tentempies	Cuajo	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.302.
1762	Andina					Ensapado de bizcocho	Achiras con melado de aguadepanela,azúcar y limón.		Postres	Amasijo	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.302.
1763	Andina	Huila	41			Boxeador	Bebida fría preparada con papaya, bananos maduros, remolacha, miel de abejas, milo,brandy y azúcar.		Bebidas	Bebida	cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.342
1764	Andina	Huila	41			Cacao	Bebida que se elabora con chucula ( harina de maíz, panela raspada, cacao y huevo) y pizca de pimienta quayabita.		Bebidas	Bebida	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.346.
1765	Andina	Huila	41			Candil	Bebida que se elabora con leche, azúcar, huevos y canela.		Bebidas	Bebida	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.346.
1766	Andina	Huila	41			Almojábanas	Amasijo que se elabora con maíz trillado, sal al gusto, queso fresco o cuajada y huevos. Van horneadas.		Aperitivos y entradas	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.348.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1767	Andina	Huila	41			Bizcocho de cuajada	Amasijo que se elabora a partir de cuajada fresca, harina de maíz, manteca de cerdo y manteca de res.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.348 - 349.
1768	Andina	Huila	41			Pan de esponja	Pan que se elabora con harina de trigo, vino dulce, ralladura de limón, huevos, polvo de hornar, esencia de vainilla y nuez moscada.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.349-350.
1769	Andina	Huila	41			Panderos	Bizcochuelos pequeños elaborados con harina de yuca, mantequilla, ralladura de limón, tuétanos de hueso de res y esencia de vainilla.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.350.
1770	Andina	Huila	41			Caldo de cuchas (Pescado de río)	Caldo que se elabora con cuchas, tallos de cebolla, ajos y cilantro de castilla,cebollas cabezonas, sal y pimienta.		Sopas	Hervidos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.351.
1771	Andina	Huila	41			Caldo de pajarilla	El caldo de pajarilla o caldo negro es una preparación a base de vísceras de res frescas (riñón, hígado, corazón), con hogo, pimienta y sal al gusto.		Sopas	Hervidos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.351.
1772	Andina	Huila	41			Cuchuco de maíz añejo	Sopa que se elabora con maíz pilao, huesos de res, costilla de res picada, cebolla larga, cilantro, papas, alverjas, zanahorias, sal y pimienta al gusto.		Sopas	Hervidos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.352.
1773	Andina	Huila	41			Sancocho de pataló (pescado grande de río)	Sancocho que se elabora con pataló o pescado de río, con plátanos, yuca, ajo, cucharadas de hogo, cucharadas de cebolleta y cilantro picado, sal y pimienta al gusto.		Sopas	Hervidos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.352.
1774	Andina	Huila	41			Sopa de cuajada	Sopa que se elabora de cuajada, harina de maíz, huevos, huesos de res, tallos de cebolla larga, sal y pimienta al gusto.		Sopas	Hervidos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.352.
1775	Andina	Huila	41			Sopa de mazorca biche	Sopa que se compone de espinazo de cerdo, hojas de repollo, papas amarillas, mazorca biche, frijoles verdes, cilantro y cebolla larga.		Sopas	Hervidos	Cotiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.353.
1776	Andina	Huila	41			Ensalada	Ensalada generalmente elaborada con tiras finas de repollo, zanahoria, remolacha en cubos, tomate en cubos y cebolla cabezona en julianas.		Aperitivos y entradas	Ensaladas	Cotiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.354.
1777	Andina	Huila	41			Envueltos de plátano maduro	Envueltos elaborados con masa de plátano y maíz con chicharrones, manteca de marrano y panela. Se envuelve e hojas de bijao y se hornea.		Aperitivos y entradas	Envoltorios	Cotiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.354.
1778	Andina	Huila	41			Envueltos acostados	Masa de tamal mezclada con hogao, carne y chicharrones. Se envuelve porciones pequeñas en hojas de plátano.		Aperitivos y entradas	Envoltorios	Cotiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.354-355.
1779	Andina	Huila	41			Pastel de choclo	Pastel de sal elaborado con pollo desmenuzado masa de choclo, queso, mantequilla, leche cremosa y huevos. Va horneado.		Aperitivos y entradas	Amasijos	Cotiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.358.
1780	Andina	Huila	41			Rellena blanca	Embutido que se realiza con hígado de cerdo y cubos de sangre de cerdo coagulada, arveja verde, jugo de limón, sal, pimienta, comino, manteca achiotada al gusto.		Aperitivos y entradas	Embutidos	Cotiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.356.
1781	Andina	Huila	41			Rellenas de choclo	Rellena o embutido que se elabora con masa de choclo, longaniza picada, tocino, arveja, sal, pimienta al gusto, carne de cerdo y hogo.		Aperitivos y entradas	Embutidos	Cotiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.358.
1782	Andina	Huila	41			Torta de Envueltos de Choclo	Mezcla de envueltos rallados, queso rallado huevos, leche y mantequilla con la cual se elabora una torta horneada.		Aperitivos y entradas	Embutidos	Cotiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.358.
1783	Andina	Huila	41			Torta de yuca	Mezcla de yuca molida, queso fresco, mantequilla y huevos que se lleva al horno.		Aperitivos y entradas	Embutidos	Cotiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.358.
1784	Andina	Huila	41			Atollado ( Guiso soperopo)	Arroz que se elabora con carne de res, longaniza, cebolla larga picada, ahuyama, zanahorias, papas amarillas, habichuelas, orégano, mantequilla, sal, comino y pimienta al gusto. Es de textura húmeda.		Platos Fuertes	Arroz	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.359.
1785	Andina	Huila	41			Frijoles verdes con costilla	Plato que se compone de costillas de cerdo fritas mezcladas con frijoles, cebolla larga picada, ajos, tomates pelados y picados, 1 cucharadita de romero, 1 cucharada de tomillo, laurel, copa de vino blanco. Se sirve con arepa y arroz blanco.		Platos Fuertes	Guiso	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.361.
1786	Andina	Huila	41			Pastel sampedrino	Torta horneada que se elabora con varias capas, unas de maíz amarillo, papa, arvejas, hogo, de recortes del asado, arroz y longaniza.		Platos Fuertes	Horneados	Festival de San Pedro	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.284. Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.363.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1787	Andina	Huila	41			Pollo gritador	Pollo guisado que se acompaña de arroz blanco, batatas y arepa oreja 'e perro.		Platos Fuertes	Guiso	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.289-290. Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.364.
1788	Andina	Huila	41			Casquitos de guayaba	Postre de guayaba, azúcar,limón y agua.		Postres	Almibar	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.397.
1789	Andina	Huila	41			Dulce de guayaba	Pulpa de guayaba cocida, la cual se licua con naranja y posteriormente se prepara en almíbar.		Postres	Conserva	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.367.
1790	Andina	Huila	41			Jalea de guayaba	Guayabas cocidas que se reservan en un frasco con azúcar.		Postres	Conserva	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.367.
1791	Andina	Huila	41			Nochebuena	Postre que se elabora con brevas, limones, almojábanas, queso, higos, panela y papaya verde.		Postres	Postre	Este postre es indispensable en la navidad de los huilenses.	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.368.
1792	Andina	Huila	41			Pan de yuca	Amasijo que se elabora con queso rallado blanco, almidón de yuca y huevos.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.350.
1793	Andina					Bizcocho de manteca	Rosquitas horneadas que se elaboran con maíz pilao, huevos, mantequilla y manteca de cerdo.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.349.
1794	Andina					Bizcochuelo	Torta que se elabora con almidón de achira, fécula de maíz, ralladura de limón, polvo para hornear , cucharada de esencia de vainilla y aguardiente		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.349.
1795	Andina					Vino de palma	Bebida fermentada que se elabora con el fruto de la palma real y miel de abejas.		Bebidas	Bebida alcohólica	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.347.
1796	Andina					Juan Valerio	Bolitas de plátano verde rellenos de tocino o chicharrones fritos y tallos de cebolla larga.		Aperitivos y entradas		Cotiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.356.
1797	Andina					Mistela de mejorana	Bebida alcohólica a base de aguardiente, canela, limón, mejorana y anís.		Bebidas	Almibar, bebida	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.299. & Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.347.
1798	Andina	Tolima	73			Pojongos	Pequeñas masas de maíz amarillo envueltas en hojas de plátano soasadas. Se sirven para acompañar el cuy		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.300.
1799	Andina	Tolima	73			Arepas de arroz ( oreja de perro)	Amasijo a base de maíz blanco trillado y arroz cocido o molido con el cual se preparan unas arepas delgadas de sabor neutro. Se utiliza para acompañar platos como la lechona.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.348. Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.296.
1800	Andina	Tolima	73	Saldaña	73671	Caldo de aquel o de ministro	Caldo que se elabora con criadillas o testículos de toro en rodajas finas, papas pastusas y huevos.		Sopas	Hervido	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura
1801	Andina	Tolima	73			Enmochilados	Emparedados de plátano y queso, rebozados en huevos harina y sal, y fritos en aceite.		Aperitivos y entradas	Fritos	Cotiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.354.
1802	Andina	Tolima	73			Hogo	Salsa básica que se elabora con tomate, cebolla, aceite achiotado , perejil picado, mantequilla y ajo.		Salsas	Guiso	Cotiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.355.
1803	Andina	Tolima	73			Insulso	Envuelto de harina de maíz aromatizado con panela, clavos de olor, guayabita, hojas de plátano soasadas y canela.		Aperitivos y entradas	Envuelto de maíz	Cotiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.295. Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.355

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1804	Andina	Tolima	73			Patacones y cascabelitos	Patacones: troncos de plátano verde fritos y planos. Cascabelitos: rodajas de plátano verde fritas.		Aperitivos y entradas	Fritos	Cotiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.366.
1805	Andina	Tolima	73			Poteca de ahuyama	Puré de ahuyama, con mantequilla, caldo, hogo y leche.		Aperitivos y entradas	Puré	Cotiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.357.
1806	Andina	Tolima	73	Dolores	73236	Bagre sudado	Rodajas de bagre con hongos verdes, cebolla larga picada, ajos, tomates pelados, romero molido, laurel y vino blanco (opcional). Se acompaña de arroz blanco.		Platos Fuertes	Guiso	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.360.
1807	Andina	Tolima	73	Ortega	73504	Chivo relleno	Chivo relleno de carne de cerdo, cuero de cerdo, gallina, arvejas y arroz. Posteriormente se hornea.		Platos Fuertes	Relleno y horno	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.360.
1808	Andina	Tolima	73			Lechona	Cuero de cerdo que se rellena con arroz, arveja amarilla y carne en trozos del mismo animal. El cuero tiene la forma del cerdo y lleva también la cabeza del animal. Se adoba con sal,pimienta y comino.		Platos Fuertes	Adobo, relleno, horno	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.362-363.
1809	Andina	Tolima	73			Soplado de bagre	Preparación que se elabora con bagre desmenuzado y claras de huevos batidas,tomates maduros, cebollas cabezonas, dientes de ajo, pan blanco, leche, huevos, mantequilla derretida, guayabita, sal y queso.		Platos Fuertes	Horneado	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.362-363.
1810	Andina	Tolima				Gelatina de pavo	Pavo relleno con su misma carne, acaparinas, huevos duros, tocino, carne de res, pimentón, mostaza, sobres de gelatina sin sabor, sal y pimienta.		Platos Fuertes	Relleno y horno	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.363.
1811	Andina	Tolima				Tamales	Masa de maíz que se envuelve en hojas de bijao o plátano el cual lleva gallina, costilla de cerdo, tocino, rodajas de huevo duro,achiote, caldo de las carnes, zanahoria y papa.		Platos Fuertes	Amasijos	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p. 290-294. Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.364-365.
1812	Andina	Tolima				Viudo clásico	Pescado con yuca y plátano que se cocina bajo tierra sobre hojas de bijao o plátano.		Platos Fuertes	Cocinado bajo la tierra	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.365.
1813	Andina	Tolima	73	Flandes	73275	Viudo de bocachico (Capaz)	Se elabora con pescado sudado con mazorca, cebolla, cilantro, sal, comino, ahuyama,plátano verde y arracacha. El caldo de la cocción se sirve en una taza aparte.		Platos Fuertes	Guisado	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.365.
1814	Andina	Tolima	73	El espinal	73268	Tamal tolimense	Masa a abse de cebolla larga, cebolla cabezona, pimentón, ajo, carne de cerdo, carne de pollo, pimienta en polvo, ajo en polvo, arroz, arveja, harina de maíz, huevos, sal y papa pastusa.	Jorge Rodríguez	Platos Fuertes	Envoltorios	Cotidiano	Mincultura. (2015). Colombia Sabe. Las cocinas del maíz. Medellín.
1815	Andina					Tamal tolimense	Consiste en una masa elaborada con arroz, arveja, harina de maíz, carne de res, pollo, huevos, papa , zanahoria, color deshidratado, venas de plátano. Esta masa se envuelve en hojas de plátano y se cocina.		Platos Fuertes	Envoltorios	Cotidiano	Mincultura; Artesanías de Colombia; Tridha. (2014). Colombia Sabe. Un fogón para un país. Bogotá: Mincultura.P.p.43.
1816	Andina	Huila	73			Mistela de mejorana, naranjo y cholupa	Bebida alcohólica que se elabora con aguardiente, azúcar, agua, mejorana, naranjo agrio, cholupa y anís estrellado, se deja en botellas de vidrio. Se acompaña con un bizcocho de achira y bizcochuelo.		Bebidas	Almiibar, bebida	Cotidiano	Mincultura; Artesanías de Colombia; Tridha. (2014). Colombia Sabe. Un fogón para un país. Bogotá: Mincultura.P.p.59.
1817	Andina	Huila	73	Pitalito	41551	Guarruz	Bebida fermentada a base de maíz trillado, azúcar, limón, canela y clavos de olor.	Edith Vargas, Gloria Martín	Bebidas		Día de la santa cruz y festivales gastronómicos	Mincultura (2006) Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial. Pitalito, Huila.
1818	Andina	Huila	73	Pitalito	41551	Dulce de guayaba	Dulce que se elabora a partir de claras de huevo montadas a punto de nieve (ponche) y guayabas previamente cocinadas.		Postres		Cotidiano	Mincultura (2006) Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial. Pitalito, Huila.
1819	Andina	Huila	73	Pitalito	41551	Espejuelo	Dulce que se elabora a base de guayaba, este tiene un color mucho mas brillante que el bocadillo y una textura lisa.		Postres		Cotidiano	Mincultura (2006) Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial. Pitalito, Huila.
1820	Andina	Huila	73	Pitalito	41551	Bocadillo	Consiste en un dulce de textura firme que se obtiene de la cocción de la jalea de guayaba y azúcar.		Postres		Cotidiano	Mincultura (2006) Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial. Pitalito, Huila.
1821	Andina	Huila	73	Pitalito	41551	Bizcochuelo	Especie de torta que se elabora a partir de harina de achira, claras de huevo punto de nieve y aromatizantes como ralladura de limón.	Deyanira Vargas	Antojos y Tentempies		Cotidiano	Mincultura (2006) Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial. Pitalito, Huila.
1822	Andina	Huila	73	Pitalito	41551	Ponche	Dulce que se elabora con claras de huevo a punto de nieve y miel de panela.		Postres		Cotidiano	Mincultura (2006) Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial. Pitalito, Huila.
1823	Andina	Huila	73	Pitalito	41551	Sarapa	Arepas delgadas que se elaboran con maíz choclo y maíz amarillo. Se asan sobre tiesto de barro.		Antojos y Tentempies		Cotidiano	Mincultura (2006) Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial. Pitalito, Huila.
1824	Andina	Huila	73	Pitalito	41551	Morcilla de choclo	Embutido que lleva como relleno maíz choclo molido, tocino y ramas de poleo.		Aperitivos y entradas		Cotidiano	Mincultura (2006) Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial. Pitalito, Huila.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1825	Andina	Huila	73	Pitalito	41551	Noche buena	Este plato se hace con frutas diferentes: limones, higuillos, papayas y brevas en conserva se sirve acompañado de buñuelos, natilla, queso, y roscas de maíz, se come la noche del 24 de diciembre.		Postres		Cotidiano	Mincultura (2006) Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial. Pitalito, Huila.
1826	Andina	Huila	73	Pitalito	41551	Mistela	Es una bebida tradicional que se prepara con aguardiente, mejorana y hierbabuena para la época de las fiestas de San Pedro, especialmente para la fiesta de San Juan.		Bebidas		Día de San Juan	Mincultura (2006) Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial. Pitalito, Huila.
1827	Andina	Valle del Cauca				Hogao valluno	Guiso a base de cebolla cabezona, tomate maduro, ajo, pimentón, azafrán o color, comino y ají dulce picado (opcional)	Alberto Ramírez Santos	Salsas	Guisado	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.310.
1828	Andina	Valle del Cauca				Sancocho valluno	Sopa elaborada a base de carnes como punta de anca y costilla de res, tubérculos y elementos aromáticos.	Carlos Ordoñez Caicedo	Sopas	Hervido	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.313.
1829	Andina	Valle del Cauca	76	Ginebra	76306	Sancocho de gallina de Ginebra	Sopa elaborada a base de gallina, cola de res, cebolla cabezona, cebolla larga, plátano verde, yuca, cilantro cimarrón, guiso de raíces de azafrán, cucharadas de cilantro de castilla y elementos aromáticos y guiso.	Carlos Ordoñez Caicedo	Sopas	Hervido	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.314-315.
1830	Andina	Valle del Cauca	76			Sopa de patacones o sopa de tostadas de plátano	Caldo de costilla de res o pollo, papa, cebolla larga, ajo, tomate maduro, cilantro cimarrón, cilantro de castilla,orégano, perejil y patacones.		Sopas	Hervido	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.315-316.
1831	Andina	Valle del Cauca	76			Arroz atollado	Arroz húmedo o sopado que se prepara con carne de cerdo, longaniza o chorizos, aceite, alverjas, hogao valluno, cucharada de pimienta molida, manteca de cerdo, papas coloradas y peladas, huevos duros, cilantro cimarrón, perejil, cilantro, cebolla, cebolleta.		Platos fuertes	Arroces	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.317.
1832	Andina	Valle del Cauca	76			Chuleta valluna	Chuleta de cerdo marinada, apanada y frita. Se prepara con cebolla larga, cebolla cabezona, tomate, aguadepanela, harina de trigo, huevos batidos, perejil picado, miga de pan, limón.		Platos fuertes	Marinado, apanado y frito.	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.318-319.
1833	Andina	Valle del Cauca	76			Tamales vallunos	Masa de maíz que se envuelve en hojas de bijao o plátano el cual lleva costilla de cerdo, carne de cerdo en trozos, tocino, zanahoria, arveja, hojas de plátano, papa y huevo.	Alberto Ramírez Santos y Carlos Ordoñez Caicedo	Platos fuertes	Envoltorios	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.319-321.
1834	Andina	Valle del Cauca	76			Hígado encebollado valluno	Hígado asado con abundante cebolla, vinagre, sal, pimienta, comino y pimentón.	Alberto Ramirez Santos	Platos fuertes	Asado	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.321.
1835	Andina	Valle del Cauca	76			Aborrajados	Puré de plátano relleno de queso, campesino rallado, harina de trigo, azúcar, sal, pimienta, color, esencia de vainilla (opcional), rebozado y frito.		Aperitivos y entradas	Fritos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.322-323.
1836	Andina	Valle del Cauca	76	Buga	76111	Ensalada bugueña	Ensalada a base de cubios en vinagre,limón, cilantro, aguacate, tomate y cebolla morada.	Ignacio Cajiao	Acompañantes	Ensaladas	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.323-324.
1837	Andina	Valle del Cauca	76			Chuyaco de guanábana	Preparación a base de motas de guanábana, jugo de guanábana, panela, perejil, ají pique, cebolla larga, sal y pimienta.	Germán Patiño Ossa y Carlos Ordoñez Caicedo.	Salsas	Conserva	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.324-325.
1838	Andina	Valle del Cauca	76			Champús	Bebida a base de maíz blanco pilado, naranja,panela, piña y lulo.		Bebidas	Bebida	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.325-326.
1839	Andina	Valle del Cauca	76			Lulada	Bebida refrescante a base de pulpa de lulo, zumo de limón y hielo.		Bebidas	Bebida	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.326-327.
1840	Andina	Valle del Cauca	76			Avena	Bebida espesa preparada a base de hojuelas de avena, canela, clavos de olor, azúcar al gusto y leche.		Bebidas	Bebida	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.327.



#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1841	Andina	Valle del Cauca	76			Cholado	Parecido al raspado, pero se prepara con pulpa de frutas, como la mora, maracuyá, guanábana, manzanas, con hielos molido y leche condensada.		Postres	Postre	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.328-329.
1842	Andina	Valle del Cauca	76			Pandebono	Pan hecho a base de harina de maíz, almidón de yuca agrio y queso.	Carlos Ordoñez Caicedo	Antojos y Tentempies	Amasijos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.330.
1843	Andina	Valle del Cauca	76			Acemas	Amasijo a base de salvado, harina de trigo y panela. Parecido a las mogollas.	Carlos Ordoñez Caicedo	Antojos y Tentempies	Amasijos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.330-331.
1844	Andina	Valle del Cauca	76			Empanadas vallecaucanas	Empanada rellena papa, guiso de jigote frío, yuca, arracacha, azafrán o color, aceite, aguardiente, sal, comino, hojas de plátano o de bijao.	Carlos Ordoñez Caicedo	Antojos y Tentempies	Fritos	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.331-332.
1845	Andina	Valle del Cauca	76			Manjarblanco	Pasta cremosa resultante de la cocción de leche, azúcar y arroz molido. Este manjar, se encuentra tradicionalmente servido en totumos y tiene una corteza con polvo blanco debido a la incorporación del arroz.		Postres	Conserva dulce	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.334-335.
1846	Andina	Valle del Cauca	76			Bizcochuelo de caicedona	Torta suave y aireada que leva ralladura de limón o de naranja y esencia de vainilla, huevos, polvo para hornear.		Postres	Amasijo	cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocinas Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.334-335.
1847	Andina	Valle del Cauca	76			Champús de arroz de castilla	Bebida a base de arroz blanco, azúcar, manzana, canela, clavos de olor y lulo.		Bebidas	Bebida	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.142-143.
1848	Andina	Valle del Cauca	76			Jugo de chontaduro	Bebida fría a base de pulpa de chontaduro y agua.		Bebidas	Bebida	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.143.
1849	Andina	Valle del Cauca	76			Kumis	Leche entera fermentada con bacilos.		Bebidas	Bebida	La olla no se lava, ya que el bacilo que queda de la preparación es útil para una próxima oportunidad.	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.143.
1850	Andina	Valle del Cauca	76			Sorbete de badea	Bebida fría a base de pulpa de badea y canela molida.		Bebidas	Bebida	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.144.
1851	Andina	Valle del Cauca	76			Sorbete de piñuela	Bebida a base de almíbar, leche y piñuelas.		Bebidas	Bebida	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.144.
1852	Andina	Valle del Cauca	76			Sorbetes	Bebida espesa a base de pulpa de fruta, agua o leche, hielo picado y canela molida.		Bebidas	Bebida	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.145.
1853	Andina	Valle del Cauca	76			Arepas vallunas	Arepas tostadas elaboradas con harina de maíz, agua y sal.		Aperitivos y entradas	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.146.
1854	Andina	Valle del Cauca	76			Cuaresmeros ( bizcochos hateños)	Bizcochos homeados que se elaboran con masa de maíz, aceite de corozo y manteca de cerdo.		Antojos y Tentempies	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.147.
1855	Andina	Valle del Cauca	76			Empanadas de cambrey	Empanadas elaboradas con masa de maíz, queso rallado y miel. Se rellenan con yuca rallada con miel, canela y clavos de olor.		Aperitivos y entradas	Fritos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.147-148.
1856	Andina	Valle del Cauca	76			Envueltos de chiquichoque	Envueltos de maíz empacado en hojas de maíz.		Aperitivos y entradas	Envoltorios	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.148.
1857	Andina	Valle del Cauca	76			Pan batido	Pan con pasas, levadura, leche, mantequilla, azúcar, sal y harina de trigo.		Aperitivos y entradas	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.149.
1858	Andina	Valle del Cauca	76			Panderos	Pequeños bizcochos elaborados con almidón de yuca, miel, aguardiente y huevos.		Postres	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.150.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1859	Andina	Valle del Cauca	76			Caldo de carne batido	Caldo elaborado con carne molida, cebolla y perejil.		Sopas	Hervidos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.152.
1860	Andina	Valle del Cauca	76			Cuscús	Plato que se elabora con cuchuco de maíz, espinazo y hogao.		Sopas	Hervidos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.153.
1861	Andina	Valle del Cauca	76			Sancocho de cola	Sopa elaborada con plátanos verdes,yuca, zapallo, choclos, ajo, cilantro cimarrón, cilantro de castilla, y huesos de cola de res carnuados.		Sopas	Hervidos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.154.
1862	Andina	Valle del Cauca	76			Sancocho de gallina	Sopa elaborada con cebolla larga, cola de res, cebolla cabezona, tomates verdes, yuca, tomates verdes, azafrán, sal, comino y pimienta.		Sopas	Hervidos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.154-155.
1863	Andina	Valle del Cauca	76			Sopa de raíces	Sopa elaborada principalmente de arracacha, papa y yuca, ramillete de yerbas, repollo, tomate,ajo, cebollas cabezonas, azafrán, cilantro.		Sopas	Hervidos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.156.
1864	Andina	Valle del Cauca	76			Sopa de tortilla	Sopa elaborada con tubérculos, tortillas de maíz,plátanos verdes, orégano y perejil, cucharadas de cilantro de castilla, sal y pimienta.		Sopas	Hervidos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.156.
1865	Andina	Valle del Cauca	76			Abrebocas de chontaduro	Chontaduro pelado partidos con sal. Otras veces se consume con mayonesa y limón o se prepara una sopa o crema con este fruto.		Aperitivos y entradas		Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.158.
1866	Andina	Valle del Cauca	76			Arroz blanco	Arroz blanco que se cocina con manteca de cerdo, ajo y cebolla.		Acompañantes	Arroces	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.160.
1867	Andina	Valle del Cauca	76	Cartago	76147	Chuyaco	Gajos de naranja pelada mezclada con jugo de naranja, ají pique, panela, perejil y cebolla.		Aperitivos y entradas		Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.160.
1868	Andina	Valle del Cauca	76			Guiso de carne para empanadas	Carne de cerdo, papas cortadas, huevos duros, perejil, alcaparras picadas, tomate maduro y cebolla.		Platos Fuertes	Guiso	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.252.
1869	Andina	Valle del Cauca	76			Indios	Rollitos de hojas de repollo rellenas con guiso de empanada y cubiertos con hogao y leche.		Aperitivos y entradas	Rellenos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.253.
1870	Andina	Valle del Cauca	76			Lentejas	Lentejas con longaniza, papas en cuadritos y hogao.		Aperitivos y entradas	Guiso	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.253.
1871	Andina	Valle del Cauca	76			Masitas de choclo tierno	Masitas fritas elaboradas con chόcolo, panela y queso rallado.		Aperitivos y entradas	Fritos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.254.
1872	Andina	Valle del Cauca	76			Papas rellenas con carne o queso	Papas huatas las cuales se dejan huecas y se rellenan con carne o queso, harina de trigo, hogao, sal al gusto y aceite.		Aperitivos y entradas	Fritos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura. P.p. 254.
1873	Andina	Valle del Cauca	76			Pasteles de arracacha	Masa que se elabora con arracacha la cual se rellena con guiso para empanada (ver receta) y fritas.		Aperitivos y entradas	Fritos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura. P.p. 255.
1874	Andina	Valle del Cauca	76			Platano asado con queso	Plátano asado en parrilla relleno de queso.		Aperitivos y entradas	Asados	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.255-256.
1875	Andina	Valle del Cauca	76			Puerquitas	Plátano frito relleno con chicharrón		Aperitivos y entradas	Fritos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.256.
1876	Andina	Valle del Cauca	76			Torta de chontaduro	Torta o ponqué elaborado con pulpa de chontaduro, huevos, harina de trigo, esencia de vainilla, vino rojo seco, polvo para hornear, mantequilla, azúcar, o sal.		Aperitivos y entradas	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.256-257.
1877	Andina	Valle del Cauca	76			Torta de maduro	Torta o ponqué elaborado con plátano maduro, queso blanco rallado, huevos, panela raspada, cucharadas de mantequilla, esencia de vainilla, polvo para hornear, canela en polvo, nuez moscada y sal.		Aperitivos y entradas	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.257.
1878	Andina	Valle del Cauca	76			Torta de zanahoria	Torta o ponqué elaborado con zanahoria, queso blanco, miga de pan, cucharadas de mantequilla, huevos batidos, harina de trigo, leche cremosa,		Aperitivos y entradas	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.258.
1879	Andina	Valle del Cauca	76			Bistec a la criolla	Lomo biche con salsa de tomates, ajos, cebolla orégano y sal, mostaza. Cuando es bistec a caballo se le agrega huevos frito.		Platos fuertes	Fritos y guisado	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.260.
1880	Andina	Valle del Cauca	76			Bofe	Pulmón de res cortado en tajadas finas, secado al sol, ahumado y frito.		Platos fuertes	Frito	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogot.á: Ministerio De Cultura.P.p.261.
1881	Andina	Valle del Cauca	76			Carne afanada	Rollo de carne cocinado en salsa, pulpa de res molida, hogao, huevos batidos, cebolla larga, harina de trigo, taza de bizcocho, sal, tomates, manteca, vinagre, orégano y pimienta.		Platos fuertes	Relleno	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.261.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1882	Andina	Valle del Cauca	76			Carne sudada	Carne de res cortado en trozos con papas coloradas, mejorana, tomillo, orégano, miga de pan rallada, y salsa a base de hogao.		Platos fuertes	Guiso	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.261-262.
1883	Andina	Valle del Cauca	76			Carnita de hormiga	Pulpa de carne de res cocinada y pasada por molino a la cual se le agrega hogao y jugo de limón.		Platos fuertes	Brasa	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.262.
1884	Andina	Valle del Cauca	76			Chicharrones	Tocino de cerdo frito, aceite y bicarbonato.		Platos fuertes	Fritos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.262-263.
1885	Andina	Valle del Cauca	76			Chinchulquín	Tipas de res fritas, jugo de limón, sal, pimienta y cominos.		Platos fuertes	Fritos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.263.
1886	Andina	Valle del Cauca	76			gordo de pecho	Pecho de res frito, se sirve con envueltos, tortillas o tastadas de plátano.		Platos fuertes	Fritos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.263.
1887	Andina	Valle del Cauca	76			Hígado y patacones molidos	Hígado asado, patacones verdes, tallos de cebolla larga, limones, sal y pimienta al gusto.		Platos fuertes	Asado	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.264.
1888	Andina	Valle del Cauca	76			Muchacho	Muchacho en rodajas con salsa elaborada del jugo de la cocción, mostaza, cebolla larga picada, dientes de ajo, vinagre, ajo, panela, orégano, tomillo y laurel.		Platos fuertes	Relleno	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.265-266.
1889	Andina	Valle del Cauca	76	Cartago	76147	Tamales cartagueños	Tamal que se rellena con masa de maíz, tripa, carne de cerdo, res, tocino, y papa amarilla, lleva una salsa a base de ají pique en la que se marinan los papas.		Platos fuertes	Envoltorios	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.266.
1890	Andina	Valle del Cauca	76			Tamales de resplandor	Tamal que se rellena con masa de maíz, guiso y bejucos.		Platos fuertes	Envoltorios	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.266.
1891	Andina	Valle del Cauca	76			Ubre	Ubre cortada en rodajas, con una salsa de papas, yuca y hogao.		Platos fuertes	Guiso	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.270-271.
1892	Andina	Valle del Cauca	76			Almojábanas con miel de abeja	Almojábana que estén un poco duras o añejas que se bañan con miel y se llevan al horno.		Postres	Amasijos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.272.
1893	Andina	Valle del Cauca	76			Arroz con leche	Postre tradicional que se elabora con arroz, leche, astillas de canela y pasas.		Postres	Arroces	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.272.
1894	Andina	Valle del Cauca	76	Palmira	76520	Caspiroletas	Postre que se elabora con vino, azúcar, canela y pasas		Postres	Postre	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.272.
1895	Andina	Valle del Cauca	76	Robles	76364	Empanadas de arroz de leche	Empanadas horneadas que se elaboran con masa de maíz, queso rallado, almidón agrio de yuca, panela y se rellenan con arroz con leche.		Postres	Horneados	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.272.
1896	Andina	Valle del Cauca	76			Queso de mandarina o naranja	Preparación a base de merengue y jugo de naranja o mandarina y huevos.		Postres	Postre	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.274.
1897	Andina	Valle del Cauca	76			tajadas en melao	Tajadas de plátano bañadas en melado, hojas de naranjo y clavos de olor.		Postres	Fritos	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.274.
1898	Andina	Valle del Cauca	76			torta de coco	Torta o ponqué con coco rallado, con azúcar, canela en astillas, bizcochuelos, hojas de naranjo, .		Postres	Amasijo	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.274-275.
1899	Andina	Valle del Cauca	76			Torta de pastores	Torta a base de bizcochuelo desmenuzado, arroz de leche y, queso rallado, canela, uvas pasas, nuez moscada, vino moscatel y huevos.		Postres	Amasijo	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.275.
1900	Andina	Valle del cauca	76			sopa de pandebono	Sopa que se elabora con pedazos de pandebonos añejados, cilantro, sal, pimienta y claras de huevo.		Sopas	Hervido	Vigilia	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.156.
1901	Andina	Valle del Cauca	76			Frijoles	Frijoles rojos con patitas de cerdo, tocino ,zanahoria, y plátano verde.		Platos Fuertes	Guiso	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.250.
1902	Andina	Valle del Cauca	76			Ají de cidrallota o de aguacate	Cidrayota cocinada y cortada en cubos o aguacate cortado en cubos, mezclado con vinagre, cebolla larga, jugo de limón y huevos duros picados.		Sopas	Salsa	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.332.
1903	Andina	Valle del Cauca	76			Ají pique	Se prepara con ajíes majados, cebolla cabezona finamente picada, cilantro, vinagre y limón.		Salsas	Salsa	Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.159.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1904	Andina	Valle del Cauca	76			Empanadas vallunas	Empanada rellena papa y arracacha picada en cubos, carne de cerdo, jigote, azafrán o color, aceite, aguardiente, huevo y hogao.		Aperitivos y entradas	Fritos	Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.331. Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura.P.p.249.
1905	Andina	Valle del Cauca	76			Hígado	Trozos de hígado casi fritos, con aros de cebolla y pimentones verde y rojo en tiras.		Platos fuertes		Cotidiano	Ordoñez, C. (2012) Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura
1906	Andina	Valle del Cauca	76			Tamales vallunos	Masa de maíz que se envuelve en hojas de bijao o plátano el cual lleva costilla de cerdo, carne de cerdo en trozos, tocino, zanahoria, papa y huevo.		Platos fuertes		Cotidiano	Sánchez, E., & Sánchez, C. E. (2012). Paseo De Olla. Recetas de las Cocina Regionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura y Ordoñez, C. (2012). Gran Libro de la Cocina Colombiana. Bogotá: Ministerio De Cultura
1907	Andina	Valle del Cauca	76	Cali	76001	Empanadas Vallunas	masa de maiz fina en forma de media luna, la cual se rellena de carne de res y papa criolla, cebolla en rama, ajo, cimarrón, azúcar, aceite, pimentón, agua.	Florisalba Mosquera Díaz	Aperitivos y entradas	Fritos	Cotidiano	Mincultura. (2015). Colombia Sabe. Las cocinas del maíz. Medellín.
1908	Andina	Valle del Cauca	76	Cali	76001	Tamal de piangua con hogo líquido y ají de cidra	Tradicional 2007, categoría única. Tamal que se elabora con masa de plátano verde y leche de coco, se sazona con hogo y se rellena con con piangua previamente cocida y se le agrega ají de cidra. Se	Nelly Cuero Sánchez	Platos Fuertes		Semana Santa	Mincultura; (2012) Premio Nacional de Gastronomía. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1909	Caribe	Archipiélago de San Andrés	88	Providencia	88564	Crab's back	Tradicional 2008, en la categoría de innovación consiste en un plato con varias preparaciones como puré de ahuyama servido en una canaste de tajadas de árbol del pan, dumplings, muelas de cangrejo al ajillo y caparazón de cangrejo relleno de la misma	Carmelina Lucía Newball Bry	Platos Fuertes		N/A	Mincultura; (2012) Premio Nacional de Gastronomía. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1910	Caribe	Bolívar	13	Cartagena	13001	Sopa de candia con mojarra ahumada	Tradicional 2008, en la categoría de reproducción. Sopa que se elabora con candia, mojarra ahumada, leche de coco y ajíes. Su textura es casi espesa, presenta colores naranjas y rojos, se decora con	Mildred Méndez Caicedo	Sopas		Semana Santa	Mincultura; (2012) Premio Nacional de Gastronomía. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1911	Pacífico	Chocó	27			Chere ahumado en salsa de coco y borojó	Tradicional 2009, en la categoría de innovación consiste en un plato que se compone de chere (pescado) marinado en leche de coco y posteriormente frito en aceite de coco, el cual se baña en una salsa a base de los jugos de la cocción del pescado y se sirve con salsa de borojó y	María Agustina Hinojosa Perea	Platos Fuertes		N/A	Mincultura; (2012) Premio Nacional de Gastronomía. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1912	Amazonas	Putumayo	86	Valle del Sibundoy	86749	Bishana	Tradicional 2009, en la categoría de reproducción. Sopa tradicional a base de maíz, se compone de ají, frijol tranca, col, calabaza tierna y palmito. Se	Isabel Pujimiy de Morales	Sopas		Cotidiano	Mincultura; (2012) Premio Nacional de Gastronomía. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1913	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Ensalada de papaya verde, con almejas tumaqueñas	Tradicional, en la categoría de innovación. El plato se compone de una ensalada de papaya verde con almejas tumaqueñas (pequeños moluscos que viven enterrados en la arena), aspí de clorofila de cilantro cimarrón (gelatina de color verde preparada a base de cilantro) y crocante de yuca brava.	Nancy Cortés	Platos Fuertes		N/A	Mincultura; (2012) Premio Nacional de Gastronomía. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1914	Andina	Cundinamarca	25	Choachí	25181	Cocido de chiguachía y bollo de supías	Tradicional 2010, en la categoría de reproducción. Consiste en un plato fuerte, que se compone de 9 ingredientes vegetales propios de la zona (papa, arracaha, habas, ibias, baluy, chugua, cubios, guatila y maíz. A diferencia del cocido boyacense este plato	Fabio Hernando Pardo	Platos Fuertes		Cotidiano	Mincultura; (2012) Premio Nacional de Gastronomía. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1915	Caribe	La Guajira	44	Riohacha	44001	Bolitas de friche	Tradicional 2011, en la categoría de innovación. Bolitas de friche (preparación con carne de chivo) en pasta de camarón sobre jarabe de tomate rojo	Greta Lucelis Deluque	Platos Fuertes		N/A	Mincultura; (2012) Premio Nacional de Gastronomía. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1916	Andina	Cauca	19	Silvia	19743	Té de hoja de coca, tortilla de hoja de coca, quinua con verduras, albóndigas de curí, puré de mafafa y sopa de maíz	Tradicional 2011, en la categoría de reproducción. La propuesta de los ganadores del concurso fue realizar todos los elementos que componen una comida tradicional de la región. Su plato se compone de diferentes recetas como su nombre lo indica: Té de hoja de coca, tortilla de hoja de coca, quinua con verduras, albóndigas de curí, puré de mafafa y sopa	María Antonia Trochez	Platos Fuertes		Ritual o ceremonial	Mincultura; (2012) Premio Nacional de Gastronomía. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1917	Andina	Boyacá	76		76520	Sopa de chorotes	Ganador del Premio Nacional de Cocinas Tradicionales 2012, en la categoría de reproducción. Sopa que se caracteriza por llevar los chorotes, estos son masas de maíz rellenos con carne de res y cerdo molidos. Se cocina en el caldo de cocción. Esta sopa se acompaña con arroz blanco, pollo, res y	Alejandrina Becerra	Platos Fuertes		Cotidiano	Mincultura; (2016) Premio Nacional a las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.
1918	Caribe	Archipiélago de San Andrés	88	Providencia	88564	Lion fish	Ganador del Premio Nacional de Cocinas Tradicionales 2012, en la categoría de innovación. Consiste en una preparación diferente del pez león, se marina con ajo y aceite de coco, además lleva una salsa elaborada con dulce de jumbaleen, aceite de coco y vino de tamarindo. se acompaña con	Ariehy Howard Archbold	Platos Fuertes		El consumo del pez león ayuda a la conservación de los ecosistemas.	Mincultura; (2016) Premio Nacional a las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.18-27.
1919	Pacífico					Tamal de chigua	Ganador del Premio Nacional de Cocinas Tradicionales 2013, en la categoría de reproducción. Su apariencia externa es de masa compacta y suave, se compone principalmente de costilla de cerdo ahumada, masa de chigua y maíz.	Cilia Inés Acosta Ocampo. Elsis María Rengifo, Favián de Jesús Castañeda y Mabel Gómez.	Platos Fuertes		Cotidiano	Mincultura; (2016) Premio Nacional a las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.30-39.
1920	Orinoquia	Arauca	81		81001	Coporo y creciente de pomarrosa	Ganador del Premio Nacional de Cocinas Tradicionales 2013, en la categoría de innovación. Pescado (coporo) cocido al vapor, se envuelve en hoja de plátano con rodajas de pomarrosa, caña de azúcar y plátano maduro.	Ronald Edilberto Callejas Reuto, Sara Ilse Casas, René Gonzalo Manrique Romero, Luis Alberto Cuéllar Tocaría.	Platos Fuertes		Cotidiano	Mincultura; (2016) Premio Nacional a las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.41-49.
1921	Caribe	La Guajira	44		44001	Chiqui-chiqui	Ganador del Premio Nacional de Cocinas Tradicionales 2014, en la categoría de reproducción. Bebida caliente y espesa que se elabora con harina de maíz morado o cariaco, panela y leche. Se sirve en un recipiente de totumo y se decora con queso	Jeimmy Andrea Villalobos Ramírez, Inés Estela Pérez Arregoces, Noris Esther Carranza Camacho, Germán Alonso Vélez Ortiz.	Bebidas		Cotidiano	Mincultura; (2016) Premio Nacional a las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.52-61.
1922	Caribe	Córdoba	13		13212	Berogoaña o guartinaja asada	Segundo puesto del Premio Nacional de Cocinas Tradicionales 2014, en la categoría de reproducción. Guagua o Berogoaña guisada, esta se sirve en totumo con un poco de caldo de cocción y se acompaña con arroz blanco y plátano verde asado.	Florita Jarupia Domico, James Yarlynson Jarupia Domico, Camila Urueta, José Jaramillo.	Platos Fuertes		Cotidiano	Mincultura; (2016) Premio Nacional a las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.62-71.
1923	Andina	Cauca	19		19001	Seco de cogollo naidí con chupiza	Tercer puesto del Premio Nacional de Cocinas Tradicionales 2014, en la categoría de reproducción. Consiste en un plato cotidiano, consiste en un guisado de chupiza (pez pequeño) en leche de coco, lleva además naidí, y sofrito. Se sirve	Inés Salomías Valencia, Ibeth Lorena Salazar García, Carlos Alberto García Correa.	Platos Fuertes		Cotidiano	Mincultura; (2016) Premio Nacional a las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.72-81.
1924	Andina	Boyacá	15		15001	Mutal vallenatazo	Ganador del Premio Nacional de Cocinas Tradicionales 2014, en la categoría de innovación. Esta preparación se compone de varias recetas que son arepas de maíz con güba de alverja, carne seca al horno, Aji de rubas, Hummus o puré de frijoles	Ernestina Vargas Roa, Dora Nelly Monsalve Parra Leonel Armando Jaramillo Sanabria, Edwin Gámez Piñeros.	N/A		Cotidiano	Mincultura; (2016) Premio Nacional a las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.82-91.
1925	Andina					Gallina enjalmada	Segundo puesto del Premio Nacional de Cocinas Tradicionales 2014, en la categoría de innovación. Consiste en presas de gallina cocida y albardada, con una capa crocante de miga de pan. Se acompaña con un ensalada de cidra con pimentón, zanahoria, cilantro, cebolla morada y	Rosa Helena Macia Mejía, Saúl Andrés Valdés Castillo, Gloria Beatriz Salazar de la Cuesta, Juan Manuel Sarmiento Nova.	Platos Fuertes		Cotidiano	Mincultura; (2016) Premio Nacional a las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.92-99.
1926	Andina	Tolima	73			Viudo enterrado	Tercer puesto del Premio Nacional de Cocinas Tradicionales 2014, en la categoría de innovación. Consiste en viudo o doncella, este se cocina en un recipiente de barro, se sirve acompañado de piña caramelizada, plátano yuca batata y un arroz con ostras negras.	Joan Manuel Kalmar Cardozo, Milenko Pimienta Kalmar, Hermelinda Rico Diaz, Ángel Antonio Bocanegra.	Platos Fuertes	Calor de tierra	Cotidiano	Mincultura; (2016) Premio Nacional a las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.100-109.
1927	Andina	Boyacá	15			Sopa dulce de jutes de papa	Ganador del Premio Nacional de Cocinas Tradicionales 2015, en la categoría de reproducción. Sopa que se elabora con jute (almidón de papa) panela y queso fresco partido en tajadas.	Luz Marina Avella Dueñas, Lorena Astrid Cerón Avella, Viviana Arango Villegas, Wilson Fernando Cárdenas Angarita.	Sopas	Hervido	Cotidiano	Mincultura; (2016) Premio Nacional a las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.112-121.
1928	Pacífico	Chocó	27			Guarrú	Segundo puesto del Premio Nacional de Cocinas Tradicionales 2015, en la categoría de reproducción. Sopa que se elabora con maíz amarillo, doncella (pescado) y verduras.	Zita Copete de Peña, Ana Teresa Peña Copete, Lorenzo Cairoli, Harold Moreno Holguín.	Sopas	Hervido	Cotidiano	Mincultura; (2016) Premio Nacional a las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.122-129.
1929	Andina	Boyacá	15			Plato runtano	Tercer puesto del Premio Nacional de Cocinas Tradicionales 2015, en la categoría de reproducción. Este plato esta compuesto por chuchuco de trigo con espinazo, rellena, longaniza, salchicha, chicharrón totiao, chicharrón cocho, papa	Luz Stella Cortés Vera de Moreno, Leidy Carolina Plazas Diaz, Luis Arturo Suárez Palacios, Faride Acero Galindo.	Sopas	Hervido, frito y salsa.	Semana Santa	Mincultura; (2016) Premio Nacional a las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.132-139.
1930	Orinoquia	Meta	50			Seco de llanero colono ariarense	Ganador del Premio Nacional de Cocinas Tradicionales 2015, en la categoría de innovación. Este plato se compone de carne seca marinada en ajo, cebolla y araza; cilantrón con salsa de araza y cuajada; picadillo de plátano con hogao y arroz	Camilo Mendieta Larrea, Juan Sebastián Fagua Sánchez, Luz Edyth Larrea Henao, Javier Laureano Salas Bonilla.	Platos Fuertes	Ahumado	N/A	Mincultura; (2016) Premio Nacional a las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura.P.p.140-151.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1931	Andina	Santander	68			Cabro del chicamocha	Segundo puesto del Premio Nacional de Cocinas Tradicionales 2015, en la categoría de innovación. Costillas de cabrito al horno, acompañado de yuca rellena de pepitoria y una salsa de café y hoja de tabaco.	Fabio Américo Rugeles Oviedo, Yenny Carolina Carreño Núñez, Heriberto Barbosa Moyano, Lucila Plata Ortega.	Platos Fuertes		N/A	Mincultura: (2016) Premio Nacional a las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. P.p.152.162.
1932	Andina	Boyacá	15			Lechona alcaparrada	Cocinas Tradicionales 2015, en la categoría de innovación. Versión innovadora de la lechona, lleva ingredientes como aceitunas, alcaparras, nuez moscada, hojas de apio, laurel pollo, cerdo y alverjas.	Fabio Américo Rugeles Oviedo, Yenny Carolina Carreño Núñez, Heriberto Barbosa Moyano, Lucila Plata Ortega.	Platos Fuertes		N/A	Mincultura: (2016) Premio Nacional a las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá, Colombia: Ministerio De Cultura. P.p.162-169.
1933	Andina	Valle del Cauca	76	El Cerrito	76248	Bizcochuelo	tipo de torta que se realiza con manna, huevos y azúcar.	Jose Manuel Galindo Corrales	Postres		Cotidiano	(2017)Recetas Cocinando con María.
1934	Andina	Valle del Cauca	76	El Cerrito	76248	Pan de Yuca	Amasijo que se elabora a partir de queso costeño, almidón de yuca y huevo.	Jose Manuel Galindo Corrales	Amasijo		Cotidiano	(2017)Recetas Cocinando con María.
1935	Andina	Valle del Cauca	76	El Cerrito	76248	Dulce de grosellas	Postre que se elabora a partir de grosellas maduras, clavos de olor, azúcar y canela.	Graciela Caicedo Otalvaro	Postres		Cotidiano	(2017)Recetas Cocinando con María.
1936	Andina	Valle del Cauca	76	El Cerrito	76248	Jalea o espejuelo de guayaba	Jalea de guayaba con azúcar.	Julia Salcedo de Velez	Conserva		Cotidiano	(2017)Recetas Cocinando con María.
1937	Andina	Valle del Cauca	76	El Cerrito	76248	Mistela	Bebida a base de naranjas tangelo.	Juan Alberto Vergara	Bebida		Cotidiano	(2017)Recetas Cocinando con María.
1938	Andina	Valle del Cauca	76	Ginebra	76306	Sancocho de gallina	Gallina grande entera, plátano verde, yuca, cebolla cabezona, cebolla larga, cilantro cimarrón, cilantro al gusto, azafrán, sal y agua.	Martha Isabel Astudillo y María Cleotilde Saiz	Hervido		Cotidiano	(2017)Recetas Cocinando con María.
1939	Andina	Valle del Cauca	76	Ginebra	76306	Sopa de tortilla	Costilla de hueso carnudo, papa colorada o mambera, papa amarilla, guata, tortilla, cebolla, ajo, cimarrón, azafrán, cilantro, sal al gusto.	Maricela Yonda y María Cleotilde Saiz	Hervido		Cotidiano	(2017)Recetas Cocinando con María.
1940	Andina	Valle del Cauca	76	Ginebra	76306	Atollado	pastusas, papa amarilla, arveja verde, zanahoria, hierbas (cilantro cimarrón), cebolla larga, pimentón rojo y hogao.	Piedad Arango de Cuevas	Arroz		Cotidiano	(2017)Recetas Cocinando con María.
1941	Andina	Valle del Cauca	76	Ginebra	76306	Cortado	Panela, limón, leche recién ordeñada, cuajo.	Francisco Vitonco	Bebida		Cotidiano	(2017)Recetas Cocinando con María.
1942	Andina	Valle del Cauca	76	Guacari	76318	Fiambre	Arroz blanco acompañado de papa amarilla, carne de cerdo, pollo asado, chorizo frito, huevos duros, maduros, arepas sin sal, hojas de plátano soasadas.	María Zulamy Gil Plaza y Carmenza Tigueros	Arroz		Cotidiano	(2017)Recetas Cocinando con María.
1943	Andina	Valle del Cauca	76	Guacari	76318	Desamargado	Dulce que contiene limones, toronja blanca y toronja rosada, naranja agria, calabaza, brevas, azúcar refinada, clavos y canela, ají dulce (opcional).	Paulina Plaza, Aura Lizbeth Álvarez Saavedra	Postre		Cotidiano	(2017)Recetas Cocinando con María.
1944	Andina	Valle del Cauca	76	Guacari	76318	Manjar blanco	Postre a base de leche cruda, azúcar, uvas pasas, coco rallado, arroz y base de totuma.	Aura Lizbeth Álvarez Saavedra, Transito Lenis.	Postre		Cotidiano	(2017)Recetas Cocinando con María.
1945	Andina	Valle del Cauca	76	Guacari	76318	Natilla de maíz	Postre que contiene maíz amarillo, leche, panela, clavos de olor y canela.	Aura Lizbeth Álvarez Saavedra	Postre		Cotidiano	(2017)Recetas Cocinando con María.
1946	Andina	Valle del Cauca	76	Guacari	76318	Jugo de badea	Jugo de badea con leche.	María Luisa Dominguez Plaza	Postre		Cotidiano	(2017)Recetas Cocinando con María.
1947	Andina	Valle del Cauca	76	Guacari	76318	Dulce de Mamey	Mameyes maduros, agua, clavos de olor, canela, azúcar y limón pajarito.	María Luisa Dominguez Plaza			Cotidiano	
1948	Andina	Valle del Cauca	76	Palmira	76520	Masitas de chocho	Masa de chocho, azúcar, panela rallada, polvo para hornear, sal, huevo y queso rallado.	Denis Valdés	Amasijo		Cotidiano	(2017)Recetas Cocinando con María.
1949	Andina	Valle del Cauca	76	Palmira	76520	Dulce de arracacha y piña	clavos de olor, arracacha, limón pajarito, azúcar pulverizada.	Galdys García	Jalea		Cotidiano	(2017)Recetas Cocinando con María.
1950	Andina	Valle del Cauca	76	Palmira	76520	Atollado	pastusas, papa amarilla, arveja verde, zanahoria, hierbas (cilantro cimarrón), cebolla larga, pimentón rojo y hogao.	Adolfo Gutierrez Alegria	Arroz		Cotidiano	(2017)Recetas Cocinando con María.
1951	Andina	Valle del Cauca	76	Palmira	76520	Dulce de mamey	Mameyes maduros, agua, clavos de olor, canela, azúcar y limón pajarito.	María Claudia Figueroa	Dulce		Cotidiano	(2017)Recetas Cocinando con María.
1952	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Sancocho de Piedra	Preparación de emergencia cuando no hay carne de animal, elaborado a partir de papa, fiambre blanco, arracacha, plátanos, hierbas (albahaca, cimarrón, tomillo, orégano, ajo). Pimentones, ramas de cebolla larga, cebollas cabezonas, ajo y achiote.	Elizabeth Valencia	Hervido		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua. (2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S: Bogotá. D.C. P.p.83.
1953	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Cachín	Acompañate a base de maíz, agua y sal al gusto.	Graciela Rentería	Amasijo		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua. (2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S: Bogotá. D.C. P.p.84.
1954	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Birimbí	Plato que se elabora a partir de maíz, panela, canela, anís y agua.	Graciela Rentería y Défrida Rentería	Guiso		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua. (2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S: Bogotá. D.C. P.p.85.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1955	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Crema de hoja de papa china	Crema con base de ramas de cebolla, cebolla cabezona, cabeza de ajo, hierbas (tomillon cimarrón, orégano, poleo, cilantro), libra de hoja de papachina, aceite, achiote, coco, harina de maíz, sal al gusto.	Magdalena Núñez Angulo	Crema		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.P.p.87.
1956	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Encocao de zorra	Zorra grande (animal nocturno), ramas de cebolla grande, cebolla cabezona, tomates, pimentón, coco, hierbas (cilantro, orégano, albahaca, poleo), mote, cucharadita de aceite al gusto.	Susana Caicedo	Guiso		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.P.p.91.
1957	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Encocao de gurru (armadillo)	Ramas de cebolla larga, cebolla cabezona, mote (cabeza de ajo), pimentón grande, tomate grande, carne de gurru, hierbas (cilantro, albahaca, poleo, cimarrón) al gusto, aceite, coco, sal al gusto y achiote.	Nayibe Yulieth Giménez Riascos	Guiso		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.P.p.95.
1958	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Tapao de pescado del Río Mayorquín	Tapao que contiene pescados medianos, bananos verdes, rama de cebolla larga, rama de cilantro, rama de cimarrón y sal al gusto.	Graciela Rentería Viveros	Hervido		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.P.p.95.
1959	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Sudado de Tollo	Preparación de pescado con coco, dientes de ajo, cebolla cabezona, ají dulce, aguardiente, achiote, libra de tolo, azúcar, ramas de cebolla larga, cucharadita de salsa, sal al gusto.	Rosana Angulo	Guiso		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.P.p.102.
1960	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Sudado de pescado	Preparación con pescado sin escama, tomates, cebollas de rama, hierbas de azotea, coco, ajo, sal al gusto.	Lorena Tejada Rentería	Guiso		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.P.p.104.
1961	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Encocado de alguacil (pescado de mar, de zona estuarina),	SE prepara con ramas de cebolla larga, cebolla cabezona, tomate, ajo, libras de alguacil, ají dulce o pimentón, plátanos grandes,plátano chivo (banano o bananito), hierbas (albahaca, orégano, poleo, cimarrón cilantro al gusto), limones y achiote, coco y sal algusto.	Angie Melisa Arboleda Delgado	Hervido		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.P.p.106.
1962	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Quebrao de pescado ahumado	Pescado ahumado (fiato), coco, plátanos verdes, pimentón, ramas de cebolla, cabeza de ajo, ramas de orégano, ramas de albahaca, sal al gusto y cucharadas de achiote.	Aura Castillo	Ahumado		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.P.p.106.
1963	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Sudado de Muchillá	Camarón muchillá con tomate, cebolla, hierbas de azotea, sal y limón al gusto.	Marcelina Villa Venté	Hervido		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.P.p.112.
1964	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Siete mares	Preparación en donde se incluyen preparaciones de mariscos y pescados pertenecientes AL Pacífico. Este plato incluye: camarones, piangua,tollo, calamar, carne de jaiba, piacuil, almeja, cocos, ajo, hierbas (albahaca, cimarrón, poleo, cilantro, orégano, tomillo), bija o achiote, aceite, cebolla cabezona, cebolla larga, ají dulce.	Gladys García Riascos	Guiso		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.P.p.114.
1965	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Silencio de Piangua	Sopa que se prepara a partir de la piangua con plátanos verdes, cocos, ramas de cebolla larga, cebolla cabezona, hierbas al gusto, achiote y ajo.	Celemina Angulo Riascos	Hervido		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.P.p.118.
1966	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Arroz de maíz con piangua	Arroz con maíz blanco, cocos, camarones, tolo, piangua, hierbas de azotea, libra de pimentón, cebolla cabezona, cebolla larga, cabeza de ajo y sal al gusto.	Livia Garcés	Arroces		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.P.p.119.
1967	Pacífico	Valle del Cauca	76	Buenaventura	76109	Cocadas	Dulce universal del Pacífico colombiano, consiste en hacer una consistencia de coco, panela, piña, canela, clavos y leche de coco.		Rallado y jalea		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.P.p.122.

#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1968	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Otalla	Plato a base de maíz,leche, canela, azúcar, arróz y agua.	Gladys Ramírez	Hervido		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.p.85.
1969	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Casabe	Amasijo de maíz, cocos, panela y canela.	Carmen Sofía Ramos	Molido, fermentado, hervido		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.p.86
1970	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Pusandao de carne serrana	Plato a base de carne serrana, pollo,papa, plátano, huevo,cilantro,chiyangua, chirarán, aliños picados y sal.	Orfa Martínez	Hervido		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.p.88.
1971	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Caldo de pata de vaca	Caldo que contiene pata de vaca con frijol blanco, papa, yuca, mazorca de maíz de choclo, cilantro, zanahorias, taza de refrito, chirarán (albahaca negra), chiyangua al gusto.	Matilde Inés Castillo Alarcón	Hervido		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.p.89.
1972	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Encocao de Conejo	Preparación de carne de conejo (guagua o lapa) con cocos, cebolla larga, ají dulce o pimentón pequeño, color, comino, chiyangua, chirarán, orégano y sal.	Angelita Quiñones	Curtido, guiso y hervido		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.p.90.
1973	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Sudado de Tatabra	Plato de cerdo salvaje que se acompaña de coco, chiyangua al gusto, chirarán, cebolla de rama, ají dulce o pimentón, dientes de ajo, tomates y sal.	Guillermina Landázury	Hervido		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.p.94.
1974	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Cazuela de gallina	Hervido de gallina, comino, ramas de cebolla larga, ajos, aceite d emanteca vegetal, sal, huevos, cebollas, tomate, ají dulce o pimentón, chiyangua, chirarán.	Rosaura Carolina Ruíz Quiñones	Hervido	Se usaba antiguamente para las mujeres recién paridas y otros usos medicinales alrededor del recién nacido.	Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.p.96.
1975	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Rellena	Relleno de tazas de arroz seco, cebolla larga, poleo, orégano, sal, pimienta, comino al gusto, tripas de cerdo o menudo y litro de sangre de cerdo.	Ingrv Vanessa Chávez Hurtado	Relleno		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.p.97.
1976	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Sancocho de pescado	Sancocho de pescado (pargo) plátanos verdes, cocos, agua, ramas de vebolla larga, cabezas de cebolla roja, tomates, ajo, comino, achote, chirarán, chiyangua, orégano y sal.	Catalina Caicedo	Hervido		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.p.99.
1977	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Tapao de pescado de Tumaco	Pescado (pargo rojo, corvina o pelada), con plátano verde, chirarán al gusto, chiyangua, ramas de cebolla larga, ajo, omate, sal y pimienta.	Arminda Sánchez	Hervido		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.p.103.
1978	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Desmechado de lisa	Lisas fritas,pimienta, perejil, ajo, pimentón o ají dulce y sal al gusto.		Frito y ahumado		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.p.103.
1979	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Sábalo con coco	Sábalo guisado en coco, chiyangua, chirarán, refrito o guiso.	Dolores Landázury	Guiso		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.p.105.
1980	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Encocado de jaiba	Jaibas con plátanos maduros dulces, chiyangua, chirarán, refrito, coco y sal al gusto.	Julia María Montaña	Guiso		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.p.108.



#	REGIÓN	DEPARTAMENTO	CÓDIGO DANE DPTO	MUNICIPIO	CÓDIGO DANE MUN	NOMBRE PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN	PORTADOR	TIPO DE PREPARACIÓN	TÉCNICA DE COCCIÓN	USO	FUENTE
1981	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Encocao de cangrejo	Receta a base de cangrejo vivo con cocos, plátanos maduros, chiyangua, chirarán, taza de refrito o guiso y sal al gusto.	Angelita Quiñones			Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.P.p.109.
1982	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Aguao de cangrejo	Guiso de cangrejo, con arróz, coco, ramas de cebolla larga, ajo, ají dulce, chiyangua, chirarán, aceite al gusto, achiote y sal al gusto.	Luz Nereida Angulo	Guiso		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.P.p.109.
1983	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Salmonete	Envoltorio de camarón con arróz, cocos, cebolla cabezona, ramas de cebolla larga, ajo, tomates medianos, chiratán y hoja blanca.	Gladys Pardo Churta	Envoltorios		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.P.p.113.
1984	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Cazuela de mariscos	Combinación de corvina, almeja, camarón, carne de jaiba, camarón, calamar, piangua, cocos, plátano, refrito, pimienta, chiyangua, chirarán y sal.	Vilma Ramirez	Hervido		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.P.p.114.
1985	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Ceviche de piangua	Piangua mezclada con limón, sal, pimienta, ají, cucharadas de cilantro, chiyangua, chirarán, tomate y cebollas.	Vilma Ramirez			Cotidiano	Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La
1986	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Atollao de conchas	Arroz a base de piangua, almeja, cocos, chiyangua, chirarán, refrito y sal.	Orfa Martínez	Arroces		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.P.p.120.
1987	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Pizcán de camarones	Sopa con base en camarón, coco, plátano verde, sal, pimienta, hiervas de azotea.	Vilma Ramirez	Hervido		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.P.p.120.
1988	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Tamal de olla	Tamal de piangua con plátano, chiyangua, chirarán, cocos, refrito sal.	Edilia Mosquera	Envoltorios		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.P.p.121.
1989	Pacífico	Nariño	52	Tumaco	52835	Cabello de angel	Dulce representativo del Pacífico que se prepara a base de panela y papaya verde.	Carmen Sofia Ramos	Rallado y hervido		Cotidiano	Ministerio de Cultura & Acua.(2016). Biodiversidad Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano. La cocina tradicional de Tumaco - Nariño y Buenaventura-Valle del Cauca. La Imprenta S.A.S:Bogotá.D.C.P.p.122.