

Warning: Invalid argument supplied for foreach() in `/home4/luchob14/public_html/plugins/system/rokcandy_system.php` on line 14

4

Tacna muestra al visitante una vistosidad de platos, exquisitamente combinados y abundantes. A esta región del país pertenecen el picante a la tacneña y la patasca tacneña



Picante a la tacneña

Cuy chactado

Patasca tacneña

Entre los platos típicos de la región que destacan:

- **Picante a la tacneña:** Guiso de mondongo, patas de res, charqui o carne salada y cebollas con orégano..
- **Chicharrón de chancho con maíz tostado:** Carne de cerdo frita acompañada de maíz tostado.
- **Patasca tacneña:** Sopa de carne de res, patas de cerdo, trigo, mote, papa amarilla, zapallo, chuño y ajos.
- **Choclo con queso:** Maíz tierno sancochado y acompañado de queso fresco
- **Cuy chactado:** Cuy frito en sartén debajo de una piedra plana y pesada.
- **Pastel de choclo:** Preparado con maíz fresco, puede ser salado o dulce con pasas.
- **Humitas:** Masa dulce de maíz a medio secar es con pasas y maní.
- **Adobo de Chancho:** Carne de chancho, palillo, ajo molido, vinagre y sal.

Además se ofrecen bebidas tradicionales como el vino de chacra, pisco, Tacna sour y los macerados de damasco, frutilla y tumbo.