

Gastronomía Típica de la Provincia de Chorrera

GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE CHORRERA

En la comida autóctona de Panamá abundan las preparaciones con maíz ya sea en su punto o muy tierno. Entre ellas se encuentra:

BOLLO PREÑAO

Una de las más auténticas manifestaciones culinarias del pueblo chorrerano, la constituye sin lugar a dudas, sus bollos, sobre todo el reconocido "bollo preñado", cuya fama ya ha traspasado nuestras fronteras. Es el "bollo preñado", el cual consiste en un relleno de gallina o puerco o ambos ingredientes.

QUESO PRENSAO

Este queso es muy famoso para quienes van para el interior, uno de los lugares donde se puede conseguir es en queso chela ubicado en la provincia de Chorrera.

Este queso se le agrega a la pesada de nance y a otros platillos.

PESADA DE NANCE

Casi todos los panameños hemos probado la chicha de Nance, duro de Nance, yogurt de Nance y algunos lo hacen fermentar para que se convierta en agua ardiente, pero ese es otro tema.

CHICHEME

El chicheme es una bebida especial. En vez de tomarme una soda, prefiero un chicheme porque es mucho mejor", argumentó.

El chicheme que actualmente se consume en La Chorrera fue introducida por un señor de apellido Villegas, de nacionalidad colombiana y a quien una jamaicana le enseñó la receta para hacer el chicheme que actualmente se consume. Su preparación puede llevar maicena o papaya para que espese.

TAMALES

Tamales rellenos de pollo puerco o carne se comen en especial en las festividades de fin de año. Se preparan con maíz nuevo y la carne o puerco que la persona desea

SANCOCHO

El sancocho es una sopa hecha con carnes, tubérculos, verduras y condimentos. por lo general

lleva ñame y se condimenta con cebolla, ajo, sal, pimienta en grano, culantro y orégano. Cuando se le agrega carne de res el plato es denominado simplemente "sopa de carne". Esta sopa es un plato fuerte de la gastronomía panameña, su acompañamiento principal es el arroz blanco. Es servido como revitalizante en el almuerzo, después del trabajo fuerte o grandes parrandas, es uno de los mejores sancochos.

FRITURAS

Algunas frituras muy comunes son las Tortilla de maíz, chorizo, harina. Estas son usualmente para el desayuno. El hígado también es parte del desayuno así el tasajo y el bistec encebollado.