



## La Triple Frontera

La ciudad de Leticia, es la capital del departamento del Amazonas y esta localizada en la famosa "Triple Frontera". Una ciudad de selva, a orillas del majestuoso Rio Amazonas y rodeada de comunidades indígenas Amazónicas. La **Gastronomía Amazónica** hace parte de la riqueza cultural de la región, es sin duda un atractivo turístico del departamento.

Los sabores que se degustan en el Amazonas son producto de conocimientos ancestrales de las comunidades indígenas y por otro; las especies e ingredientes que se mezclan de la comida típica **Colombiana-Peruana-Brasileña**.

En la gastronomía Amazonense se emplea diferentes métodos de preparación y los mas relevantes son: **Asado, Moqueado y Envuelto en Hoja**



## Gastronomía Típica del Amazonas

### Comida Típica del Amazonas: Preparación Asado en Parrilla

Un método tradicional de las comunidades indígenas de la región Amazónica. Se prepara el pescado o carne con sal, relleno de pimentón, cilantro, cebolla luego se puede envolver en hoja de bojaos o directo sobre la parrilla. Se acompaña con casabe o mañoco mojado, ají picante y yuca.

El pescado de escama es el mas recomendable para este tipo de preparación como la **Piraña, El Sábalo y Bocachico**.



Pescado Asado en Parrilla

### **Comida Típica del Amazonas: Preparación Moqueado**

Es una receta que viene de la herencia indígena, consiste en envolver el pescado en hojas de plátano, luego le prenden una a hoguera por encima por dos horas y el pescado se moquea con el humo que sale de los carbones, avivando de vez en cuando la candela con la grasa del pescado que cae sobre ellos.

De este tipo de preparación recomendamos **rodaja de bagre Dorado o Pintadillo y carne.**



Moquiado de Pescado

### **Comida Típica del Amazonas: Preparación Envuelto en Hoja**

Este método de preparación se emplea especialmente con la hoja de Bijao, cuyos platos adquieren un toque de sabor muy original. Sin duda, alguna esta planta es una muestra de la maravilla que

nuestra selva tiene para la humanidad que aún no está muy difundido, pero que paso a paso el mundo va a descubrir.

Los platos a recalcar son la famosa **Pata-rasca**, **Asado en Hoja** y los famosos **tamales de yuca con pescado**.



Pescado Asado en Hoja

Les recomendamos leer también: [Platos típicos que debes probar en Leticia Amazonas](#)

**(Visitas: 23609)**

**Incoming search terms:**

- gastronomía en el Amazonas (17)
- gastronomía de Amazonas (12)
- gastronomía de la región amazónica (12)
- plato típico del departamento del Amazonas (9)
- gastronomía de la región amazónica colombiana (7)
- Gastronomía amazónica (7)
- región amazónica gastronomía (6)
- gastronomía de la región Amazonas (6)
- comidas típicas Amazonia (5)
- comida típica Amazonia de pescado (4)
- comida típica del departamento del Amazonas Colombia (4)
- explique plato típico de la región amazónica (4)
- los platos más típicos de Leticia (4)
- ¿Cuál es la comida típica de Amazonia (3)
- postres típicos de la región amazónica colombiana (3)
- comida típica de los indígenas del Amazonas (3)
- ¿qué se come en el Amazonas (3)

- gastronomía region ama (3)
- gastronomia region amazonica (3)
- platos topicos del amazonas (3)

**Sergio Rojas - World Famous Amazon Tour Guide**