

Flores en la gastronomía Colombiana



Caobos

Sebastián Cuenca
Juan Eduardo
Briceño Juan
Andrés Bueno
Santiago Calixto

11º Gimnasio Los Caobos



Nuestro uso de flores no solo se limita a la gastronomía; también, aparecen en el campo de la medicina y la decoración.

En esta ocasión nos enfocamos en las más representativas en nuestro país

Barbatusca

En el Norte de Santander, los árboles de barbatusco cubren la tierra con sus flores naranjas de sazonadores pétalos, con los que se hacen guisos y el famoso Huevo Ocañero.



Sáuco

En climas como el de la sabana de Bogotá, crece esta flor que aunque anteriormente se identificaba con usos medicinales, hoy en día se ha redescubierto en la gastronomía.



Capuchina

En la región Andina abundan estas flores comestibles con las que se puede hacer mantequilla, acompañar sopas y que tienen un sabor parecido al de rábano.



Alcaparras

Con este famoso botón floral de Colombia se hace el emblemático ajiaco y la lengua alcaparrada de la zona Andina.



¡Muchas gracias por seguir conociendo junto a nosotros la flora del país hasta el final, esperamos que nunca olviden lo increíble que es Colombia!

