



RECETARIO DE MANJARES BONAERENSES

Presentación

La **gastronomía bonaerense** celebra el encuentro de los sabores criollos con las recetas tradicionales que llegaron a la Provincia de la mano de las distintas corrientes migratorias.

El objetivo de la pieza, elaborada por el **Ministerio de Producción, Ciencia e Innovación Tecnológica de la provincia de Buenos Aires** a través de la Subsecretaría de Turismo, es promocionar los platos dulces y salados que consolidan la identidad gastronómica de esta región de las pampas.



PLATOS SALADOS





CARMEN DE ARECO

La elaboración del locro patrio del 25 de mayo tiene su sello propio en Carmen de Areco, un lugar donde se respira historia y tradición gaucha. Compartimos la receta del almacén local CocinArte.



Locro Patrio

INGREDIENTES

2 chorizos colorados	2 papas grandes cortadas en cubitos
400 grs de cuerito de cerdo curado 4 días en sal	2 batatas grandes
400 grs de panceta ahumada	1 zapallo anco
2 chorizos parrilleros	1 cebolla grande
500 grs de carne de cerdo	1 morrón rojo
500 grs de carne de vaca	1 puerro
300 grs de huesitos de cerdo	½ kg de maíz blanco

PREPARACIÓN

- Poner el maíz en remojo la noche anterior.
- Dorar la cebolla, el morrón y los puerros.
- Agregar caldo de verdura o de carne y el maíz.
- Hervir por 1 hora.
- Añadir la carne, los cueritos y chorizos.
- Cocinar por 45 minutos más.
- Sumar las papas, las batatas y por último el zapallo.
- Cocinar otros 20 minutos.
- Condimentar con pimentón, orégano, ají molido, pimienta y comino a gusto.

SALSITA PICANTE

Picar las verduras mientras los trozos de grasa de pella se derriten en la sartén hasta formar un aceite. Dorar las cebollas y morrón. Condimentar a gusto. Colocar sobre el locro al momento de servir.





VILLA GESELL

Durante la fiesta de la Diversidad Cultural, que tiene lugar en Villa Gesell, se elabora una “gran paella” frente a más de mil comensales que esperan degustar este plato típico de la cocina española, incorporado por los pioneros del municipio a la tradición local.



Gran Paella de la Amistad

INGREDIENTES

6 cdas de aceite	200 grs mejillones
300 grs de arroz grano medio	150 grs de langostinos
2 cebollas	1/4 de pollo
2 dientes de ajo	150 grs de arvejas
1/2 morrón verde	Azafrán, pimentón dulce, orégano,
1/2 morrón rojo	sal y pimienta c/n Caldo de
2 tomates pelados sin semillas	verdura c/n

PREPARACIÓN

- Colocar aceite en la paellera, agregar el ajo, cebolla y morrones trozados, y rehogar durante unos minutos.
- Sumar el pollo y sellarlo.
- Incorporar las especias y los tomates.
- Agregar el arroz y remover de forma constante para evitar que se pegue.
- Verter el caldo caliente diluido con el azafrán, que debe cubrir por completo la preparación, y cocinar hasta que el arroz esté tierno.
- Finalmente, colocar las arvejas y los mariscos sin dejar de revolver.

TIPS DEL CHEF

Sofritar previamente los mariscos con 2 cucharadas de aceite y agregarlos al final de la cocción.

Acompañar con limón y perejil.



PATAGONES

El “Cocido maragato” es un plato típico de Carmen de Patagones que se popularizó con la inmigración maragata, proveniente de la provincia de León, España, que se asentó en la región durante el siglo XVIII.



Cocido Maragato

INGREDIENTES

800 grs de garbanzos

500 grs de lacón

1 gallina

500 grs de morcillo de novilla

300 grs de chorizos

1 kgs de repollo

8 a 10 papas

1 ½ kgs de patas de cordero o cerdo

Aceite de oliva, sal, pimentón y perejil picado c/n



PREPARACIÓN

- Poner los garbanzos en remojo la noche anterior.
- Vertir tres litros de agua en una olla grande de barro.
- Agregar los chorizos, el morcillo y las carnes.
- Cocinar durante 15 minutos.
- Añadir la gallina y los garbanzos.
- En una cazuela aparte, cocinar el repollo y durante la mitad de la cocción incorporar las papas, la cebolla y el ajo.
- Servir caliente y en platos separados.





PELLEGRINI

Una receta típica de Pellegrini que podés degustar en el Vagón Comercial de Emprendedores de la localidad, es la salsa de cebollas al vino tinto elaborada por el emprendimiento La Lala. La preparación es ideal para acompañar carnes blancas, pastas y arroces.



Salsa de cebollas al vino tinto

INGREDIENTES

1 kg de cebollas
1 botella de 750 cc de vino tinto
500 grs de azúcar negra
Aceite de oliva c/n

PREPARACIÓN

- Cortar las cebollas en juliana y rehogarlas en aceite de oliva hasta que estén doradas. Agregar el vino y el azúcar.
- Revolver de vez en cuando para controlar que no se quemé y hasta que la preparación se convierta en mermelada.
- Envasar en frascos esterilizados.



ESCOBAR

Escobar es conocido como el pueblo de los pollos al barro ¿por qué?. A fines de la década de 1920 el italiano Antonio Spadaccini, oriundo de Nápoles, elaboraba este icónico plato que hizo famoso a su restaurante.



El cocinero trabajaba con pollos alimentados con maíz, que limpiaba, adobaba y rociaba con un jarabe de vinagre de vino y aceite de oliva. Luego los envolvía en un papel grueso enmantecado y los recubría con una fina capa de barro. Después de uno o dos días de maceración los cocinaba a fuego lento en el horno, también de barro.



Con el tiempo, el plato se convirtió en tradición y tomó la forma de la Fiesta del Pollo al Barro.

En la edición 2019 se cocinaron más de 1000 aves siguiendo la tradicional receta de Spadaccini.

Pollo al barro

INGREDIENTES

1 pollo grande
Morrón rojo
Morrón verde
Ajo
Cebolla

Sal a gusto
Pimentón
Manteca
Aceite de oliva

PREPARACIÓN

- Desgrasar el pollo, salar y condimentar por dentro y por fuera.
- Rellenarlo con media cebolla y morrón cortado en tiritas.
- Envolverlo en celofán, la segunda envoltura es con papel blanco, y la tercera con papel de diario.
- Sobre el papel de diario colocar una capa de 3 o 4 cm de espesor de barro.
- El barro debe tener 2 o 3 capas.
- Cubrir todo con papel madera.
- Hornear entre 4 y 5 horas a 120 grados.
- Se puede comer frío o caliente.



LA PLATA

A mediados del siglo pasado los inmigrantes italianos comenzaron a cultivarlo en el cinturón verde de La Plata, por las condiciones climáticas favorables que ofrecía la zona. Hoy cuando degustamos alcauciles o alcachofas no podemos dejar de asociarlos a la capital de la Provincia.



Las técnicas para el cultivo llegadas de Europa vinieron acompañadas por recetas populares traídas de Italia, que permiten prepararlo de las formas más variadas: alcaucil en ensaladas, cocido al horno, hervido, en escabeche, frito, en tortillas y tartas. Estos platos forman parte de la cultura platense donde todos los años, en el mes de octubre, se realiza la Fiesta del Alcaucil.

Ya entrado el otoño y hasta mediados de la primavera se pueden disfrutar alcauciles frescos, tiernos y compactos, que desde esta ciudad llegan a las mesas familiares de Argentina y el mundo.

Añadir la gallina y los garbanzos.

En una cazuela aparte, cocinar el repollo y durante la mitad de la cocción incorporar las papas, la cebolla y el ajo.

Alcauciles rellenos

INGREDIENTES

4 alcauciles	1 atado de rúcula
2 huevos	1 palta en gajos
200 grs de queso rallado	1 naranja pelada a vivo
100 grs de queso de cabra	50 grs de arándanos
100 grs de pan rallado	100 grs de almendras tostadas y picadas
1 diente de ajo	Aceite de oliva, sal y pimienta c/n
2 cdas de perejil picado	

PREPARACIÓN

- Lavar los alcauciles y hervirlos en abundante agua con sal hasta que al pincharlos estén tiernos.
- Aparte mezclar en un recipiente los quesos, el pan rallado, el ajo y el perejil.
- Abrir las hojas del alcaucil y rellenar con esta mezcla.
- Cubrir el hueco del corazón.
- Acomodarlos en una placa, rociar con aceite de oliva y llevar al horno hasta que estén dorados.
- Para la ensalada, mezclar las hojas verdes, palta, naranja y arándanos.
- Condimentar con aceite de oliva, sal y pimienta.
- Servir en un plato playo y arriba acomodar los alcauciles.
- Terminar con almendras picadas.



TIPS DEL CHEF

Si los alcauciles están tiernos y son pequeños, no hace falta hervirlos. Se pueden colocar directamente en el horno o cocinar al vapor.

JUNÍN



En la década del treinta, cuando Junín recién nacía como ciudad, nativos y descendientes de la comunidad sirio libanesa se asentaron en la zona. Vivían de la venta ambulante de telas y ropas, y cuando lograban reunir un capital abrían comercios vinculados al rubro.



El barrio donde viven, conocido como “barrio de los turcos” o “las morochas”, huele a especias y recetas tradicionales. Allí se amasan la solidaridad, inherente a su historia de inmigración, y una amplia variedad de comidas típicas con particular sabor local.

La torta de trigo es única en su tipo. Antiguamente sólo se conseguía en algunas despensas del barrio pero luego se popularizó y hoy es famosa en todo el distrito.

El kebbe naie, también conocido como keppe o kepi, es una receta tradicional árabe y en Junín fue re-versionada para convertirse en la famosa torta de trigo.

Torta de trigo

INGREDIENTES

1/2 kilo de trigo burgol
 1 kg de bola de lomo picada
 200 grs de grasa de pella
 1 Morrón rojo

1/2 kg de cebolla de verdeo
 600 grs de margarina o manteca
 Aceite de oliva c/n

PREPARACIÓN

- Lavar y poner a remojar el trigo 6 horas antes de elaborar las tortas.
- Escurrir y quitar todo el excedente de agua.
- Mezclar la carne, la manteca (se puede usar grasa) y el trigo en un recipiente y amasar.
- Si el preparado está demasiado seco, agregar un poco de manteca y continuar con el amasado durante una hora.
- Cuando la masa esté bien firme, formar bollitos medianos (180 grs aprox).
- Aplastar los bollos, colocar el relleno en el centro y cerrar con la misma masa para que no se desarmen durante la cocción.
- Pintar con manteca y llevar a la parrilla.
- Voltear la torta, pintar con manteca nuevamente y finalizar la cocción.

RELLENO

- Saltear el Morrón y las cebollas en aceite de oliva con una cucharada de margarina.



TIPS DEL CHEF

Tiempo aproximado de cocción: 45 minutos o cuando estén tostaditas.

Se puede servir con una rodaja de limón o salsa de manteca derretida y limón.



GUAMINÍ

En las lagunas de Cochicó y Del Monte, ubicadas en el partido de Guaminí, es habitual la pesca de pejerreyes, que se cocinan de distintas maneras para ser saboreados en las mesas familiares. Compartimos las recetas del pejerrey relleno al horno y de la cazuela de pejerrey, dos de los platos típicos de la zona.



Pejerrey relleno

INGREDIENTES

4 pejerreyes enteros despinados con cabeza	1 cda de muzzarella cortada en dados
1 cda de pan rallado	½ cda de panceta picada
½ cda de ajo y perejil picados	1 cdita de morrón rojo picado
1 cda de queso crema	1 cda de cebolla de verdeo picada
	Sal, pimienta y aceite de oliva c/n

PREPARACIÓN

- Salpimentar los pejerreyes.
- Mezclar el resto de los ingredientes en otro recipiente e integrar hasta formar una pasta.
- Colocar una porción generosa de la preparación sobre el extremo sin la cola de cada pejerrey y enrollar hasta llegar a la cabeza.
- Hornear de 25 a 30 minutos en una placa rociada con aceite de oliva.

Cazuela de pejerrey

INGREDIENTES

1 kg de pejerrey fileteado
 1 y $\frac{1}{2}$ kg de papas
 500 grs de cebolla
 3 morrones verdes
 1 morrón rojo
 4 cebollines de verdeo

4 dientes de ajo
 500 cc de crema
 500 cc leche
 Perejil, canela molida, sal y
 pimienta negra, a gusto

PREPARACIÓN

- Cortar las papas con o sin cáscaras en cubos de 1.5 x 1.5 cm y freír en abundante aceite.
- Picar y rehogar las cebollas y morrones en una cacerola con aceite bien caliente, incorporar los ajos enteros y agregar el pejerrey cortado en tiras de 2 cm de ancho.
- Añadir la crema y la leche.
- Condimentar y dejar hervir hasta que el pescado esté cocido.
- Agregar los cebollines picados.



- Servir en cazuelas acompañado de las papas sazonadas con perejil fresco picado.
- Cortar en tiritas.
- Rehogar la cebolla y el morrón picado.
- Salpimentar y agregar el ajo cortado.
- Incorporar los trozos de mondongo.
- Añadir el tomate al natural y en lata y condimentar a gusto.
- Bajar el fuego, tapar y cocinar de 20 a 25 minutos más.
- Destapar y colocar las papas cortadas en cubitos.
- Continuar la cocción.
- Agregar los porotos, garbanzos y perejil.
- Servir en platos hondos o cazuelas.



ROQUE PÉREZ



Desde 1986, cada 24 de junio en la antigua capilla de Roque Pérez se prepara el tradicional guiso de mondongo para la fiesta de San Juan Bautista, santo patrono de la localidad. Dardo “Lalo” Rocha y Atilio Amico fueron los primeros en elaborar esta receta popular que, con el correr de los años, perfeccionaron de acuerdo a la cantidad de comensales que se sumaron al evento.





En sus inicios lo cocinaban a leña en grandes ollas de hierro, pero en la actualidad se utiliza la instalación a gas. Dos días antes de la celebración, más de cuarenta personas se reúnen a preparar los ingredientes y a la madrugada del día del festejo comienza la etapa de cocción. Al mediodía la gente del pueblo se acerca a la capilla para degustar el guiso de mondongo.

Mondongo

INGREDIENTES

350 kgs de mondongo

200 kgs de papa

56 lt de tomate al natural

24 latas de extracto de tomate

45 kgs de porotos

45 kgs de garbanzos

60 kgs de cebolla

10 kgs de morrones

30 cabezas de ajo

1 paquete de perejil

Sal, pimienta y orégano c/n

Bicarbonato c/n

PREPARACIÓN

- Dejar en remojo los porotos y garbanzos un día antes y luego hervir.
- Cocinar el mondongo cubierto con agua y una cucharadita de bicarbonato durante 40 minutos.
- Retirar, enjuagar y cortar en tiritas.
- Rehogar la cebolla y el morrón picado.
- Salpimentar y agregar el ajo cortado.
- Incorporar los trozos de mondongo.
- Añadir el tomate al natural y en lata y condimentar a gusto.
- Bajar el fuego, tapar y cocinar de 20 a 25 minutos más.
- Destapar y colocar las papas cortadas en cubitos.
- Continuar la cocción.
- Agregar los porotos, garbanzos y perejil.
- Servir en platos hondos o cazuelas.

MAR DEL PLATA



Una de las características de Mar del Plata es su gastronomía de excelencia, principalmente en la especialidad de platos de mar. Patricio Negro, reconocido chef del restaurante Sarasanegro, **nos compartió su receta favorita:**

Anchoa de banco confitada con nabos y crema suave de queso azul; y Hernan Viva, chef marplatense con vasta experiencia internacional y en las más destacadas cocinas de la ciudad, el paso a paso de comida típica de la zona: el escabeche de calamar.



Anchoa de banco confitada

INGREDIENTES

Anchoa de banco entera de **1,6 kgs**

aprox

1 nabo

80 grs de manteca

1 diente de ajo

200 grs de crema de leche

30 grs de queso azul

100 grs de queso parmesano

100 grs de caldo de mejillones

Aceite de girasol c/n

Tomillo, romero, sal y pimienta c/n

Papel manteca

PREPARACIÓN

- Filetear, despinar y porcionar la anchoa.
- En una cacerola amplia colocar aceite de girasol, un diente de ajo y un poco de tomillo.
- Cuando el aceite llega a 70° C, colocar el pescado salpimentado, con la piel hacia arriba.
- Dejar que se cocine a esa temperatura.
- Pelar el nabo y cortarlo en rodajas de 1cm aprox.
- Colocar la manteca, las hierbas y el ajo en una sartén hasta que espume.
- Agregar el nabo tapado con papel manteca.
- Cocinar a fuego suave de ambos lados hasta que esté tierno y reservar.
- Calentar la crema en una cacerola, antes de que rompa el hervor incorporar el queso parmesano y el caldo de mejillones.
- Emulsionar la mezcla con un procesador.
- Agregar el queso azul y dejar reposar.

Poner a punto de sal y pimienta.

En un plato colocar los nabos, cubrir con la salsa emulsionada, y servir con el pescado a un costado.



Escabeche de calamar

INGREDIENTES

2 kgs de calamares limpios	1 vaso de aceite de oliva
1 cebolla	1 vaso de agua
1 zanahoria	1 vaso de vino blanco
3 dientes de ajo	1 vaso de vinagre de vino
Guindilla c/n	1 naranja
Pimienta negra en grano c/n	1 limón cortado en rodajas
Laurel c/n	

PREPARACIÓN

- Cortar los calamares limpios y frescos.
- Sellar los calamares en aceite oliva junto con el ajo picado y la guindilla.
- Retirar y reservar.
- En el mismo fondo de cocción agregar cebolla, zanahoria, pimienta negra en granos y hojas de laurel.
- Saltear por 5 min aprox.
- Añadir en partes iguales, vinagre de vino, agua, vino blanco y aceite de oliva
- Incorporar los calamares a la preparación.
- Agregar el jugo de una naranja y las rodajas de limón.
- Cocinar 20 minutos aprox.
- Dejar reposar en frío durante dos días o más para que resalte el sabor.



TIPS DEL CHEF

Se puede reemplazar el calamar por pechugas de pollo enteras cocidas.

Queda muy rico con tomillo fresco.

ALEM

Las lagunas repletas de pejerreyes en el noroeste de la Provincia los convierten en grandes protagonistas de la gastronomía de la zona. Para quienes aman el pescado y la cocina gourmet, compartimos los secretos del ceviche de pejerrey que preparan en el partido de Leandro N. Alem.



Ceviche de pejerrey

INGREDIENTES

12 pejerreyes	1 cucharada de rocoto
5 o 6 gramos de azúcar	2 gramos de anís
2 dientes de ajo	5 limones
1 batata	2 ramitas de perejil
1 cebolla morada	4 hojas de lechuga
1 choclo, 1 morrón o 1 ají limo	Sal y pimienta a gusto

PREPARACIÓN

- Limpiar los pejerreyes hasta dejar sólo los filetes.
- Cortar, salpimentar y colocar en un recipiente con el jugo de los limones.
- Agregar la cebolla morada cortada en juliana, y el morrón y el ajo picados.
- Condimentar con el rocoto.
- Dejar reposar en la heladera por al menos una hora.
- Cocinar el choclo al vapor, y luego remojar en una mezcla de anís, azúcar y un poco de jugo de limón, desgranar y reservar.
- Hervir la batata, colar y espolvorear con azúcar.
- Servir los pejerreyes acompañados de una porción de batata, choclo, hojitas de perejil y lechuga.

GENERAL ALVARADO



Los más exquisitos ravioles verdes fritos se degustan en General Alvarado. Es una comida identitaria del lugar que se elabora íntegramente con productos regionales. Compartimos la receta del famoso restaurante Nanni, cuya especialidad es este delicioso plato de la gastronomía bonaerense.



Gran Paella de la Amistad

INGREDIENTES

100 grs de espinaca blanqueada y procesada

500 grs de harina

2 huevos

1 cda de aceite de oliva

100 grs de mozzarella

100 grs de queso de rallar

Sal, pimienta, albahaca y nuez moscada a gusto

PREPARACIÓN

- Colocar la harina en forma de corona.
- Añadir los huevos, la espinaca salpimentada y el aceite.
- Mezclar hasta formar una masa suave que no se pegue en las manos.
- Dejar descansar 20 minutos.
- Estirar la masa hasta que quede bien fina.
- Rellenar cada raviol, sellar y cortar.
- Freír en abundante aceite bien caliente.

RELLENO

- Colocar un trozo pequeño de mozzarella, otro de queso de rallar y un poco de albahaca picada por cada raviol.

LOBOS



Esta receta tiene una historia prehispánica. Originalmente se lo denominaba lucru o rucru, por su nombre en quechua, y para su elaboración se utilizaban gran variedad de papas andinas, maíz y porotos. Con la llegada de los españoles se le agregaron distintos tipos de carne.



La herencia cultural y gastronómica hizo que el locro sea un plato típico asociado a nuestras fechas patrias y es ideal para degustar en las épocas de frío.

En Lobos, esta comida tradicional tiene su propia fiesta. En la edición 2019 se cocinaron unas 2000 porciones a beneficio de instituciones locales.

Locro popular

INGREDIENTES

3 cebollas	1 kg de maíz blanco
1 Morrón rojo	1/4 kg de porotos alubias
2 dientes de ajo	2 chorizos comunes
3 ramas de puerro	2 chorizos colorados
3 hojas de laurel	1/2 kg de cuerito de cerdo
1 kg de papas	1kg de carne vaca (paleta)
1 kg de zapallo	1kg de carne cerdo
2 zanahorias	Grasa c/n
2 batatas	Condimentos a gusto

PARA LA SALSITA

1 Morrón	1 puerro
1 cebolla de verdeo	Pimentón, sal, pimienta, y ají
1 cebolla común	molido c/n



PREPARACIÓN

- Poner en remojo los granos de maíz y garbanzos.
- Luego, cocinarlos con los cueritos de choncho, el laurel y ajo picados, durante 40 minutos.
- Agregar los porotos y cocinar a fuego lento hasta que estén al dente.
- Añadir la panceta, las carnes, los chorizos comunes y las verduras cortadas.
- Revolver la preparación para que el maíz largue la fécula y espese.
- Incorporar los chorizos colorados al final.

PARA LA SALSITA

- Derretir la grasa con el aceite.
- Freír cebolla, puerro, verdeo y morrón picados en esa preparación.
- Disolver el pimentón, sal, pimienta, y ají molido en otro recipiente e integrarlo a la cocción.



SAAVEDRA

Este exquisito plato francés puede encontrarse en el partido de Saavedra, situado al sudoeste de la Provincia. La preparación se realiza en base a puré de papas y a un queso “especial” que se produce en el distrito, con leche de vaca fresca sin pasteurizar y con poco tiempo de maduración para que conserve un elevado nivel de acidez.



Los orígenes del Aligot se remontan a la región de Aveyron, en Francia. Las 40 familias fundadoras de la ciudad de Pigüé, cabecera del partido, provenían de esa región europea y continuaron con la tradición de elaborar este plato, un delicioso puré de textura cremosa e hilada que se sirve acompañado con salchichas o chorizos.

El queso Tome es fabricado por la Escuela Agropecuaria de Goyena, uno de los establecimientos rurales que forma parte de la Ruta del Queso, y también puede adquirirse por encargo a Amicale de Intercambios Pigüé, institución organizadora de la Fiesta del Aligot, que además provee el plato elaborado a los restaurantes de la zona.

Aligot

INGREDIENTES

500 grs de Queso Tome

225 grs de papas en escamas

250 grs de crema de leche

1 litro de agua

1 diente de ajo

1 Una pizca de sal

PARA LA SALSITA

- Picar el ajo y el queso, reservar por separado.
- Colocar en una olla sobre el fuego el agua fría, la crema de leche, el ajo picado y sal.
- Al romper el hervor, agregar el queso picado mezclado con la papa en escamas.
- Bajar el fuego.
- Revolver con movimientos ascendentes y descendentes hasta integrar la preparación.



PLATOS DULCES





VILLA GESELL

Villa Gesell homenajea al chocolate en la popular Chocogesell, una fiesta nacional donde todos los maestros chocolateros de la ciudad exponen sus postres y chocolates para la venta y la degustación. Te presentamos una de las recetas típicas del municipio, elaborada por "Hans El Alemán".



Chocolate en rama

Para 4 unidades

INGREDIENTES

100 grs de chocolate blanco o negro en barra

PREPARACIÓN

- Templar el chocolate hasta llegar a los 40° en una olla a fuego bajo.
- Volcarlo sobre la mesada fría y proceder al espátulado.
- Con el filo de la espátula empujar el chocolate para formar la rama.

TIPS DEL CHEF

Volcar de a poco el contenido, para evitar que el chocolate se enfríe y cristalice antes de pasar la espátula.



MADARIAGA

En 1991, en el Paraje Macedo, partido de Madariaga, nació la empresa “El Kiwal de Macedo S.A.” dedicada al cultivo del kiwi, lo que convirtió a la zona en un polo de desarrollo. En la actualidad existen 60 hectáreas con plantaciones y los galpones de empaque tienen capacidad para almacenar 600.000 kilos de fruta que se consumen en el mercado nacional e internacional.



Mermelada de kiwis

INGREDIENTES

10 kiwis
2 tazas de azúcar

2 cucharadas de zumo de limón
Ralladura de limón

PREPARACIÓN

- Pelar y licuar los kiwis hasta formar un puré.
- Colocarlos en una cacerola, añadir el azúcar, la ralladura y el jugo del limón colado.
- Mezclar bien y cocinar a fuego lento sin parar de remover hasta que el azúcar se haya disuelto.
- Llevar la preparación a ebullición, cocer y revolver con frecuencia durante 20 minutos.
- Tomar una cucharada de mermelada y colocarla en un plato enfriado previamente en la heladera. Si la mermelada se arruga al empujarla con el dedo ya está lista, si no, cocinar durante 5 minutos más.
- Verter la mermelada en frascos de vidrio limpios y herméticos, esterilizados previamente en el horno templado durante 20 minutos.
- Sellar, etiquetar, fechar y guardar.



PATAGONES

Los maragatos fueron los primeros pobladores de los establecimientos patagónicos durante el siglo XVIII y fundaron varias ciudades argentinas, entre las que figura Carmen de Patagones. El “Guindado maragato” es un plato típico local que llegó con la inmigración de los habitantes de León, España, al sur de la provincia de Buenos Aires.



La crema maragata, postre icónico de la zona central de León, España, es una de las delicias que podés probar cuando visites Carmen de Patagones. La receta llegó al sur bonaerense de la mano de la inmigración durante el siglo XVIII.

Mermelada de kiwis

INGREDIENTES

1 kgs de guinda
1/2 litro de alcohol

ALMÍBAR

400 grs de azúcar
1/2 litro de agua.

PREPARACIÓN

- Lavar las guindas, quitarle los tronquitos y conservar en dos recipientes.
- Colocar las frutas en un frasco de vidrio esterilizado y cubrirlas con alcohol
- Añadir los tronquitos cortados por la mitad
- Dejar reposar la mezcla por 15 días
- Transcurrido el tiempo preparar el almíbar con el agua y el azúcar en una cacerola
- Cuando suelte el hervor, retirar y dejar enfriar
- Agregar la preparación al frasco con las guindas, colar y guardar

Natillas o crema maragata

INGREDIENTES

300 grs de azúcar molida
10 yemas de huevo

1 litro de leche
Limón, canela o vainilla c/n

PREPARACIÓN

- Hervir la leche y aromatizar a gusto.
- Tapar y conservar.
- En un recipiente plástico colocar las yemas y el azúcar, batir e incorporar la leche de a poco.
- Cocinar la mezcla a baño María sin dejar de mezclar.
- Retirar cuando desaparezca la espuma de la superficie. No tiene que hervir.
- Colar y revolver cada tanto para que no se le forme una tela en la superficie.

TIPS DEL CHEF

La mezcla de la corteza de limón y la canela para aromatizar es una de las mejores.

Las natillas se sirven espolvoreadas con canela o con una guarnición de merengue.

OLAVARRÍA



El kreppl es una especie de torta frita que llega a la provincia a través del recetario de los alemanes del Volga. Todos los años en la ciudad de Hinojo, partido de Olavarría, se realiza la “Kreppelfest” donde se cocina este manjar en grandes ollas para compartir. Compartimos los secretos de Norma Palerden Urban, pobladora del lugar.



Kreppel

INGREDIENTES

1 kg harina 0000
50 gr levadura
3 huevos

250 gr azúcar
Leche o crema
Aceite para freír o grasa de cerdo

PREPARACIÓN

- Mezclar el azúcar, la harina, los huevos, la levadura y la leche o crema.
- Formar una masa elástica y dejar reposar 3 horas.
- Estirlarla lo más finita posible.
- Cortar rectángulos de 20 por 10 cm y a cada uno hacerle 2 tajos en el medio.
- Tomar por las puntas y doblarlo.
- Freír en grasa bien caliente.
- Espolvorear con azúcar.





DOLORES

La historia de la “Torta Argentina” se remonta a fines del siglo XIX cuando dos mulatas originarias de Uruguay, especialistas en masa de hojaldre y repostería, la prepararon para celebrar la fiesta patria del 25 de mayo en Dolores.



Vendían su producción artesanal en porciones finitas que trasladaban en los canastos que portaban sobre sus cabezas. Entre las casas particulares en las que trabajaban las mulatas, se encontraban las de las tradicionales familias de Martínez-Requejo y la de Espil-Letche que transmitieron a través de generaciones la receta que aprendieron de estas cocineras.

Los Espil fabricaron la Torta Argentina en su panadería y le incorporaron el dulce de leche, por lo que en 1917 recibieron el Primer Premio en la Exposición del Trabajo en Milán, Italia. Mientras que Kirki, hija de los Martínez-Requejo y especialista culinaria, difundió la receta en los cursos de Cocina Profesional de la Escuela Juan Vucetich, que ella dictaba en los años 70. La preparación consta de 25 capas de hojaldre porque simbolizan el día de mayo en que se celebró la Revolución.

En la actualidad, el productor "Don Abel" elabora la torta en tamaño original y también en forma de alfajor.

Torta Argentina

INGREDIENTES

1/2 kilo de manteca a temperatura ambiente

1/2 kilo de azúcar

1/2 kilo de harina común 000

9 huevos

3 yemas

Nuez moscada, a gusto

1 kilo y medio de dulce de leche

Moldes especiales de aluminio o latón

PREPARACIÓN

- Batir la manteca con el azúcar hasta formar una crema.
- Incorporar de a uno los huevos y las yemas y continuar batiendo.
- Agregar poco a poco el harina tamizada y mezclar bien.
- Sumar una pizca de nuez moscada.
- Enmantecar los moldes y cubrir con la preparación.
- Se deben cocinar 25 capas.
- Llevar al horno a 180° hasta que esté apenas dorada (aproximadamente 5').
- Desmoldar inmediatamente con la ayuda de una espátula cada una de las capas y untar con el dulce de leche.
- Colocar las capas una arriba de la otra en forma de torre hasta llegar a la número 25.

BAÑO O COBERTURA

- Se hace con las 3 claras reservadas en la preparación, ya sea a manera de merengue italiano o glasé real.

Las porciones deben ser cortadas finamente.





TAPALQUÉ

Los habitantes de Tapalqué son conocidos en la zona como los torteros, mote con el que los bautizaron los vecinos de General Alvear. Allí las panaderías son siempre tradicionales y se caracterizan por la elaboración de tortas negras tamaño familiar, ya que llegan a medir entre 25 y 30 centímetros de diámetro. Cada año, durante el segundo fin de semana de enero, el pueblo entero celebra su producción en el Balneario Municipal de la ciudad.





La torta negra, a diferencia de las demás facturas que se consumen en Argentina, es una creación típicamente criolla. Su origen se remonta al arte de los panaderos de principios del siglo XX para aprovechar la masa sobrante de la elaboración del pan o de la galleta, motivo por el cual su masa es salada.

Torta negra

Para 4 porciones

INGREDIENTES

1 kgs de guinda
1/2 litro de alcohol

ALMÍBAR

400 grs de azúcar
1/2 litro de agua.

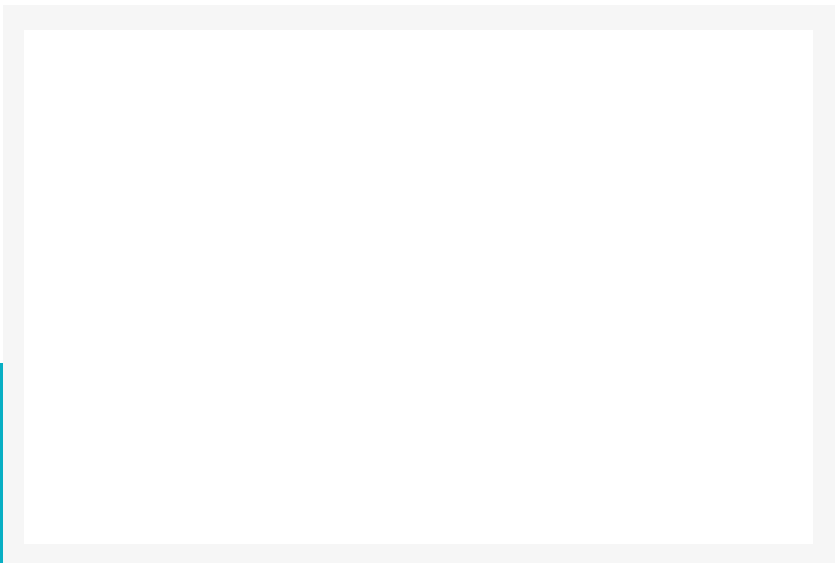
PREPARACIÓN

- Formar un volcán con los ingredientes secos.
- Colocar el agua y la levadura en el centro y amasar.
- Agregar la grasa y continuar amasando hasta integrar.
- Dejar levar 20 minutos, desgasificar y formar 4 bollos.
- Armar 4 tortas de 25 cm de diámetro.
- Humedecer la superficie con agua y espolvorear con azúcar negra mezclada con una cucharada de harina y 50 grs. de azúcar blanca.
- Dejar levar 20 minutos más.
- Llevar al horno a 180° unos 12 minutos.



MERCEDES

Nada mejor que un día lluvioso para saborearlas con mates. Las tortas fritas tradicionales de Mercedes tienen algo especial, tanto que desde hace más de una década las homenajean con una fiesta apenas entrado el mes de abril. En la edición de 2016 elaboraron la torta frita más grande del mundo, que midió 5 metros de diámetro y se realizó con la participación de 15 cocineros.



Tortas fritas

INGREDIENTES

1 kg harina común
1/2 kg de harina leudante
2 cdas de grasa de cerdo

2 cdas de sal gruesa
1 litro de agua tibia

PREPARACIÓN

- Preparar una salmuera con el agua y la sal.
- Colocar los dos tipos de harina mezclados en forma de corona e incorporar la grasa en el centro.
- Agregar de a poco la salmuera y formar una masa homogénea.
- Amasar entre 15 y 20 minutos.
- Dejar descansar la masa tapada durante 20 minutos.
- Tomar pequeños trozos de masa y realizar bollitos.
- Dejarlos descansar tapados durante 15 minutos más.
- Estirar cada bollito dándole forma redonda y realizarle un corte pequeño en el centro.
- Freír en grasa de cerdo.

BALCARCE



Este postre fue creado en la década del cincuenta por la Confeitería París de la ciudad de Balcarce. La tradicional casa era propiedad de Don Guillermo Talou, quien se preocupó por utilizar las claras de huevos y otros sobrantes de su producción. Así surgió el famoso postre que incluye discos de merengue con crema y bizcochuelo.



La marca y la fórmula fueron compradas por industria alfajorera de Mar del Plata, desde donde este manjar fue popularizado y demandado en todo el país y luego en el exterior. Talou observó que la composición del postre había sido modificada, ya que al ser artesanal y con crema natural no era apto para la exportación, entonces desde la confitería “San José” comenzó a ofrecerlo con el nombre “Como Antes”, tal como en la actualidad se conoce al lugar.

Las más conocidas confiterías balcarceñas donde podés probarlo son la del Jockey, Alberghini, El Cruce, La Pérgola, la Higiénica, Sabores de la Sierra, Como en Casa y Como Antes.

Postre Balcarce

INGREDIENTES

Para la crema

1 litro de crema de leche

200 grs de castañas en almíbar

Esencia de vainilla

2 discos de merengue

100 grs de nueces

150 grs de coco rallado

300 grs de dulce de leche

50 grs de cacao amargo

200 grs de azúcar

250 grs de ricota

Para la masa

120 grs de harina

6 huevos

120 grs de azúcar

Esencia de vainilla

PREPARACIÓN

- Verter y extender la masa con espátula en una placa enmantecada de 50 x 30 cm hasta lograr 1 cm de espesor.
- Llevar al horno precalentado a 190°C durante 10 a 12 minutos.
- Retirar y dejar enfriar.
- Colocar encima un aro de 20 cm de diámetro para cortar los discos de torta.
- Pintar con dulce de leche y espolvorear con cacao amargo.
- Repetir el procedimiento hasta obtener tres discos.
- Colocar un disco de merengue dentro de uno de un molde de 22 cm de diámetro.
- Cubrir con una capa de crema de castañas y nueces, repetir el procedimiento con el otro disco.

- Ubicar el disco restante con el cacao hacia abajo y reservar en la heladera durante 4 horas.
- Cubrir la torta con la crema semi montada.
- Espolvorear la superficie con azúcar impalpable y los bordes con coco rallado.



VILLARINO

Cuenta la historia que Elcira preparaba un budín muy particular para cada agasajo familiar con una receta que había legado de su abuela. Durante un festejo ampliado, el manjar tuvo gran éxito entre los vecinos y desde ese entonces en la pequeña localidad de Argerich, partido de Villarino, se celebra la fiesta de “El budín de Elcira”. Una de las características del evento es la competencia para elegir a los mejores bailarines folklóricos, que se realiza en ranchos típicos de principios del siglo XX.



Budín de Elcira

INGREDIENTES

150 grs de manteca	1 cucharadita de café
200 grs de azúcar negra	1 cucharadita de miel
3 huevos	150 grs de pasas
400 grs de harina leudante	150 grs de nueces
50 grs de leche en polvo	1 taza de leche
1 cucharadita de esencia de vainilla	1 copita/medida de licor/jerez
1 cucharadita de canela	

PREPARACIÓN

- Mezclar las pasas y las nueces con el licor.
- Batir la manteca con el azúcar e incorporar los huevos de a uno.
- Agregar la vainilla, el café, la leche en polvo y la taza de leche e integrar todo.
- Incorporar la harina y las frutas embebidas en alcohol.
- Amasar hasta lograr una consistencia homogénea.
- Llevar al horno a 160° por 45 minutos.



MAR CHIQUITA

Uno de los postres estrella de Mar Chiquita es el alfajor. La ciudad es reconocida a nivel nacional e internacional por la elaboración artesanal de estos manjares.



Alfajores

INGREDIENTES

1 huevo
 30 grs de cacao en polvo
 110 grs de azúcar
 60 cc de aceite
 40 cc de leche
 300 grs de harina 0000

1 cdita de polvo de hornear, 1/2 de bicarbonato y 1 de esencia de vainilla
 100 grs de chocolate cobertura
 Dulce de leche o mermelada de frambuesa c/n

PREPARACIÓN

- Batir el huevo con el azúcar, el cacao y la esencia de vainilla.
- Añadir el aceite y la leche.
- Tamizar la harina con el polvo de hornear y el bicarbonato.
- Agregar a la preparación y mezclar hasta formar una masa.
- Llevar a frío durante 40 minutos.
- Estirar la masa con un poco de harina debajo para que no se pegue.
- Cortar las tapitas y colocarlas en una bandeja enmantecada.
- Cocinar por 20 minutos a horno medio.
- Dejar enfriar.
- Colocar la cantidad deseada de dulce de leche o mermelada sobre una tapita y tapar con otra.
- Derretir el chocolate y bañar cada alfajor.
- Dejar enfriar hasta que el chocolate se endurezca.



ROQUE PÉREZ

La producción y consumo del zapallo caracterizan a Roque Pérez. En el paraje rural “La Paz Chica”, perteneciente al municipio, Noemí Lasca prepara sin aditivos ni conservantes y en su cocina a leña, uno de los postres más tradicionales de nuestro país: el zapallo en almíbar.



Zapallo en almíbar

INGREDIENTES

Zapallo c/n
250 grs de cal por cada 10 lts de
 agua

1 kgs de azúcar por cada kilo de
 zapallo
 Esencia de vainilla c/n

PREPARACIÓN

- Lavar y cepillar muy bien el zapallo, cortarlo en rodajas y pelarlo.
- Retirar las semillas y cortar cubitos de aproximadamente de 2 cm.
- Colocar los cortes en un recipiente con la cal y el agua.
- Dejar reposar por una hora y revolver cada tanto.
- Lavar y cepillar los cortes hasta que salga bien la cal.
- Pinchar uno por uno los trozos para que pueda penetrar el almíbar.
- Cubrir los trozos con agua en una olla y cocinar durante una hora.
- Cuando estén bien cocidos, incorporar el azúcar y la esencia de vainilla.
- Cocinar de cinco a seis horas más, hasta que el color de los cubitos oscurezca.
- Envasar en frascos esterilizados.



SAN PEDRO

La ensaimada o ensaïmada (de saïm, manteca de cerdo en idioma de influencia árabe, adoptado por el catalán) es una masa suavemente hojaldrada y azucarada, que se hornea en forma de tubo cilíndrico.

Su origen oriental es indudable, ya que su forma de espiral recuerda el tradicional turbante, aunque no se sabe a ciencia cierta si fueron los judíos o los árabes los que la introdujeron en las Baleares.



Ambos pueblos se disputan la creación de la confitura, un clásico de los desayunos de toda España.

La receta desembarcó en San Pedro a través de los libros de cocina de los inmigrantes mallorquines, principal colectividad de este pueblo, a fines del siglo XIX: el viajero que visite el lugar no podrá irse sin probar una ensaimada en alguna de las confiterías que la preparan.

Esta masa dulce que se afincó hace años a orillas del Paraná tiene su propia celebración cada mes de agosto: la Fiesta Nacional de la Ensamada Mallorquina.

Ensaimada

INGREDIENTES

250 grs de harina 000
35 grs de azúcar
1 huevo
25 grs de levadura fresca
75 c.c de agua a temperatura ambiente

100 grs de grasa de cerdo
 Aceite y azúcar impalpable c/n
 Dulce de leche o crema pastelera,
 a gusto

PREPARACIÓN

- Colocar la harina en forma de corona.
- En el centro agregar el azúcar, el huevo y la levadura disuelta en agua natural.
- Incorporar la harina hacia el centro y unir de a poco todos los ingredientes.
- Amasar durante 30 minutos en una superficie untada con aceite porque la masa es muy pegajosa.
- Dejar reposar hasta que fermente y duplique su volumen.
- Amasar durante diez minutos más y dejar reposar una hora aprox.
- Estirar con el palo de amasar hasta que quede de unos 50 cm de largo por 20 de ancho.
- Untar con la grasa de cerdo a punto pomada y estirar hasta que la masa quede transparente.
- Enrollar en forma de cilindro alargado.

- Colocar dentro de un molde pizzero en forma de espiral con una separación de dos centímetros entre vuelta y vuelta.
- Tapar con nylon en lugar templado hasta que duplique su volumen o se hayan unido todas las vueltas.
- Quitar el nylon y hornear a 160°C hasta que se dore.
- Retirar del horno y dejar enfriar.
- Cortar al medio como si fuera un bizcochuelo.
- Rellenar con crema pastelera o dulce de leche.
- Tamizar por arriba con azúcar impalpable.

CUATRO PLATOS BONAERENSES

PARA DISFRUTAR EN LAS FIESTAS

TURISMO
PROVINCIA DE BUENOS AIRES

MINISTERIO DE
PRODUCCIÓN, CIENCIA E
INNOVACIÓN TECNOLÓGICA



GOBIERNO DE LA
PROVINCIA DE
**BUENOS
AIRES**

CUATRO PLATOS BONAERENSES

PARA DISFRUTAR EN LAS FIESTAS

El recetario gastronómico de la provincia de Buenos Aires es tan diverso como sus paisajes. Abunda en comidas caseras elaboradas con tradición familiar, destacando la transmisión de la herencia a través del paladar y utilizando productos típicos de cada región, ideales para compartir en la mesa navideña y en la de fin de año.

Los platos a base de las frambuesas de Benito Juárez, los camarones de Bahía Blanca, la carne rellena de La Plata y el pollo con salsa de girgolas de Luján pueden convertirse en el agasajo perfecto para las fiestas navideñas.

EL LEGADO DE LA ABUELA

“Cuando yo tenía 14 años mi nona Paulina me enseñó la receta que hacía cada Navidad. El día 22 dejaba las colitas rellenas y a la noche siguiente las cocinaba, luego del festejo de mi cumpleaños. Solía dejarlas enfriar en el horno para que la carne se tiernizara aún más. Lo servía como plato frío en nochebuena y en sándwiches el 25”, recuerda Santiago Palma, chef encargado de Moro finca y fonda en el Club Hípico de City Bell.

“Es un plato típico de la región que se solía preparar en noches festivas y poco a poco ingresó al repertorio de comidas cotidianas”, sostiene.

La colita de cuadril que elabora este especialista gastronómico se realiza con productos regionales como el tomate platense o corazón de buey, y la carne de pastura del pueblo de Vieytes, partido de Magdalena.

Colita de cuadril

INGREDIENTES

1 colita de cuadril de 1,2 kg
200 grs de cebolla
200 grs de champignones
200 grs de espinacas
500 grs de zanahoria
300 grs de cebolla
200 grs de puerro
300 cc de vino tinto

1 kg de tomate platense o corazón de buey
2 plantas de rúcula
100 grs de cebolla morada
100 grs de aceitunas negras
 Manteca, aceite de oliva y sal y pimienta a gusto.

PREPARACIÓN

- Cortar la cebolla común en cuadraditos, salar y rehogar en una sartén con aceite de oliva. Agregar los champignones y luego las espinacas.
- Abrir la colita de cuadril a lo largo, rellenar y atar para contener la preparación, luego dorarla en una sartén vuelta y vuelta y salpimentar a gusto.
- Incorporar un cubito de manteca, ajo y hierbas. **Reservar.**
- En la misma sartén rehogar la zanahoria y el puerro. Incorporar el vino con el fin de recuperar los jugos que quedan adheridos en la superficie y así lograr una salsa que concentre todo el sabor de la cocción.
- Disponer en una placa de horno las verduras con el vino y, por encima, la colita de cuadril. Agregar ajo y hierbas a gusto.
- Envolver en papel aluminio y llevar a horno moderado durante 45 minutos o hasta lograr el punto deseado.
- Preparar una ensalada con los tomates, la rúcula, las aceitunas y la cebolla morada cortada en pluma. **Servir.**

LA CANTINA Y EL MAR

Los “Camarones a la príncipe de Nápoli” son la delicia de Ingeniero White, en el partido de Bahía Blanca. Margarita Marzocca es la cocinera estrella que elabora esta exquisitez a base de frutos de mar.

Aprendió la receta de su madre, María Diomede, inmigrante italiana que permaneció al frente de la cantina la “Zingarella” durante la década del sesenta, y cuyas creaciones gastronómicas trascendieron generaciones.

El mar, el puerto y la cantina forman parte de la historia de esa docente de panadería y repostería. “De chica iba de la mano de mi papá al puerto donde desembarcaban los pescadores. Allí pelábamos y comíamos langostinos de forma natural al lado del mar”, rememora Margarita.

Camarones a la príncipe de Nápoli

INGREDIENTES

½ Medio kilo de pulpa de camarón o langostino
1 vaso de vermut

Ajo, perejil fresco, pimienta, aceite de oliva y sal a gusto.

PREPARACIÓN

- Calentar aceite de oliva en una sartén y una vez que tome temperatura sellar los camarones.
- Incorporar el ajo y el perejil picados sin dejar de moverlos con la cuchara de madera para que no se quemem. Salpimentar a gusto.
- Incorporar el vermut y dejar hervir unos 5 minutos.
- Retirar y servir.



FRAMBUESAS DE LA SIERRAS

El entorno serrano en la localidad de Villa Cacique-Barker, partido de Benito Juárez, favoreció el crecimiento de plantaciones de frambuesa que luego se utilizaron en salsas, rellenos de alfajores, mermeladas, licores y postres.

María Alicia Monteavaro, chef oficial del municipio juarense, comparte el paso a paso del “Tiramisú de frambuesas”, una propuesta dulce, fresca y fácil de preparar.

Tiramisú de frambuesas

INGREDIENTES

100 grs de crema

100 grs de ricota de oveja

200 grs de frambuesa

2 galletitas de vainilla

100 grs de azúcar

Ralladura de jengibre

100 cc de vino blanco

Hojas de menta para decorar

PREPARACIÓN

- Batir la crema a medio punto con la mitad del azúcar y agregar ralladura de jengibre o limón. Incorporar la ricota y continuar con el batido. Colocar la preparación en una manga y llevar al freezer.
- Disponer en una sartén las frambuesas, el resto del azúcar y tres o cuatro cucharadas de vino blanco.
- Llevar al fuego hasta formar una compota y dejar enfriar.
- Trozar las vainillas y ubicarlas en una copa. Luego verter un poco de la compota, colocar una capa de crema y nuevamente alternar estos dos ingredientes.
- Decorar con frambuesas y hojas de menta.

TIPS

Las frambuesas se pueden reemplazar por otros frutos como frutillas, arándanos o moras y la ricota de oveja se puede sustituir por ricota común o queso crema.

EL TOQUE ÚNICO DE LAS GÍRGOLAS

En la casa de “La Ñata”, ubicada en el pueblo de Carlos Keen del partido de Luján, circulan manos expertas en platos caseros. El pollo relleno acompañado con salsa de gírgolas es la especialidad del establecimiento que nació hace una década.

“Una amiga de mi mamá me enseñó la receta”, cuenta Miriam Daran, quien está al frente del restaurante. Se trata de un menú versátil ya que “se puede comer frío en una picadita o caliente como plato principal”.

Pollo relleno con salsa de gírgolas

INGREDIENTES

1 pollo deshuesado	1 cebolla
200 grs de jamón cocido	200 grs de gírgolas
200 grs de queso de máquina	1 pote de crema y condimentos a gusto
1 morrón	
2 o 3 huevos	

PREPARACIÓN

- Abrir el pollo, condimentar a gusto, disponer las fetas de jamón y queso, los huevos duros y el morrón, previamente asado y sin piel.
- Enrollar, coser y llevar al horno de 45 a 60 minutos.

SALSA DE GÍRGOLAS

- Rehogar una cebolla en aceite, incorporar las gírgolas cortadas en tiritas, cocinar un poco, agregar la crema y condimentar.
- Servir el pollo con la salsa encima.

Para continuar explorando los
sabores del territorio bonaerense
ingresá a:

www.buenosaires.tur.ar

 @turismopba

TURISMO

PROVINCIA DE BUENOS AIRES

**MINISTERIO DE
PRODUCCIÓN,
CIENCIA E
INNOVACIÓN
TECNOLÓGICA**



**GOBIERNO DE LA
PROVINCIA DE
BUENOS
AIRES**

   @turismopba

buenosaires.tur.ar