

## Sabores de Formosa

La provincia de Formosa se ubica en el Nordeste de la República Argentina, limitando en toda su parte Norte y Este con el Paraguay, al oeste con la provincia de Salta y al sur con la provincia del Chaco.

Dentro de los atractivos de esta bellísima provincia están el Parque Nacional Río Pilcomayo, la Reserva de la Biosfera Laguna Oca (la foto superior es de una remada allí junto a la gente de "Formosa Receptiva"), el Refugio de Animales Silvestres Guaycolec, la Laguna Herradura, el Río Paraguay, entre otros atractivos.

Su gente es muy cálida y posee en su ciudad capital una hermosa costanera. **Fuente:** [www.formosareceptiva.com.ar](http://www.formosareceptiva.com.ar)

La cocina formoseña, al igual que la misionera, está fuertemente influenciada por la cocina paraguaya debido a la proximidad entre ambos países. Una de las principales características es la utilización de la mandioca (o de su harina) en diferentes preparaciones.

Vayamos viendo algunos ejemplos de recetas:

### Empanadas formoseñas:

Las empanadas formoseñas se caracterizan por utilizar harina de mandioca para hacer las tapas, y aunque predomina el relleno con carne vacuna, también son usuales los rellenos con pescado de río.

### Tereré (mate frío)

Y como el mate no puede faltar en ningún lugar de la Argentina, debido a las temperaturas se toma "tereré".

El tereré, palabra de origen guaraní, es una bebida tradicional, de amplio consumo en el Paraguay y el Nordeste argentino, consistente en una mezcla de agua fría con yerba mate, hierbas e hielo.

Generalmente suelen emplearse la menta, el cedrón, menta peperina, de limón, y otras. Se diferencia del mate "común" en que éste último tradicionalmente se hace con agua caliente. La yerba mate es puesta en maceración en agua fría y proporciona una bebida agradable por su efecto refrescante, especialmente en jornadas con altas temperaturas, evitando así los inconvenientes del mate hervido.