


Sabores de Corrientes

La provincia de Corrientes se ubica en el centro de la región mesopotámica, en el corazón mismo de la cuenca del Plata, donde confluyen los ríos Paraguay y Paraná. Limita al norte con la República del Paraguay, al noreste, con la provincia de Misiones; al este, con la República Federativa del Brasil y la República oriental del Uruguay; al sur, con la provincia de Entre Ríos; y al oeste, con las del Chaco y Santa Fe.

Corrientes es productora de tabaco, yerba mate y té, arroz y cítricos, como así también son importantes sus industrias textil, maderera, frigorífica y el cultivo en invernaderos.

Dentro de sus platos típicos podemos encontrar:

Guascha Locro:

<i>Ingredientes</i>	<i>Preparación</i>
 <ul style="list-style-type: none">• 8 choclos tiernos• 1 3/4 litros de caldo• 1/2 kg de zapallo amarillo• 3 cucharadas de grasa de pella derretida• 1 ají una cebolla• 2 cebollas de verdeo• 1 cucharadita de ají picante• 1 cucharadita de pimentón• sal	<ul style="list-style-type: none">• Debemos desgranar los choclos con un cuchillo filoso y ponerlos en una cazuela u olla con el caldo y el zapallo cortado en cubitos pequeños.• Esto lo cocinamos hasta que los granos de choclo estén tiernos.• Freímos con la grasa caliente el ají, la cebolla y las cebollas de verdeo, todo picado; agregando el ají molido, el pimentón y revolvemos bien para que no se pegue, hasta que la grasa tome color.• En el momento de servir, agregamos el zapallo y los granos de choclo.• Atención: debe quedar algo caldoso. Servimos en platos soperos.• Sugerencia: si se desea, se puede agregar durante la cocción daditos de carne.

Dulce de mamón:

Este dulce es característico de la región del norte. Se sirve a veces como postre acompañado de queso o crema de leche.

Ingredientes

- 2 kg de mamón
- 1 kg y ½ de azúcar
- agua
- 1 cucharadita de bicarbonato o cal común
- 4 clavos de olor o la cáscara de 1 limón



Preparación

- Se cortan las frutas, sin pelar, en tajadas longitudinales y se ponen en un recipiente bien cubiertas de agua.
- Se pelan, tratando de hacerlo dentro del agua, pues al quitarles la cascara sueltan una secreción lechosa muy fuerte que lastima las manos.
- Luego de pelarlas se procede a eliminar las semillas.
- Luego de haberla pelado la fruta debe ser sumergida en agua con bicarbonato por el lapso de 24 horas, no así si se usa agua con cal común en la que solo se debe sumergir por 5 minutos.
- Debemos ser cuidadosos porque más tiempo endurecen a la fruta.
- Al sacar la fruta del agua la enjuagamos, luego en una olla con la profundidad necesaria, acomodamos lo trozos en el fondo, cubriéndolos con azúcar y los clavos de olor o las cascara de limón, tapamos la olla y sin agregarle agua procedemos a la cocción a fuego lento, dejando que la fruta desprende su jugo con el cual se va formando el almíbar.
- Luego de empezado el proceso de cocción debemos agregarle agua a medida que el jugo del mamón se valla consumiendo, evitando así que el azúcar se caramelize.
- Este proceso se sigue durante 3 horas.
- Luego se lo deja enfriar y se guarda en compoteras o frascos.