

Platos típicos de la gastronomía costarricense

PLATOS TÍPICOS DE LA GASTRONOMÍA COSTARRICENSE	
Olla de carne	Es un guiso de carne en tacos, con patatas, zanahorias, plátanos verdes, yucas, chayotes y camotes.
Cebiche	Usado como aperitivo y típico de otras regiones americanas, este plato está compuesto de pescado crudo fresco, marinado con zumo limón o de otros cítricos y con yerbas picadas junto con verduras.
Tamales	Son hojas de plátano hervidas con una mezcla de harina de maíz, carne de cerdo, arroz con azafrán, verduras y frijoles.
Gallo Pinto	Es un plato típico de desayuno en Costa Rica, con arroz y frijoles mezclados, con huevos fritos, carne picada y plátanos fritos. A esta mezcla se le vierte una salsa especial dulce dándole un color marrón y verde, muy peculiar.
Carnitas	Son trozos de carne a la brasa colocados sobre unas tortillas.
Pejibaye	Es una sopa de verduras, carne y sal, junto al fruto del Pejibaye que es parecido a un melocotón.
Casado	Es el plato más común del país y es una combinación harmoniosa de frijoles, arroz con pimientos rojos, cebollas plátanos fritos, una ensalada de repollo, con zanahoria y tomate, mezclado con carne de pollo, cerdo, ternera o pescado y acompañado de patatas fritas.