

América Landívar Parada

Cocinando con Frutas Silvestres de Santa Cruz de la Sierra



INDICE:

Introducción	1
Prólogo	2
Agradecimiento	4
Ajíes Encurtidos de tres Colores	6
Aloja de Chocolate	7
Aros de Bi	8
Arroz al Piquí	9
Bebida de Achachairú (cáscara blanda)	10
Bebida de Cacao (Chocolate)	11
Bebida de Motojobo Embolsado	12
Bebida de Sujo	13
Bi a la Plancha	14
Biscochos con Maní	15
Bocadillos de Lúcumá	16
Bocadillos de Sujo	17
Bombones de Motojobobo	18
Budin de Chocolate	19
Budin de Guapurú	20
Budin de Mochochó	21
Budin de Motacú	22
Budín de Totalí	23
Café Cupesí (Algarrobo)	24
Café de Almendras Chiquitanas	25
Carne de Guayabilla	26
Cayú a la plancha	27
Compota de Cayú	28
Compota de Usiñá	29
Crema de Maní Tostado	30
Crema de Motacú	31
Croquetas de Almendras	32
Chicha de Cupesi	33
Chonta de Castilla con Salsa	34
Dulce de Ambaiba	35
Dulce de Caracoré	36
Dulce de Cedrillo	37
Dulce de Coquino	38
Dulce de Guapomó	39
Dulce de Guapurú	40
Dulce de Guayaba	41

Dulce de Guayaba con Motojobobo	42
Dulce de Joco	43
Dulce de Místol	44
Dulce de Mochochó	45
Dulce de Motojobobo	46
Dulce de Motojobobo Embolsado	47
Dulce de Ocoró	48
Dulce de Ocorocillo	49
Dulce de Pacay y Motojobobo	50
Dulce de Papaya Verde	51
Dulce de Sagüinto	52
Dulce de Tapaculo	53
Dulce de Usiñá	54
Encurtido de Ají Trompito	55
Empanada con Motojobobo	56
Ensalada de Papaya Verde	57
Ensalada de Sujo	58
Ensalada de Tomate del Monte	59
Flan de Harina de Maíz	60
Frutos de Palma Sunkha Cocidos	61
Galletas de Paquió	62
Gargatea al Horno	63
Gelatina de Guayaba	64
Gelatina de Pacobilla	65
Gelatina de Pachío Amarillo	66
Guiso (de Pachío) Amarillo	67
Guiso de Chonta de Castilla (tembe)	68
Helado de Achachairú	69
Helado de Cayú	70
Helado de Chirimoya	71
Helado de Guabirá	72
Helado de Ocorocillo	73
Jalea de Cayú	74
Jalea de Joco	75
Jarabe de Cayú	76
Jalea de Zarzamora	77
Jarabe de Guabirá	78
Jarabe de Guapurú	79
Jugo de Guayaba	80
Jarabe de Mochochó	81

Jarabe de Motojobobo	82
Jarabe de Zarzamora	83
Joco a la Plancha	84
Licor de Cayú	85
Licor de Cedrillo	86
Licor de Guabirá	87
Licor de Guapurú	88
Licor de Guayaba	89
Licor de Guayabilla	90
Licor de Motacú	91
Licor de Motojobobo	92
Licor de Piña	93
Licor de Totaí	94
Licor de Yana-yana	95
Licor de Zarzamora	96
Manjar Blanco de Lúcumá	97
Mantequilla de Sujo	98
Mermelada de Ambaiba	99
Mermelada de Guabirá	100
Mermelada de Gargatea	101
Mermelada de Guayaba	102
Mermelada de Guayabilla	103
Mermelada de Mistol	104
Mermelada de Mochochó	105
Mermelada de Mora	106
Mermelada de Pasacana	107
Mermelada de Piña	108
Pabi al Horno	109
Pan Dulce de Joco	110
Pan con Harina de Paquió (con levadura)	111
Pan con Harina de Paquió	112
Puré de Joco	113
Panqueques con Mermelada de Yana -yana	114
Pan de San Juan	115
Pan de San Juan (cupesi)	116
Pasas de Mistol	117
Queque de Almendras	118
Refresco de Asaí	119
Refresco de Bì	120
Refresco de Cáscara de Ocoró	121

Refresco de Cupesi (Pebachi)	122
Refresco de Guabirá	123
Refresco de Mistol	124
Rollitos con Almendras Chiquitanas	125
Rollitos de Paquió con Chorizo	126
Salsa de Papaya	127
Salsa de Tomate del Monte	128
Sandwich con Mantequilla de Almendras Chiquitanas	129
Sopa de Almendras Chiquitanas	130
Sopa de Joco	131
Sopa de Sujo	132
Sujo Tostado	133
Sopa Vegetariana de Almendra	134
Tablillas con Maní	135
Tarta de Guayaba	136
Tamales de Lúcumá	137
Tarta de Guapurú	138
Tarta de Piña	139
Tortilla de Lúcumá	140
Turrón de Motojobobo Embolsado con Semilla	141
Turón de Yana-yana	142
INDICE	143