

Centroamérica

Versión: Nicaragua

Aguizotes

En Masaya se mantiene la costumbre de disfrazarse de personajes tenebrosos con el fin de asustar. Originalmente, esta tradición surgió para espantar a los españoles y se ha preservado hasta el día de hoy, buscando infundir terror en todo el que se atreva a acercarse.



La Purísima

Esta tradición, realizada el 7 de diciembre, es comúnmente acompañada de fuegos artificiales, música y bailes. Está pensada para promover la devoción a la Virgen María y fortalecer la relación entre la comunidad.

Entonces, ¿te unes para adorar a La Purísima?



Palo de Mayo

Celebrada durante todo el mes de mayo, esta tradición de origen criollo se puede apreciar en varios municipios; sin embargo, su principal expresión se encuentra en Bluefields. Es una gran oportunidad para todos los amantes del baile que deseen conocer más sobre esta apasionada comunidad.



Centroamérica

Versión: Nicaragua

Com Island

Este municipio se divide en dos islas y cuenta con una gran cantidad de playas, algunas con arena blanca y agua turquesa. Las actividades más comunes son el buceo y la práctica de snorkel.



Cerro Negro

Siendo el volcán más joven de Centroamérica, es un cono formado por cenizas y arena negra. Debido a su constante actividad, es casi imposible el crecimiento de vegetación; sin embargo, eso no detiene a los más aventureros. En este peculiar cerro es posible realizar sandboarding y observar iguanas y serpientes.



Ciudad de Granada

Sobreviviendo a saqueos, un incendio y una devastadora destrucción, tras la guerra nacional se decidió iniciar la reconstrucción, lo que permitió conservar una gran diversidad de arquitectura colonial y neoclásica.

Este es el lugar ideal para conocer su patrimonio y disfrutar de su deliciosa gastronomía.



Centroamérica

Versión: Nicaragua

Quesillo

Este platillo consiste en una tortilla de maíz rellena de quesillo, cebolla y crema agria, aunque los ingredientes pueden variar según su preparación.



Vigorón

Este es un platillo muy típico, preparado con yuca cocida que se combina con trozos de crocante chicharrón de cerdo, y que se sirve con la típica ensalada nica, hecha con repollo, tomate y un poquito de cebolla.



Gallo Pinto

El Gallo Pinto es un plato típico y favorito de Costa Rica y Nicaragua.

Prepararlo es muy fácil, simplemente se combina arroz blanco con frijoles. Se cree que el nombre de Gallo Pinto proviene del aspecto que adquieren los frijoles cuando se preparan junto con el agua de los frijoles y el arroz.

