I'm not a robot

Share — copy and redistribute the material in any medium or format for any purpose, even commercially. Adapt — remix, transform, and build upon the material for any purpose, even commercially. The licensor cannot revoke these freedoms as long as you follow the license terms. Attribution — You must give appropriate credit , provide a link to the license, and indicate if changes were made . You may do so in any reasonable manner, but not in any way that suggests the licensor endorses you or your use. ShareAlike — If you remix, transform, or build upon the material, you must distribute your contributions under the same license as the original. No additional restrictions — You may not apply legal terms or technological measures that legally restrict others from doing anything the license permits. You do not have to comply with the license for elements of the material in the public domain or where your use is permitted by an applicable exception or limitation . No warranties are given. The license may not give you all of the permissions necessary for your intended use. For example, other rights such as publicity, privacy, or moral rights may limit how you use the material. La cocina colombiana es una mezcla de tradición y sabor. Desde la arepa hasta la bandeja paisa, cada plato es una experiencia única. En Pequerecetas, te enseñamos a preparar recetas auténticas y fáciles de Colombia. Disfruta de la gastronomía colombiana con nuestras recetas paso a paso. Cocina en casa y sorprende a todos con estos platos llenos de historia y sabor. ¡Anímate a descubrir el auténtico sabor colombiano con nosotros! Colombia, en el extremo noroccidental de América del Sur. Geográficamente tiene costas en el Pacífico y en el Atlántico. Atravesada de Sur a Norte por la Cordillera de los Andes, la cocina colombiana es un buen ejemplo de multiculturalidad. Mezcla influencias indígenas, españolas y africanas. Entre frutas exóticas, pescado a la parrilla y un excelente café, la cocina enaltece los ingredientes en platos poco aderezados, sin especias ni picantes, sin adornos ni guarniciones copiosas; es decir, preparados con sencillez. Aquí la calidad de la comida es buena y variada. Entre los platos regionales más representativos se encuentran el ajiaco santafereño, la bandeja paisa, el mote de queso, la lechona tolimense, la mamona o ternera a la llanera, el mute santandereano, el tamal y los pescados, sobre todo en las regiones costeras. El maíz es muy importante en la cultura colombiana, es un alimento sagrado para las comunidades indígenas. Siendo un país productor también, muchos platos se cocinan con maíz, como algunos de los mencionados anteriormente. También es el ingrediente básico para la realización de arepas, las tortas de maíz que encontrarás en todas partes. Habituales por la mañana para el desayuno y a la hora de comer al mediodía o por la noche, es un poco como nuestro pan en España. El maíz también se encuentra en La Mazamorra, una sopa hecha de maíz y leche (o agua) que se puede tomar caliente o fría. Los locales no acostumbran a beber agua o alcohol en la mesa, sino más bien beben zumos de frutas. En Colombia hay mucha fruta exótica, como maracuyá, papaya, mango, guanabana y feijoa, entre otras como zapote, que parece ser un coco por fuera y un melón por dentro. Repleto de nutrientes, su sabor es especial y recuerda una mezcla entre mango y zanahoria o calabaza. Otra fruta curiosa y nativa al Pacífico es el borojo. Este dulce afrodisíaco de la selva tropical, tiene una pulpa con sabor a vainilla. Muchos la describen como la esencia de lo que ofrece Colombia. En Colombia, se puede encontrar comida a todas horas y en casi todas las esquinas. Hay un montón de pequeños aperitivos, la mayoría de los cuales son fritos. A la hora del dulce, aquí adoran el arequipe. Es una crema espesa hecha con leche y azúcar. Es común encontrar las obleas, que son básicamente pasteles redondos y delgados rellenos de arequipe, queso e incluso jarabe o mermelada de mora. A fin de año, acostumbran a comer Natilla con buñuelos. Esta se hace con maíz, azúcar, leche, mantequilla y canela. Este postre es sinónimo de las reuniones de diciembre y suele hacerse en grandes cantidades para compartirlo con la familia. Para inspirarse y darse un gusto, algunos de los platos emblemas que no pueden faltar en una mesa colombiana: 1. Arepas caseras Lo primero que debemos hacer es la masa, así que mezclaremos la harina de maíz, el agua y la sal y haremos una bola cuando esté bien homogénea, dejando reposar en nevera 15 minutos envuelta en film transparente. Pasado ese tiempo hacemos seis bolas iguales de tamaño, las trabajamos con las manos y las aplanamos delicadamente. Una vez listas, las cocinamos en una sartén antiadherente, con aceite de oliva unos seis minutos por cada lado a una temperatura medio-baja. Cuando estén listas la arepas, hacemos un corte en uno de los lados y lo rellenamos al gusto con la mezcla de ingredientes: queso, pollo y aguacate machacado con un tenedor. Receta completa | Cómo hacer arepas caseras: la mejor receta de masa y consejos de rellenos 2. Ajiaco colombiano, sopa típica con guascas y papas Ingredientes para 6 personas. 400 g patata criollas (o monalisa), 250 g patata pastusas (o kennebec), 2 g cebolleta, 0.5 pollo, 1 ramita de cilantro fresco, 1 manojo de guascas (hierbas), 3 dientes de ajo triturados, caldo de pollo, 300 g maíz cocido en granos, 1 aguazarte cortado en láminas, 1 puñado de alcaparras, 1 taza de crema de leche, sal y pimienta negra molida. Elaboración. Pelamos y cortamos en rodajas de un dedo de grosor las patatas. Cortamos las cebolletas por la mitad. Introducimos en la cazuela las patatas, las cebolleta, el pollo salpimentado, los ajos, el cilantro y cubrimos con el caldo de pollo. Dejamos cocinar a ebullición mínima, tapado durante 45 minutos. Sacar el pollo deshilacharlo y volver a ponerlos junto con el maíz y las guascas dejando cocinar 10 minutos más destapado. Cuando esté listo, acompañamos el ajiaco de aguacates pelados y laminados, alcaparras enteras y crema de leche a gusto del comensal. Receta completa | Receta de ajiaco colombiano, sopa típica con guascas y papas 3. Arroz con pollo Ingredientes para 4 personas. 250 g pollo troceado, 400 g arroz bomba, 1 l caldo de pollo, 2 diente de ajo, 100 g pimiento rojo, 100 g pimiento verde, 1 tomate maduro, 5 g pulpa de pimiento choricero, 150 ml vino blanco, sal y pimienta, aceite de oliva virgen extra Elaboración. Salpimentamos los trozos de pollo y los rehogamos en una paella de 40 cm de diámetro con un chorretón generoso de aceite de oliva virgen extra. Solo queremos que cojan color por fuera, así que, en cuanto se doren ligeramente, los retiramos de la paella y reservamos. Pelamos los dientes de ajo y los picamos finamente. Añadimos un poco más de aceite a la paella si lo vemos necesario y los rehogamos a fuego suave. Antes de que se doren añadimos los dos tipos de pimiento, limpios y troceados en pequeños dados, salpimentamos y continuamos rehogando durante un par de minutos. Lavamos bien el tomate, lo cortamos por la mitad y lo rallamos. Añadimos a la paella junto con una cucharada de pimiento choricero. Removemos y rehogamos un par de minutos. Añadimos el vino blanco y dejamos que se evapore el alcohol antes de incorporar el arroz y rehogar, sin parar de mover, durante un minuto más. Por último agregamos el pollo a la paella junto con tres vasos del caldo de pollo y subimos el fuego al máximo. Reservamos el resto del caldo. Removemos bien para repartir el pollo por todo el recipiente y, cuando arranque a hervir el caldo, contamos tres minutos. Probamos el punto de sal y lo ajustamos si fuera necesario. Transcurrido este tiempo bajamos el fuego y cocemos el arroz con pollo durante 15 minutos sin tocar el arroz, ni remover, ni nada parecido. Si el arroz se queda seco de caldo, añadimos el que tenemos reservado poco a poco, pero quizás no sea necesario. Pasado el tiempo de cocción apartamos la paella del fuego, tapamos con una paño limpio y dejamos reposar cinco minutos antes de servir. Para que el arroz con pollo salga perfecto es importante que la paella sea del diámetro indicado y que el fuego sobre el que lo cocinemos cubra la totalidad de su base. Si el fuego es más pequeño que la paella, solo se cocerá el centro y el arroz de los laterales quedará crudo. En este caso, si usáis una paella más pequeña que se ajusta a vuestra placa o quemador, reducir las cantidades de ingredientes para que el arroz quede bien esparcido por la base en una capa fina. Receta completa | Receta fácil y casera de arroz con pollo: un plato único insuperable 4. Dorada a la plancha Ingredientes para 1 personas. 1 ración de dorada, aceite de oliva virgen extra, sal Elaboración. Tenemos dos opciones para esta receta y en las dos vamos a conseguir que la piel no se pegue a la sartén. Por un lado, la de cocinar la dorada abierta, que es la forma más práctica para asegurar la piel. En este caso lo que tenemos que hacer es calentar un poco de aceite de oliva en la plancha, poniendo un papel de horno en la sartén. Salpimentamos la dorada, ponemos del lado de la carne cuando la sartén esté caliente a fuego medio y cocinamos tres minutos. Volteamos y cocinamos otros tres minutos. Si lo que tenemos son los filetes de la dorada limpios, el procedimiento cambia ligeramente. Ahora tenemos que poner un poco de aceite de oliva en la sartén, a fuego fuerte, y cuando esté bien caliente reducimos a fuego medio y ponemos la dorada con la parte de la piel en la sartén. Hacemos una ligera presión con la mano o ponemos un peso para que la piel no se encoja y retraiga y dejamos cocinar tres minutos. Pasado este tiempo apagamos el fuego, damos la vuelta a la dorada y la cocinamos con el calor residual durante un minuto por el lado de la carne. Receta completa | Cómo hacer dorada a la plancha, la receta más sencilla (y los trucos para que no se pegue) 5. Empanadas colombianas de carne Ingredientes para 6 personas. 275 g harina de maíz precocida blanca, 365 ml agua, 6 g sal, 2 hebras de azafrán, aceite de girasol para estirar la masa, 400 g carne picada de ternera para el relleno, 1 cebolla pequeña para el relleno, 1 pimiento verde italiano para el relleno, 0.5 pimiento rojo para el relleno, 2 cucharadas de salsa de tomate para el relleno, 2 cucharada de aceite de oliva para el relleno, 1 pimiento dulce para el relleno, 1 cebolla en polvo para el relleno, cilantro fresco varias hojas picadas, sal y pimienta negra molida Elaboración. Lo primero que debemos hacer es el relleno, pues además debe estar frío antes de rellenar las empanadas, así que salteamos la carne en una sartén y reservamos. En la misma sartén, pochamos la cebolla y los pimientos con el aceite de oliva, agregamos el pimentón, la salsa de tomate casera y la carne previamente salteada. Añadimos al final el cilantro y cocinamos el conjunto unos minutos, rectificando de sal y pimienta y dejando que luego enfríe. Hecho esto, pasamos a la masa. Para ello calentamos parte del agua e infusionamos dentro de ese agua el azafrán durante unos minutos. Luego mezclamos todos los ingredientes en un bol, los trabajamos tres minutos con las manos y dejamos reposar en nevera tapada con film transparente durante al menos 30 minutos. Pasado ese tiempo ponemos un trozo grande de film transparente sobre la encimera y pintamos un trozo, como del tamaño de un plato pequeño, con aceite vegetal. Ponemos sobre ese aceite una bola de masa como de un puño y doblamos el papel film sobre este de tal manera que podamos aplastar la bola con un rodillo sin que se pegue la masa a este. Una vez estirado de manera homogénea, retiramos el pliegue de film, ponemos una cucharada de relleno sobre la masa estirada y con ayuda del film doblamos la masa sobre el relleno. Aplastamos ligeramente y con ayuda de un corta pastas grande, o un aro de emplatar o un bol dado la vuelta, marcamos una media luna dejando encerrado el relleno, presionando hasta abajo de tal manera que quede cortada la masa a través del film. Cuando separemos el film, retiramos el exceso de masa que podremos reutilizar y guardamos en un plato la media luna ya rellena, esperando a la fritura. Cuando hayamos hecho lo mismo con todas las empanadas, calentamos abundante aceite vegetal —mejor girasol, que da menos sabor— en una sartén profunda y freímos hasta que las empanadas estén doradas —unos tres minutos—. Retiramos y escurrimos con papel absorbente el exceso de grasa. Servimos caliente. Receta completa | Empanadas colombianas de carne, la receta más fácil y tradicional para hacerlas en casa 6. Hogao colombiano Ingredientes para 3 personas. 4 tomate, 1 cebolleta con su verde, 1 diente de ajo, 1 cucharadita de comino molido, sal y pimienta negra molida, aceite de oliva virgen extra Elaboración. Cortamos los tomates en dados de un centímetro y picamos la cebolleta con el mismo tamaño que el tomate, además de picar el ajo muy fino. Ponemos el aceite a calentar, añadimos todos los ingredientes y pochamos a fuego medio hasta que los tomates y la cebolleta estén totalmente cocinados y haya evaporado el suficiente liquido para tener una textura de salsa espesa, que dependerá de nuestro gusto y de nuestro fuego. Receta completa | Hogao colombiano, la receta de una versátil salsa con tomate para todo tipo de platos 7. Natillas caseras Ingredientes para 4 personas. 500 ml leche (con o sin lactosa, o vegetal), 1 canela en rama, 1 vaina de vainilla pequeña o media, 1 piel de limón, 4 yema de huevo, 75 g almidón de maíz (maizena), galletas tipo Maria Elaboración. Colocar la leche en un cazo con la rama de canela, la vaina de vainilla que habremos abierto con un cuchillo y la corteza de limón - sólo la parte amarilla - . Calentar, llevar a ebullición y apartar del fuego. Dejar infusionar 15-20 minutos y colar. Disponer las yemas de huevo con el azúcar en un cuenco y batir con unas varillas. Añadir la maizena, batir bien y echar poco a poco la leche, mezclando con las varillas para dejar una textura homogénea. Poner a calentar un recipiente al baño maría y echar la preparación. Calentar, sin que el agua llegue a hervir, removiendo con las varillas constantemente, para que no se pegue. Continuar la cocción durante unos 10 minutos o algo más, hasta que espese. Recordar que en caliente la mezcla será siempre más líquida que cuando enfríe. Llenar los recipientes que más nos gusten y dejar templar un poco. Colocar una galleta María con cuidado encima de cada ración y llevar a la nevera. Dejar enfriar completamente durante unas horas antes de servir. Receta completa | Receta de natillas caseras, el postre casero de toda la vida que jamás pasará de moda 8. Patacón pisao Ingredientes para 4 personas. 2 plátano macho, 1 kg costilla de cerdo, 1 cebolla, 1 zanahoria, 4 diente de ajo, 1 kg tomate, 1 aguacate, 2 pimiento rojo, 1 cebolla tierna, 1 rama de cilantro fresco Elaboración. Para hacer el patacón, pelar el plátano, cortarlo en cuatro trozos desechando las puntas. Cortar en trozos de 5 cm. Poner a freír los ocho trozos en abundante aceite por cinco minutos. Sacar y dejar enfriar. Cuando esté tibio, pisar con una tabla hasta que quede como una galleta y volver a freír durante cinco minutos hasta que quede crocante. Para la carne desmechada, brasear la costilla de cerdo en el horno durante seis horas con cebolla, zanahoria, ajo y vino blanco. Para los pimientos asados, envolverlos en papel aluminio y meterlos al horno durante 30 minutos. Para el sofrito, pelar el tomate, picarlo junto con la cebolla y el ajo. Cocinarlo todo con aceite de oliva hasta lograr una textura de sofrito. Para el relleno, desmechar la costilla con los pimientos asados en tiras y el sofrito. Mezclar todo. Para el armado, colocar el patacón de base como si fuera una pizza, agregar la mezcla de carne y pimientos encima, y cortar unos cubitos de aguacate para decorar el patacón. Terminar con un picadillo de cebolla tierna y cilantro. Receta completa | Patacón pisao: receta tradicional colombiana 9. Patacón o plátano frito con piña Ingredientes para 4 personas. 2 plátano macho, 2 rodajas de piña natural, 0.5 guindilla, 0.5 cebolla morada, 5 ml zumo de limón, perejil fresco o cilantro, sal gruesa, aceite de oliva virgen extra o girasol para freír Elaboración. Pelar los plátanos. Retirar los extremos y realizar un corte longitudinal largo en la corteza sin llegar a perforar la carne. Cortar en rodajas de unos 3 cm. Calentar abundante aceite en un cazo, sartén profunda o en una freidora, y freír los plátanos por turnos, para no sobrecargar demasiado el espacio. Retirar cuando empiecen a estar dorados y dejar escurrir sobre papel de cocina. Envolver en una hoja de papel cada porción y aplastar con un martillo o un rodillo. Volver a freír hasta que estén dorados y crujientes al gusto. Dejar escurrir sobre papel de cocina y añadir sal gruesa. Para acompañar pelar dos rodajas de piña, cortar en piezas pequeñas y mezclar con cebolla roja picada, un poco de pasta de guindilla, zumo de limón y perejil picado. Salpimentar al gusto. Receta completa | Patacón o plátano frito con piña: receta de recuerdos colombianos 10. Papas rellenas Ingredientes para 6 personas. 300 g carne picada de ternera, 3 diente de ajo, 1 cebolla, 1 puerro, 1 zanahoria, 0.5 pimiento rojo, 1 apio, 400 g tomate frito casero, 175 ml vino tinto, 1 cucharadita de orégano seco, sal y pimienta negra molida, comino molido, harina de trigo para el boleado, huevo para el boleado, pan rallado para el boleado, 3 patatas medianas, aceite de oliva virgen extra para la fritura Elaboración. Ponemos a cocer las patatas con piel en abundante agua con sal y en una sartén amplia sofreímos la carne picada. Cuando esté lista, sacamos y reservamos. En esa misma cazuela pochamos las verduras cortadas en brunoise 25 minutos, las mojamos con el vino y dejamos reducir a seco. Incorporamos la salsa de tomate, las carnes, media cucharadita de comino y cocinamos a fuego suave hasta que quede una mezcla casi seca, evaporando el agua de la salsa de tomate. Una vez lista dejamos enfriar y reservamos. Cuando las patatas estén cocidas las sacamos, las pelamos y hacemos un puré con un pasapuré de mano o mecánico, probamos y corregimos punto de sal y pimienta. Hacemos bolas con el sofrito de unos 20-30 gr (dependiendo del tamaño que quieras hacer las bolas) y las metemos en el congelador hasta que estén totalmente congeladas. Hacemos también bolas con el pure de patata que aplastaremos con la mano o rodillo sobre la encimera dejando un grosor de un centímetro, ponemos en el centro la bola de carne y cerramos haciendo una bola con las manos. Pasamos por harina, huevo batido y pan rallado, escurrimos los excesos y freímos a fuego medio en aceite de oliva suave o aceite de girasol, totalmente sumergidas, hasta que estén totalmente doradas. Retiramos, escurrimos el exceso de aceite y consumimos calientes o templadas. Receta completa | Papas rellenas, receta tradicional colombiana para disfrutar del aperitivo * Algún precio puede haber cambiado desde la última revisión 11. Sancocho colombiano Ingredientes para 6 personas. 750 g costilla de ternera, 500 g rabo de cerdo, 500 g pollo, 0.5 repollo, 2 puerro, 2 mazorcas de maíz dulce, 2 plátano macho, 4 patata, 1 yuca, 2 zanahoria, 1 batata, 1 cebolleta, diente de ajo, cilantro fresco, perejil fresco, comino molido, sal y pimienta negra molida Elaboración. Cocemos la costilla de vaca 30 minutos en una olla a presión en agua con sal y reservamos la costilla y el caldo. Luego pelamos y cortamos todas las verduras en trozos de unos dos centímetros aproximadamente. Además, picamos el ajo, el cilantro y el perejil muy finos a cuchillo. Con la mise en place lista, ponemos en una cacerola** a cocer el caldo de cocción de la costilla colado,** el rabo de cerdo cortado en trozos, el pollo (incluso con su carcasa) y llevar a llevamos a ebullición, retirando la espuma que saldrá de cocinar el cerdo y el pollo. Luego añadimos todas las verduras cubrimos completando el caldo con agua hasta cubrir y ponemos a punto de sal y pimienta. Cuando recupere el hervor volvemos a desespumar, añadimos las hierbas picadas, bajamos a cocción minima y dejamos cocinar otra media hora hasta que el pollo este totalmente cocinado. Cuando lo esté, lo sacamos, deshilachamos y lo reservamos junto a la costilla de vaca. Comprobamos cada cinco minutos el punto de las verduras y cuando estén todas cocinadas añadimos el pollo deshilachado y la costilla de vaca, dejando cocinar cocinar otros cinco minutos el conjunto. Pasado ese tiempo lo servimos a la manera colombiana. Por un lado, el caldo. Por otro, la carne y la verdura. Receta completa | Sancocho colombiano, la mejor receta de esta sopa o estofado latino Imagen | Istock En DAP | Las once mejores recetas de la comida venezolana En DAP | Del ceviche al lomo saltado: cuatro recetas peruanas, de los cuatro mejores chefs peruanos de España Recetas de Colombia cocina las mejores comidas colombianas, deléitate con estos platos colombianos a base de carne y otros derivados. Recetas de postres típicos de la gastronomía colombiana Los mejores postres de la gastronomía colombiana, disfruta de estas delicias que enamoraran tu paladar. Los postres son uno de los placeres culposos por defecto, la mayoría son una delicia al paladar, y los que hacen en Colombia no quedan atrás. Muchos de ellos son inspirados en el origen indígena más tradicionalista, pero otros han surgido gracias a la fusión de técnica y sabores, al igual que toda su comida. Algunos de los postres de la gastronomía colombiana que puedes probar son: El Arroz con leche, la deliciosa natilla que se hace en navidad, las cocadas, y un tradicional plátano calado que te hará agua la boca. Recetas de Colombia fáciles de pescados y marisco Cocina los mejores platos de comida a base de pescado y mariscos. Comidas colombianas por categoría Comidas colombianas de pollo y otras aves Hemos recopilado para ti las más exquisitas y suculentas recetas de pollo y otras aves de toda Colombia. Repostaría y aperitivos Comidas colombianas fáciles de arroces o legumbres Recetas que nunca cambian con el tiempo, atrévete a cocinar con estas recetas los mejores platos de la selva colombiana. Recetas de bebidas típicas artesanales originarias de Colombia Prepara tus bebidas típicas colombianas con estas fantásticas recetas. Recetas fáciles caldos y sopas colombianas Sopas y caldos tradicionales. No solo carnes en brasas, estofados y famosa comida rápida, en Colombia hay sopas para darse gusto. La variedad es mucha, todo gracias a las tradiciones y fusiones que han tenido a lo largo del tiempo. Y lo mejor es que las puedes pedir en cualquier restaurante del país, o prepararlas en casa fácilmente. Algunas de las sopas colombianas que puedes conocer son: Mondongo, Sancocho Valluno, Ajiaco Santafereño, Guandú, Mazamorra, Mote de Queso y mucho más. Porque si algo destaca este país, es que sabe combinar ingredientes y los sabores hacen explosión en la boca. ¡Te invitamos a probar!. Recetas de ensaladas sanas y rápidas Prepara estas recetas saludables en poco tiempo y deliciosas. Salsas típicas colombianas Prepara las mejores recetas de salsas colombianas. Platos típicos de comidas colombianas Recetas de comida de Colombia, hablamos de una de las regiones latinoamericanas con mejor sazón para tu paladar. Su gastronomía ha sido referente para los más exigentes comensales, y también para todo aquel que ame la comida con muchas fusiones de sabores. En este blog podrás conocer los platos que representan el país, y las mejores recetas para prepararlos. ¿Estás listo? ¡Vamos a cocinar! El origen gastronómico de Colombia se basa en las diversas culturas, desde influencias europeas, hasta sus tradiciones indígenas. Todos estos elementos han dado como resultado una gran selección de recetas vanguardistas que, según cada región, pueden tener su forma especial de ser preparadas. ¡Conozcamos con detalle los platos típicos de comida colombiana! Es posible que quieras conocer el país caribeño y andes en busca de opciones para comer, o simplemente quieras crear recetas en tu casa con sabores nuevos. En cualquiera de los dos casos debes conocer los platos típicos de comida colombiana, de esa forma tu paladar se dará un festín gracias a su sazón especial. Si deseas una receta variada puedes optar por preparar una gran bandeja paisa, o, por lo contrario, si quieres algo un poco más rápido, pero igual de delicioso, puedes cocinar un mote de queso, e incluso una rica arepa de huevo. ¡Veamos las recetas de comida de Colombia! La bandeja Paisa contiene: huevo, salchichas, plátano maduro, chicharon, frijoles entre otros ingredientes. Medellín es una de las ciudades pertenecientes a la Región Andina La región andina colombiana es muy extensa, por lo que sus platillos suelen ser tan variados como cada departamento. Las fusiones están a la vuelta de la esquina, y encontrarás sopas, postres, carnes, bebidas, y cientos de opciones para deleitarte que te harán querer repetir una y otra vez. Podemos viajar con nuestro paladar y probar la gastronomía de Tolima, Huila, Antioquia y otras zonas que caracterizan las comidas típicas de la región andina. Platos que, vale la pena mencionar, son perfectos para comer con climas variados. Desde temporadas invernales, hasta las épocas más veraniegas. ¿No te apetece un chocolate con queso?, o quizás un tamal hecho con harina maíz y envuelto en una hoja como marca la tradición indígena. Aunque, entre las carnes no podemos dejar de mencionar el chicharrón antioqueño y la Lechona Tolimense, que es favorita de varias regiones. Papas y Pimientos rojos de la ciudad de Quibdó En cuanto a las artes culinarias, la región pacífica colombiana no se queda atrás. En esta zona del país se encuentran variedad de recetas deliciosas que hacen de su comida representativa, una de las opciones más interesantes, incluso haciendo fusiones con los platos de la zona andina. En las zonas de Valle del Cauca, Chocó o Nariño, se encuentran, por excelencia la mayoría de comidas típicas de la región pacífica, y bien sea que viajes hasta allá, o quieras cocinar en casa sus mejores opciones gastronómicas, nosotros te podemos ayudar a que encuentres los ingredientes adecuados, además de crear los sabores ideales con cada uno. Puedes comenzar por hacer una ensalada de calamar, la más deliciosa sopa de lentejas y hasta empanadas de jaiba. En la región hay de todo un poco, con carnes variadas, bebidas deliciosas y las más creativas formas de hacerlas. ¡La gastronomía Colombia es una fiesta constante! La gastronomía de esta región colombiana es muy tradicionalista, desde tomar un fuerte café iniciando el día antes de que salga el sol, hasta pasar por los más elaborados platos para reunirse en familia. Los también llamados llanos orientales, tienen opciones de recetas que no querrás dejar de probar. Si quieres ir de vacaciones, o estás en casa pensando qué puedes cocinar, y se te ha ocurrido probar las comidas típicas de la región de Orinoquia, entonces estás en el lugar indicado, porque podemos darte todo lo que necesitas para comenzar a hacer cualquiera de sus increíbles platos. ¿Has escuchado hablar del sancocho criollo de cachicamo? O quizás del arroz llanero para compartir en cualquier época con un buen chigüiro a la brasa. Eso y mucho más lo puedes preparar y disfrutar sin ningún problema, tan solo siguiendo los consejos de nuestras recetas. Amazonia colombiana Pasear por la comida colombiana sin observar la región amazónica es imposible. Puedes hacerte un experto y crear una fiesta en tu paladar gracias a las recetas que puedes encontrar en esta zona. Los locales lo saben, y los visitantes quedan encantados con cada bocado. Al viajar puedes pedir un menú muy variado, pero también recrear las comidas típicas de la región amazónica colombiana desde la comodidad de tu cocina. Estas se caracterizan por un sabor casi ancestral, que van desde lo más tradicional, hasta exquisiteces de mezclas muy modernas. ¡Una delicia! Algunos de los platos típicos colombianos que te puedo mencionar de esta región son: La cachama, el Mojojojy y la famosa Feijoada, que resulta ser también una de las inspiraciones tomadas de Brasil. ¿No te parece interesante? Son platos que quizás, no comas comúnmente, pero no dejan de ser los más deliciosos. Es de entender que las artes culinarias suelen destacar por excelencia con las comidas típicas de Colombia, y la región insular tiene recetas que, estamos seguros, querrás degustar y hacer con tus propias manos. Pero también las puedes pedir al momento de pisar cualquiera de sus hermosas ciudades. En esta región, como en la mayoría del famoso territorio suramericano, hay varias técnicas, sabores, coloridos ingredientes y el resultado de la tradición combinada con las influencias africanas y europeas; sobre todo españolas. En las comidas típicas de la región insular se destacan los estofados, granos bien condimentados y una gran selección de platos de mar. Quizás hayas podido escuchar de las famosas albóndigas de cangrejo, o quieras probar un plato de frijoles de cola de cerdo, para después intentar cocinar un delicioso postre de Cocadas. Cualquier cosa te hará agua la boca, y solo con los pasos adecuados puedes cocinarlas. ¡Te invitamos! Todos sueñan por ir a Colombia y degustar todos estos platos sabrosos que existen. Parte de la comida más tradicional en Colombia se basa en tener diferentes carnes como plato principal. Sin embargo, no todos son conocedores de este tipo de recetas, y si no has tenido la oportunidad de viajar hasta el país suramericano, te podemos ayudar con los pasos para elaborar estos platos fácilmente. La comida colombiana con carne puede ir desde empanadas de carne de res, albóndigas, e incluso alguno más elaborado como la mamona de los llanos orientales, toda una delicia, al igual que el famoso Cuy en pasto que sirven en Nariño. Recetas colombianas de pollo El pollo es una de las proteínas más saludables, y que puedes encontrar en diferentes presentaciones. Existen recetas colombianas de pollo que te harán querer probarlas una y otra vez. Al viajar hasta allá puedes pedir una gran variedad de platos, pero si estas en casa y deseas cocinar, también hay muchas opciones. ¡Te las contamos! En Colombia puedes probar un delicioso arroz con pollo, e incluso unas deliciosas y crujientes empanadas de maíz molido con pollo desmechado. Al igual que sopas, estofados, y otros aperitivos que estarás feliz de querer cocinar. Papas rellenas colombianas ¿A quién no le gustan las papas? Hay mil formas de prepararlas y en la gastronomía colombiana existe una variedad infinita de formas para degustar. No dudes en pedir un plato tradicional con este ingrediente, si tienes la oportunidad de pisar el país caribeño. Sin embargo, en casa también puedes idear las mejores recetas. Tenemos algunas que te pueden encantar, como las famosas papas rellenas, bien sea de pollo o carne molida de res. También puedes hacer unas deliciosas papas en chupe, que es una de las recetas colombianas con papas que todos aman. La historia de la gastronomía colombiana comienza desde los más remotos inicios de su población. Muchos de los platos típicos de Colombia se basan en alimentos que estaban a la mano en sus diferentes regiones; las recetas más ancestrales y las opciones innovadoras, están a la mano para cualquiera, gracias a los años de evolución cultural. Partiendo desde las carnes y las formas más primitivas que puedes encontrar en la región amazónica, hasta las variedades de maíz que han sido heredados por los indígenas, Colombia tiene una extensa lista de platos. Aunque los que más suelen destacar son aquellos heredados por la colonización y debido a esa época, por allá en 1.400, los sabores que hoy conocemos son el resultado de técnicas y pruebas varias. Y no solo podemos hablar de Europa, los orígenes africanos de muchas regiones latinoamericanas, han dado a Colombia ingredientes tan destacados como el plátano, y han regalado al país la mejor selección de comidas, en resumen: ¡Simplemente delicioso! Bienvenido a Mis recetas colombianas, donde encontrará cientos de recetas populares y tradicionales de comida colombiana, desde la cocina de mi familia hasta la suya, además de muchas otras recetas populares de comida latina. ¡Espero que disfrutes tu visita! See more main dishes → See more side dishes → Postres See more desserts → See more soups → See more appetizers and snacks → Sección: Cocina Colombiana por Recetinas · 10 noviembre, 2024 La cocina colombiana es una fusión de sabores, colores y texturas que reflejan la rica historia y cultura del país. Descubre sus mejores recetas de cocina. La cocina colombiana es una de las más variadas y deliciosas de América Latina. Con influencias indígenas, africanas y españolas, la gastronomía colombiana ofrece una amplia gama de sabores y platos tradicionales que reflejan la diversidad cultural del país. Uno de los platos más emblemáticos de la cocina colombiana es la bandeja paisa, un plato contundente que incluye arroz, frijoles, carne, chicharrón, huevo frito, aguacate y arepa. Otros platos populares incluyen la ajiaco, una sopa espesa de pollo, papa y maíz; el sancocho, un guiso de carne y vegetales; y el lechona, un cerdo entero relleno de arroz, carne y especias. La cocina colombiana también es conocida por sus deliciosos postres, como el arroz con leche, las brevas con arequipe y el postre de natilla. Además, Colombia es famosa por su café, considerado uno de los mejores del mundo. En cuanto a bebidas, los colombianos disfrutan de la chicha, una bebida fermentada a base de maíz; el aguardiente, un licor anisado; y el café tinto, una bebida fuerte y aromática. A continuación, puedes encontrar las mejores recetas de comida colombiana, todas ellas explicadas paso a paso para que te salgan perfectas. Recetas tradicionales de Colombia Sumérgete en la rica gastronomía colombiana con estas albóndigas. Una receta fácil de seguir y llena de sabor, ideal para aquellos que buscan una experiencia culinaria auténtica. Prepara un delicioso sancocho de pollo con esta receta completa. Aprende a seleccionar los mejores ingredientes y a seguir los pasos para conseguir un caldo espeso y lleno de sabor. Prepara un delicioso ajiaco colombiano en casa de forma fácil y rápida. Esta receta paso a paso te guiará para que obtengas un resultado espectacular sin complicaciones. La changua es un caldo de origen colombiano que se sirve generalmente a la hora del desayuno o como almuerzo ligero. Se utilizan pocos ingredientes y en apenas unos minutos, este plato estará listo para degustar. Hoy vamos a cocinar un delicioso arroz colombiano. Este arroz atollado es un plato muy completo, por lo que puedes servirlo en la mesa como plato fuerte de una comida. Otra de esas recetas que debemos agradecer a la gastronomía colombiana. El albondigón colombiano es un rollo de carne molida rellena con huevo duro y otros ingredientes. Descubre cómo preparar la tradicional mazamorra colombiana, una combinación de maíz cocido, leche y panela que está realmente deliciosa. Aquí tienes la receta tradicional para hacer un buen sancocho colombiano, un guiso contundente y delicioso que fácilmente puedes preparar en casa. Estas bombas de queso colombianas están muy ricas y son perfectas para servir un buen aperitivo o como acompañamiento de otros platos. Este arroz con salchichas y huevo está delicioso. Aprende a prepararlo siguiendo los pasos fáciles de esta receta y tendrás un plato para la comida o cena de cualquier día de la semana. Con esta receta puedes degustar unas deliciosas empanadas colombianas de papa con carne. Un plato tradicional fácil de hacer y que estoy seguro de que te va a encantar. Esta receta fácil de la cocina colombiana nos permitirá probar las auténticas arepas. Una opción muy buena para completarla con el relleno que más te guste. El patacón, conocido también como tostón o tachino, es una comida tradicional latinoamericana en la que se fríen tortitas de plátano verde, quedando crujientes por fuera y tiernas por dentro. Perfecto para un aperitivo o como acompañamiento de otros platos. Aprende con esta receta tan sencilla, cómo se hacen las auténticas papas saladas colombianas, una estupenda guarnición para acompañar platos de carnes y pescados. Aprende ricas recetas colombianas fáciles de preparar para toda ocasión, almuerzos, cenas, postres, bebidas y mucho más. Colombia es uno de los países más bellos del mundo y gracias a su ubicación y diversidad de climas cuenta con una gran variedad de comidas deliciosas que forman parte de su cultura gastronómica. En este blog te compartimos increíbles recetas colombianas fáciles de preparar para que las disfrutes con tu familia y amigos.Los acompañamientos colombianos son un elemento esencial de la cocina colombiana. Estas recetas de guarniciones son deliciosas, sencillas y fáciles de preparar, y están hechas con ingredientes fáciles de encontrar e ideales para cocineros principiantes que quieran probar la cocina colombiana.Más acompañamientos colombianosLas recetas de los amasijos colombianos son famosas en todo el mundo por sus deliciosos sabores. Una panadería típica colombiana está repleta de todo tipo de panes y delicias similares. Desde buñuelos y pandebonos, los amasijos colombianos son un manjar que no te puedes perder.La cocina colombiana es rica en sabores brillantes, especias e ingredientes frescos. En esta sección aprenderás a preparar los aperitivos tradicionales colombianos que son adorados por todo el mundo. Sigue leyendo y cocina con nosotros.Más aperitivos colombianosSi eres un aficionado de los platillos con pollo, pavo y otras aves de corral, seguramente estas recetas son para ti y sin duda te encantarán hasta hacerte la boca agua. Sigue con nosotros y disfruta de estos platillos con aves colombianos.Más recetas colombianas con avesColombia tiene una enorme variedad de bebidas y refrescos con y sin alcohol. Hay muchas bebidas que se originaron o se han desarrollado en Colombia y muchas otras que tienen influencia de otros países. En la siguiente sección encontrarás bebidas colombianas fáciles de preparar.Las recetas colombianas con carnes de diferentes tipos son deliciosas y muy populares. Todos estos platillos son una mezcla de influencias europeas, africanas e indígenas. En esta sección te enseñaremos a preparar las recetas más populares a base de carne de res, cerdo y menudencias.Más recetas colombianas con carneCocinar es una de las actividades más necesarias y a la vez placenteras para las personas. Ya sea disfrutando de una comida que uno mismo prepara, comiendo fuera o cocinando para otros, el placer asociado a la comida hace que la vida sea aún mejor. En esta sección, compartiremos deliciosas recetas colombianas a base de pescados y mariscos.Más recetas con pescados y mariscosSi buscas recetas de ensaladas colombianas, no busques más. Tanto si eres vegetariano o vegano, las ensaladas son estupendas para cualquier ocasión. Son sanas y nutritivas y una forma estupenda de enriquecer tu dieta. En esta sección, vamos a darte una lista de las mejores recetas de ensaladas de Colombia.Más ensaladas colombianasLa pasta no es tan popular en Colombia como en otros países latinoamericanos, sin embargo si hay una variedad importante de platillos a base de diferentes tipos de pasta, desde espaguetis hasta lasañas. A continuación te contamos cuáles son esas recetas para que las disfrutes en compañía de amigos y familiares.Más recetas colombianas con pastaLas recetas de postres colombianos son una forma deliciosa de disfrutar de un pedazo de la cultura colombiana. Ya sea que esté celebrando un día festivo o simplemente sintiendo nostalgia, estos deliciosos postres te encantarán. En esta sección exploraremos las recetas de los postres colombianos más aclamados.Más recetas de postres colombianosLas recetas de salsas colombianas son increíblemente sabrosas gracias a su sabor fresco y su aroma de ingredientes únicos. Son perfectas para acompañar cualquier comida, desde aperitivos, pasando por platos fuertes con carne o cerdo, hasta recetas de productos del mar.Más recetas de salsas colombianasLas recetas de sopas colombianas son una forma deliciosa de entrar en calor en los días de frío. Las sopas son perfectas para los meses de invierno porque son fáciles, nutritivas y saciantes. Por suerte, hay una gran variedad de recetas de sopas colombianas para elegir, así que seguro que encuentras una que te guste. Aquí las mejores:Más recetas de sopas colombianasEn Colombia, la comida no sólo juega un papel importante en las tradiciones, sino también en la vida de su gente. La cultura colombiana está llena de sabores, aromas y colores. Los colombianos se toman la comida muy en serio, y su comida no sólo es deliciosa, sino también muy saludable.La cocina colombiana es muy diversa, tiene todos los sabores que componen los platos tradicionales de Colombia. La comida colombiana es muy variada, desde los platos típicos que sirven para sorprender a tus invitados, hasta los platos para las fiestas tradicionales, la comida para toda la familia o los platos para los postres más sabrosos.Bogotá es una ciudad con diversos estilos gastronómicos, que van desde los restaurantes de comida rápida hasta los restaurantes gourmet. La comida callejera también es una opción interesante, aquí le daremos algunos consejos sobre qué comer en la calle.Colombia es un país lleno de sabores, sabores y sabores. Colombia tiene una enorme variedad de platos y bebidas (bueno, la mayoría). La gente en Colombia no come sólo un tipo de comida. Comen de todo.Aquí te presentamos los probablemente 10 platos más conocidos de Colombia.Bandeja paisa: Es un plato relleno de arroz, frijoles, chorizo frito, panza de cerdo frita, yuca frita y plátano dulce frito.Arepas de choclo: Las arepas en Colombia son más que un pan, son una fuente de vida. Se comen en el desayuno, el almuerzo, la cena y la merienda.Ajiaco: Una sopa hecha con pollo o cerdo, guasca (una harina de maíz) y muchos condimentos.Bandeja de arroz: Arroz con pollo, cerdo, ternera y chorizo.Ajiaco de patacones: Plátanos verdes fritos, pollo, lomo de cerdo, guasca, chorizo y patatas.Bistec Palomilla: Bistec grueso cocinado con cebolla, tomate, pimiento y patatas fritas.Pan de bono: Un pan dulce hecho con leche, huevos y azúcar.Arepas: Las arepas son un tipo de pan elaborado con harina de maíz. Las arepas pueden comerse solas o acompañadas de guayaba, crema agria, queso o jamón.Bandeja de patacones y chorizo: Plátanos verdes fritos, panza de cerdo frita y chorizo.Pan de queso: Un pan hecho con queso y leche.La comida colombiana es conocida por su riqueza en sabor y gusto. Los ingredientes con los que se cocina son cuidadosamente elegidos para dar los mejores sabores. Algunos de los platos son salados y otros dulces, todos son preparados con cuidado y devoción. Los aromas y condimentos utilizados en estos platos añaden otra dimensión a la comida.La cocina colombiana no es originaria del continente sudamericano, sus recetas son una fusión de culturas, estilos culinarios y sabores. Está influenciada por la cocina española, africana e indígena. Los ingredientes son variados y su preparación varía según la región de la que proceda el plato.Los platos colombianos son complejos en sabores y bastante interesantes. Hay platos con carne y verduras, y platos con sabores dulces, agrios y salados. Los ingredientes utilizados dependen de la época del año. La comida colombiana tiene un gran número de recetas, y cada una tiene sus propios platos, sabores e ingredientes.No hay nada como un delicioso trozo de queso para abrir el apetito. Tanto si se trata de una simple rebanada de queso sobre la tostada por la mañana, como de un decadente plato de queso en una cena, el queso es uno de los alimentos más queridos del mundo.El queso es un alimento básico en muchos platos colombianos. Desde la simple y sencilla tostada de queso, hasta las ricas y complejas tablas de queso, la comida colombiana está llena de deliciosas opciones de queso. He aquí algunos de los platos colombianos más populares que incluyen queso:Perojo: Este es un plato simple y sencillo que consiste en una tostada de queso cubierta con cebollas verdes y tomates.Pabellón: Es un plato hecho con capas de queso, huevo y varias verduras. Suele cocinarse en el horno o en la cocina.Puerco a la Tarea: Es un plato elaborado con carne de cerdo a la parrilla, servido con una guarnición de queso.Churrasco: Es un plato a base de carne de vacuno, servido con una guarnición de queso.También hay muchos otros platos deliciosos y únicos de queso colombiano que puedes disfrutar. Si le gusta el queso, le encantará la comida colombiana.La comida colombiana tiene una merecida reputación de ser deliciosa. Está llena de ricos sabores y se sirve con una pasión y autenticidad que no encontrará en ningún otro lugar.Los colombianos adoran su comida y les encanta experimentar con nuevos sabores e ingredientes. No siguen las recetas «clásicas», sino que crean sus propias versiones. Y les encanta compartirlas con usted.Visitar un nuevo lugar te da la oportunidad de probar diferentes cocinas, comidas y platos que normalmente no podrías probar en tu ciudad.Colombia es famosa por su cocina y la variedad de platos que se pueden probar aquí. Las carnes y verduras de calidad superior suelen estar disponibles en cualquier lugar del país, lo que significa que no hay que ir muy lejos para probar un plato fresco y delicioso de carne a la parrilla Algunos de estos platos son:Arepas: La respuesta colombiana al pan. Las arepas se sirven en diferentes variedades, como las dulces, las saladas y las saladas. Están hechas de maíz y pueden servirse con carne, queso, verduras, frijoles o pollo.Empanadas: Las empanadas son fáciles de comer sobre la marcha. Tradicionalmente se rellenan con carne, queso o verduras, y suelen servirse con una salsa picante, ajo y crema agria.Bandeja Paisa: Es un plato tradicional originario de Bogotá. Suele estar hecho de arroz blanco, frijoles, carne, plátanos, aguacate, plátanos dulces fritos y aguacate.Cuando la mayoría de la gente piensa en la comida colombiana, el primer plato que le viene a la mente es probablemente los tamales. Los tamales son un tipo de comida envuelta en hojas que es popular en muchos países latinoamericanos. Están hechos de masa de maíz que se envuelve en una hoja de maz o de plátano. Los tamales pueden rellenarse con una gran variedad de carnes, quesos y verduras. Suelen hervirse o cocinarse al vapor, y luego se sirven con una salsa o un caldo.Una de las bebidas más populares en Colombia es la chicha, una bebida de maíz fermentado que se prepara con varios sabores, según la región. También se pueden encontrar zumos de frutas, café y cervezas tradicionales colombianas. Si buscas algo más fuerte, también hay una gran variedad de licores destilados, como el aguardiente, que se elabora a partir de la caña de azúcar.No importa lo que le apetezca, seguro que hay una bebida que va bien con la comida colombiana. Así que la próxima vez que esté en Colombia, no deje de probar algunos de los favoritos locales. No le decepcionará. Dificultad Muy baja 3 Baja 74 Media 53 Alta 7 Para Plato principal 48 Entrante 28 Postre 22 Acompañamiento 10 Desayuno 9 Merienda 1 Categoría Verduras 22 Postres 21 Carne 14 Aperitivos y tapas 13 Arroces y cereales 11 Pan y bollería 10 Sopas y cremas 9 Legumbres 7 Aves y caza 6 Cócteles y bebidas 6 Salsas 5 Ensaladas 3 Guisos y Potajes 3 Pescado 3 Mariscos 2 Huevos y lácteos 1 Pasta 1 Duración 10m 1 15m 14 30m 34 45m 41 1h 30m 33 2h 30m 9 3h 1 4h 3 24h 1 Propiedades Sin gluten 4 Sin azúcar 1 Sin sal 1 Alimentación Vegetarianos 11 Veganos 5 Macrobióticos 1 Perder peso 1 Cocción Hervido 28 Al horno 24 Frito 22 En frío 9 Salteado 9 Estofado 7 Sin cocción 5 En sartén 3 Olla a presión 3 Plancha 3 Marinado 2 Parrilla 1 Temporada Navidad 6 Otoño-Invierno 3 Primavera-Verano 3 Semana Santa 1 País México 1.020 España 841 Argentina 289 Perú 282 Chile 235 Venezuela 204 Italia 170 Colombia 137 Francia 85 Japón 74 China 72 Estados Unidos 55 India 41 Puerto Rico 25 Brasil 24 Cuba 24 Reino Unido 24 Ecuador 20 Alemania 19 Turquía 18 República Dominicana 16 Uruguay 15 Grecia 14 Marruecos 14 Paraguay 14 Tailandia 13 Portugal 11 El Salvador 10 Bolivia 9 Costa Rica 6 Etiopía 6 Líbano 6 Corea del Norte 5 Guatemala 5 Hungría 5 Nicaragua 5 Austria 4 Egipto 4 Honduras 4 Panamá 4 Rusia 4 Suecia 4 Vietnam 4 Israel 3 Suiza 3 Australia 2 Bulgaria 2 Bélgica 2 Indonesia 2 Irlanda 2 Libia 2 Siria 2 Algeria 1 Arabia Saudita 1 Dinamarca 1 Georgia 1 Irán 1 Madagascar 1 Malasia 1 Nigeria 1 Pakistán 1 Polonia 1 Rumanía 1 Senegal 1 Taiwan 1 Tanzania 1 Ucrania 1 Región Nivel de picante Poco picante 4 Nada picante 3 Picante 1 Coste Barato 78 Medio 56 Caro 3 Bebida Vino blanco 3 Cava 1 Vino rosado 1 Vino tinto 1 Zumo natural 1 Page 2 Dificultad Muy baja 3 Baja 74 Media 53 Alta 7 Para Plato principal 48 Entrante 28 Postre 22 Acompañamiento 10 Desayuno 9 Merienda 1 Categoría Verduras 22 Postres 21 Carne 14 Aperitivos y tapas 13 Arroces y cereales 11 Pan y bollería 10 Sopas y cremas 9 Legumbres 7 Aves y caza 6 Cócteles y bebidas 6 Salsas 5 Ensaladas 3 Guisos y Potajes 3 Pescado 3 Mariscos 2 Huevos y lácteos 1 Pasta 1 Duración 10m 1 15m 14 30m 34 45m 41 1h 30m 33 2h 30m 9 3h 1 4h 3 24h 1 Propiedades Sin gluten 4 Sin azúcar 1 Sin sal 1 Alimentación Vegetarianos 11 Veganos 5 Macrobióticos 1 Perder peso 1 Cocción Hervido 28 Al horno 24 Frito 22 En frío 9 Salteado 9 Estofado 7 Sin cocción 5 En sartén 3 Olla a presión 3 Plancha 3 Marinado 2 Parrilla 1 Temporada Navidad 6 Otoño-Invierno 3 Primavera-Verano 3 Semana Santa 1 País México 1.020 España 841 Argentina 289 Perú 282 Chile 235 Venezuela 204 Italia 170 Colombia 137 Francia 85 Japón 74 China 72 Estados Unidos 55 India 41 Puerto Rico 25 Brasil 24 Cuba 24 Reino Unido 24 Ecuador 20 Alemania 19 Turquía 18 República Dominicana 16 Uruguay 15 Grecia 14 Marruecos 14 Paraguay 14 Tailandia 13 Portugal 11 El Salvador 10 Bolivia 9 Costa Rica 6 Etiopía 6 Líbano 6 Corea del Norte 5 Guatemala 5 Hungría 5 Nicaragua 5 Austria 4 Egipto 4 Honduras 4 Panamá 4 Rusia 4 Suecia 4 Vietnam 4 Israel 3 Suiza 3 Australia 2 Bulgaria 2 Bélgica 2 Indonesia 2 Irlanda 2 Libia 2 Siria 2 Algeria 1 Arabia Saudita 1 Dinamarca 1 Georgia 1 Irán 1 Madagascar 1 Malasia 1 Nigeria 1 Pakistán 1 Polonia 1 Rumanía 1 Senegal 1 Taiwan 1 Tanzania 1 Ucrania 1 Región Nivel de picante Poco picante 4 Nada picante 3 Picante 1 Coste Barato 78 Medio 56 Caro 3 Bebida Vino blanco 3 Cava 1 Vino rosado 1 Vino tinto 1 Zumo natural 1 Page 3 Dificultad Muy baja 3 Baja 74 Media 53 Alta 7 Para Plato principal 48 Entrante 28 Postre 22 Acompañamiento 10 Desayuno 9 Merienda 1 Categoría Verduras 22 Postres 21 Carne 14 Aperitivos y tapas 13 Arroces y cereales 11 Pan y bollería 10 Sopas y cremas 9 Legumbres 7 Aves y caza 6 Cócteles y bebidas 6 Salsas 5 Ensaladas 3 Guisos y Potajes 3 Pescado 3 Mariscos 2 Huevos y lácteos 1 Pasta 1 Duración 10m 1 15m 14 30m 34 45m 41 1h 30m 33 2h 30m 9 3h 1 4h 3 24h 1 Propiedades Sin gluten 4 Sin azúcar 1 Sin sal 1 Alimentación Vegetarianos 11 Veganos 5 Macrobióticos 1 Perder peso 1 Cocción Hervido 28 Al horno 24 Frito 22 En frío 9 Salteado 9 Estofado 7 Sin cocción 5 En sartén 3 Olla a presión 3 Plancha 3 Marinado 2 Parrilla 1 Temporada Navidad 6 Otoño-Invierno 3 Primavera-Verano 3 Semana Santa 1 País México 1.020 España 841 Argentina 289 Perú 282 Chile 235 Venezuela 204 Italia 170 Colombia 137 Francia 85 Japón 74 China 72 Estados Unidos 55 India 41 Puerto Rico 25 Brasil 24 Cuba 24 Reino Unido 24 Ecuador 20 Alemania 19 Turquía 18 República Dominicana 16 Uruguay 15 Grecia 14 Marruecos 14 Paraguay 14 Tailandia 13 Portugal 11 El Salvador 10 Bolivia 9 Costa Rica 6 Etiopía 6 Líbano 6 Corea del Norte 5 Guatemala 5 Hungría 5 Nicaragua 5 Austria 4 Egipto 4 Honduras 4 Panamá 4 Rusia 4 Suecia 4 Vietnam 4 Israel 3 Suiza 3 Australia 2 Bulgaria 2 Bélgica 2 Indonesia 2 Irlanda 2 Libia 2 Siria 2 Algeria 1 Arabia Saudita 1 Dinamarca 1 Georgia 1 Irán 1 Madagascar 1 Malasia 1 Nigeria 1 Pakistán 1 Polonia 1 Rumanía 1 Senegal 1 Taiwan 1 Tanzania 1 Ucrania 1 Región Nivel de picante Poco picante 4 Nada picante 3 Picante 1 Coste Barato 78 Medio 56 Caro 3 Bebida Vino blanco 3 Cava 1 Vino rosado 1 Vino tinto 1 Zumo natural 1 Descubre las mejores recetas de comida colombiana, desde platos básicos, deliciosas sopas, postres, panes, dulces y muchas recetas mas que estoy segura que te van a encantar. Sigue las instrucciones paso a paso para que tus platos sean increíbles. Prepara estas recetas que hemos preparado especialmente para tí: Te presentamos las recetas mas visitadas y que con mayor frecuencia son preparadas, así que descubre por tu propia cuenta porque los colombianos aman estas recetas. Son muy fáciles de preparar. Muy deliciosas y fáciles de preparar Todas las recetas de ensaladas. Estas recetas realmente te encantarán, disfrútalas preparándolas en familia. Todas las recetas de pescados y mariscos. Las recetas mas increíbles y deliciosas, sobre postres. Fáciles de preparar y con instrucciones paso a paso. Todas las recetas de postres. Hemos actualizado estas recetas con el fin de que tengas una mejor experiencia en la cocina.