



Municipalidad de la Ciudad de Corrientes  
Honorable Concejo Deliberante

Corrientes, 09 JUN 2016

6449

ORDENANZA N°

VISTO:

La Resolución 1121/2015, del Ministerio de Turismo de la Provincia de Corrientes, y la Invitación al Programa Fortalecimiento Institucional "Sabores con Paye" a través del Expte N° 02-D-2016.-

CONSIDERANDO:

Que, para ellos, este Cuerpo entiende que es de fundamental importancia fomentar la incorporación de menú con comidas típicas, shows y presentaciones musicales de chamamé, en los emprendimientos gastronómicos y afines.

Que, incorporar comidas típicas en un menú es saber reunir sabores y aromas reconocidos dentro y fuera del país, a este fin "SABORES CON PAYE", es una excelente mezcla de texturas y coloridos ingredientes regionales y ofrece la posibilidad de degustar platos de la cocina típica, nacional e internacional, en restaurantes, comedores, parrillas, asadores y bares invitados a probar los sabores y música de esta parte de la región.

Que, el Ministerio de Turismo de la Provincia de Corrientes invita a la Municipalidad de la Ciudad de Corrientes adherir al presente Programa.

Que, es facultad del Honorable Concejo Deliberante dictar la Presente.

POR ELLO:

**EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE  
SANCIONA CON FUERZA DE ORDENAZA**

ART.-1°:ADHERIR la Municipalidad de la Ciudad de Corrientes, al Programa de Fortalecimiento Institucional eje comunicacional "SABORES CON PAYE".

ART.-2°:LA presente Ordenanza será refrendada por el Señor Secretario del Honorable Concejo Deliberante.

ART.-3°:REMITIR la presente al Departamento Ejecutivo Municipal para su promulgación.



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CORRIENTES  
CERTIFICADO POR NORMAS IRAM ISO 9001:2008

ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN:

Tareas de Labor Parlamentaria, Mesa de entradas y salidas, Orden del día, Convocatorias a Comisión y Elaboración del Despacho.

GESTION DE LA CALIDAD

RI-8000-5138



Municipalidad de la Ciudad de Corrientes  
Honorable Concejo Deliberante

.2//

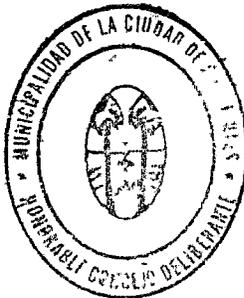
Corrientes, 09 JUN 2016

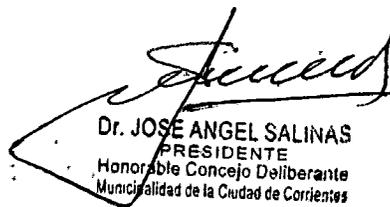
ORDENANZA N° 6449

ART.-4°: REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y ARCHÍVESE.

DADO EN EL RECINTO DEL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE A LOS NUEVE DIAS DEL MES DE JUNIO DEL AÑO DOS MIL DIECISEIS.

  
RICARDO JUAN BURELLA  
SECRETARIO  
Honorable Concejo Deliberante  
Municipalidad de la Ciudad de Corrientes

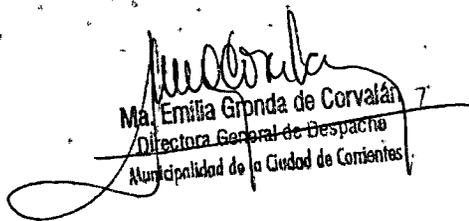


  
Dr. JOSE ANGEL SALINAS  
PRESIDENTE  
Honorable Concejo Deliberante  
Municipalidad de la Ciudad de Corrientes

VISTO: LA ORDENANZA N° 6449 SANCIONADA POR EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE EL 09-06-2016.

Y PROMULGADA: POR RESOLUCION N° 1498 DEL DEPARTAMENTO EJECUTIVO MUNICIPAL EL 27-06-2016

POR LO TANTO: CUMPLASE.

  
Ma. Emilia Gronda de Corvalán  
Directora General de Despacho  
Municipalidad de la Ciudad de Corrientes



HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE CORRIENTES  
CERTIFICADO POR NORMAS IRAMISO 8001:2008

ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN:

Tareas de Labor Parlamentaria, Mesa de entradas y salidas, Orden del día, Convocatorias a Comisión y Elaboración del Despacho.

FR-8000-6136

Ministe  
Co

A través  
a suma  
la sema  
pueda a  
gastron  
Recetar

SERVIC  
ENTRA

ENTRA

ENTRA

COPIA FIEL D

RIC  
Ho  
Mun



Ministerio de Turismo  
Corrientes

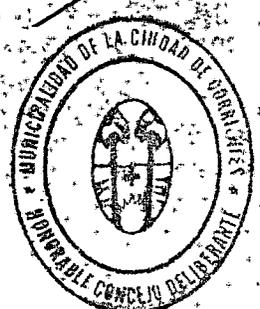
RESOLUCION N° 1121 / 15  
ANEXO I

A través de la Resolución 1121/2015 el Ministerio de Turismo, invita a Restaurantes y bares a sumarse al producto "Sabores con Payé". El objetivo es incorporar al menos en un día de la semana o fin de semana, comidas típicas de la Provincia junto con espectáculos donde se pueda apreciar música, danzas y canciones chamameceras, con el fin de posicionar la oferta gastronómica de Corrientes, de cara a la temporada alta de verano. Sugerencias del Recetario de "Sabores con Payé".

SERVICIO	NOMBRE	INGREDIENTES	ELABORACION
ENTRADAS	Chipa	INGREDIENTES: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fécula de mandioca 1 Kg.</li> <li>• Huevos 6</li> <li>• Manteca o margarina 200 Grs.</li> <li>• Queso cáscara roja (tipo mar del plata) 1 Kg.</li> <li>• Queso parmesano 150 Grs.</li> <li>• Sal ½ Cda.</li> <li>• Azúcar 1 Cda.</li> <li>• Leche c.n.</li> </ul>	Colocar la fécula sobre la mesada y forma un hueco en el centro, agregar la manteca cortada en trozos y trabajar con los dedos hasta formar un granulado fino. Incorporar de a uno los huevos uniendo con los dedos, sin amasar, luego adicionar el queso mar del plata, cortado en pequeños trozos y el parmesano rallado, la sal y el azúcar. Continuar trabajando la masa de la misma manera agregando leche de a poco hasta formar una masa blanda que no se pegue en las manos. En una placa colocar pequeños bollos y llevar a horno 220° por 20 minutos.
ENTRADAS	Chicharrón	Ingredientes (para 5 trenzas) <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 pecho entero</li> <li>• 3 cucharadas de sal gruesa</li> <li>• 14 kg de grasa</li> <li>• 1 ó 2 limones</li> </ul>	Cortar a lo largo la pulpa del pecho, atar en una punta y trenzar. En cada trenza debe ir una tira con el grano o grasa del pecho. Adobar con limón y sal. Dejar descansar una hora aproximadamente para que tome el gusto del limón y la sal. Colocar en una olla de hierro al fuego, con un jarro de agua y el cuarto kilo de grasa fina. Cocinar hasta que la trenza esté dorada y se haya secado toda el agua y la grasa. Sacar y colgar las trenzas para que goteen. Se come frío.
ENTRADAS	Empanadas Fritas De carne	Tapas 1 paquete Grasa de pella, cant. nec. (o manteca de cerdo)	Cortar la carne en cubos chiquititos. Se puede facilitar la operación cortando la carne

COPIA FIEL DE SU ORIGINAL

RICARDO JUAN BURELLA  
SECRETARIO  
Honorable Concejo Deliberante  
Municipalidad de la Ciudad de Corrientes



*[Signature]*  
DR. JOSE ANGEL SALINAS  
PRESIDENTE  
Honorable Concejo Deliberante  
Municipalidad de la Ciudad de Corrientes

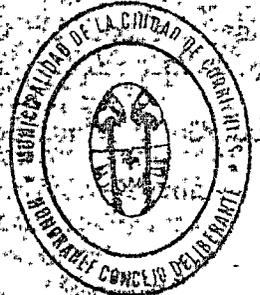


Ministerio de Turismo  
Corrientes

	<b>vacuna y De pescado</b>	<p>Aceite de girasol, cánt. nec. Relleno: Carne de ternera cortada en cubos chiquititos, 250 gr. Grasa de pella, 2 o 3 cdas. (o manteca de cerdo) Cebolla, 200 gr. Cebolla de verdeo, 150 gr. Caldó de carne, 4 cdas. Aji molido, ½ cdita. Comino, ½ cdita. Pimentón extra, 1 cda. Huevos duros, 2. Sal y pimienta Para las de pescado reemplazar la carnes vacuna por pescado</p>	<p>primero en rodajas, luego en tiras y por último en cubos. Cortar las cebollas. Cortar la cebolla de verdeo separando la parte inferior y la parte de las hojas. Disolver la grasa a fuego medio en una sartén y saltear a fuego fuerte durante 5 minutos las cebollas y la parte inferior de la cebolla de verdeo. Anadir la carne y continuar la cocción durante 5 minutos más. Retirar y añadir la parte superior de la cebolla de verdeo (hojas verdes), el caldo, aji molido, comino, pimentón, sal y pimienta. Dejar enfriar. Añadir los huevos duros picados. Llevar a la heladera aproximadamente 24 horas.</p>
<b>PLATO PRINCIPAL</b>	<b>Chupin</b>	<p>1 ½ Kg. Pescado de río preferentemente sin espinas (pescado de piel) cortado en rodajas (no filetes sino verticalmente). 2 cebollas medianas, 2 tomates grandes firmes, 2 morrones (rojo y verde o del mismo color), 6 papas medianas, 1 limón, 1/2 vaso de vino blanco seco.</p>	<p>En una olla poner una capa de papas seguida de cebolla los demás ingredientes y el pescado, condimentar a gusto y cubrir todo con la salsa de tomates. repetir la acción cuantas veces sea necesario hasta completar las porciones necesarias, siempre siguiendo el orden primero al finalizar verter el vino, puede ser de cualquier color, tapar y cocinar aprox. 1 hora, destapar y comprobar si la papa esta cocida, servir</p>
<b>PLATO PRINCIPAL</b>	<b>Mbaipy</b>	<p>Pollo Perejil, apio, cebolla, ajo 300 grs queso cáscara colorada ½ vaso de aceite / sal, pimienta gusto, comino y orégano. 1 Kg. de harina blanca de maíz</p>	<p>Dorar la cebolla, agregar el perejil, el ajo, el apio, luego el pollo trozado en 10 porciones, esperar con la olla bien tapada que cada ingrediente libere sus jugos y sabor. Agregar en este momento todos los condimentos y la sal. Cuando los ingredientes estén cocidos en un recipiente con agua fría disolver o amasar con la mano una mezcla homogénea con la polenta, como una maza bien chire, y luego agregarla al preparado de la olla, como si fuera una crema, agregar lentamente el agua caliente necesaria para que no se espese demasiado o no se</p>

ES COPIA FIEL DE SU ORIGINAL

RICARDO JUAN BURELLA  
SECRETARIO  
Honorable Concejo Deliberante  
Municipalidad de la Ciudad de Corrientes



*Jose Angel Salinas*  
DR. JOSE ANGEL SALINAS  
PRESIDENTE  
Honorable Concejo Deliberante  
Municipalidad de la Ciudad de Corrientes

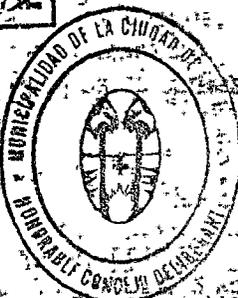


Ministerio de Turismo  
Corrientes.

			pegue, usar cuchara de madera.
PLATO PRINCIPAL	Guiso Carrero	1 kg. Bola de Lomo o Cuadrada-1 kg. Cebolla ½ kg. Zanahoria -½ kg. Papa o Mandioca -1 Morrón Rojo chico Chorizos o Longaniza-1 Caja de Puré de Tomate -2 latas de arvejas o choclo cortados en rodajas. 1 paquete Fideo Mostacholi o Fideo Codito. Especies orégano, albahaca, ají molido, comino, ajo, etc. 2 cucharadas de aceite Sal	En una olla grande calentar el aceite y rehogar los cubos de carne a fuego fuerte hasta que quede dorada. Retirar la carne y rehogar el ají junto con la cebolla hasta que esta transparente. Incorporar la carne, la zanahoria y el puré de tomate. Agregar caldo hasta casi cubrir la carne. Salpimentar y condimentar con las hierbas, el laurel, el ají molido y el pimentón. Dejar cocinar a fuego suave unos tres cuartos de hora revolviendo de vez en cuando con cuchara de madera y agregando caldo si es necesario. Agregar las papas y batatas. Cuando retome el hervor agregar los fideos. Esperar unos 5 minutos e incorporar los choclos y el zapallo. Cada vez que se incorpore un ingrediente cuidar que tenga la suficiente cantidad de caldo. Seguir hirviendo, siempre con la cacerola destapada hasta que los ingredientes estén cocidos y el guiso carrero espese.
PLATO PRINCIPAL	Asado a la Estaca	Asador (Un fierro en forma de cruz) 1 Costillar entero más o menos 8/9 Kg sal -20 Kg. de leña en rama. 250 CC de chimichurri. Se utilizan carne vacuna, cordero mesopotámico, entre otros tipos de carnes.	Prender un buen fuego. Atar el asado en la estaca, salarlo. Clavarlo en el suelo a unos 80 Cm. del fuego a favor de este con las costillas hacia el fuego ir despaciosamente alimentado el fuego ir incorporando cada tanto el chimichurri después de 1 1/2 hora dar vuelta el asado por 1/2 hora más cortar y servir bien caliente.
PLATO PRINCIPAL	Locro	Patas .1 kg. Mondongo 1 kg. Tripa. 1 kg. Aguja .1 kg. Osobuco .4 Chorizos . ½ kg. Zapallo .½ kg. Mandioca .½ kg. Zanahoria . ½ kg. Cebolla .4 patitas de cerdo .1 Morrón Rojo chico .1 Kg. Maíz pisado .1 mazo verdeo .Albahaca, tomillo, ají	Seleccionar maíz. Lavar con agua fresca el maíz y los porotos. Dejar en remojo c durante toda la noche. Cortar las patas de cerdo por la mitad y salarlas. Cortar la falda y el pechito de cerdo en trozos medianos, los chorizos.

ES COPIA FIEL DE SU ORIGINAL

RICARDO JUAN BURELLA  
SECRETARIO  
Honorable Concejo Deliberante  
Municipalidad de la Ciudad de Corrientes



Dr. JOSE ANGEL SALINAS  
PRESIDENTE  
Honorable Concejo Deliberante  
Municipalidad de la Ciudad de Corrientes



Ministerio de Turismo  
Corrientes

		<p>molido, laurel, a gusto Agua</p>	<p>colorados en rodajas gruesas y la panceta en trozos pequeños. Pelar el zapallo y cortarla en cubitos. Si se optó por incorporar tripa gorda hervirla durante una hora aproximadamente, luego darla vuelta y quitarle la grasa y por último cortarla en anillos. -Hacer hervir abundante cantidad de agua con poca sal y el laurel, bajar el fuego e incorporar el maíz para que se vaya cocinando lentamente. A la hora incorporar la carne vacuna y los porotos. Agregar agua caliente cuando se considere necesario. Recién cuando el maíz esté bien cocido se deja espesar. - Incorporar el chorizo colorado más o menos media hora antes de terminar la cocción. Salar a gusto (en general este plato no suele ser muy salado). El tiempo total de cocción del locro es de unas tres y media a cuatro horas.</p>
POSTRE	Dulce de Mamón	<p>2 kg de mamón 1 kg y ½ de azúcar agua 1 cucharadita de bicarbonato 4 clavos de olor o la cascara de 1 limón.</p>	<p>Pelar y cortar las frutas en tajadas. Sumergir en agua con bicarbonato por el lapso de 24 horas. Acomodar los trozos en el fondo de una olla, cubrir con azúcar y los clavos de olor o las cáscaras de limón, tapan la olla y sin agregarle agua proceder a la cocción a fuego lento, dejando que la fruta desprende su jugo con el cual se va formando el almibar. Este proceso se sigue durante 3 horas. Luego se lo deja enfriar y se guarda en compoteras o frascos.</p>
MERIENDA	Alfajores de harina de mandioca	<p>1 kg. Harina de mandioca 8 huevos 300 grs de manteca 200 ml de leche 1 cda de polvo de hornear 400 grs de azúcar Relleno Mermelada de mamón Mermelada de citrus</p>	<p>Tamizar la harina de mandioca con el bicarbonato y el polvo de hornear, en un bols batir la manteca blanda tipo pomada no derretida, con el azúcar es importante este paso, para lograr un buen cremado. Agregar 3 yemas de a una mezclando bien cada vez, luego agregar la esencia y la</p>

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

RICARDO JUAN PURELLA  
SECRETARIO  
Honorable Consejo Deliberante  
Municipalidad de la Ciudad de Corrientes



Dr. JOSE ANGEL SALINAS  
PRESIDENTE  
Honorable Consejo Deliberante  
Municipalidad de la Ciudad de Corrientes



Ministerio de Turismo  
Corrientes

			<p>ralladura de limón , mezclar bien, terminar de incorporar batiendo, incorporar lo seco poco unir con las manos todo sobre la mesada, formar arenado húmedo no amasando, una vez que esta toda la masa unida, llevar a la heladera por 1 hora. Estirar sobre la mesada enharinada y dejarla de 1/2 cm de espesor, cortar en círculos de 4 cm de diámetros, hornear entre 10 a 15 minutos en horno a 180°. Armar los alfajores con dulce de mamón o mermelada de citrus.</p>
--	--	--	---

Recetario extraído del libro "Cultura Gastronómica de la Paraquaria" Arq. Andrés SALAS

ES COPIA FIEL DE SU ORIGINAL

RICARDO JUAN BURELLA  
SECRETARIO  
Honorable Concejo Deliberante  
Municipalidad de la Ciudad de Corrientes



*[Signature]*  
Dr. JOSÉ ANGEL SALINAS  
PRESIDENTE  
Honorable Concejo Deliberante  
Municipalidad de la Ciudad de Corrientes

Cultura Gastronómica de la Paraquaria