



El delicioso potaje se sirvió con leche a un millar de visitantes en la feria más grande del norte del Perú.

*El delicioso potaje se sirvió con leche a un millar de visitantes en la feria más grande del norte del Perú.*

*Por: Dirección de Comunicación y Relaciones Públicas*

Los cajamarquinos y turistas que llegaron, este sábado 25 de julio, a la feria Fongal 2026 disfrutaron del dulce de chiclayo (o chiuche) con leche más grande de la región que se preparó como una actividad que promueve la gastronomía y tradición de disfrutar un postre originario de nuestra región.

El delicioso potaje fue cocido en una olla gigante en un espacio abierto del campo ferial por los integrantes de la Asociación Gastronómica de Cajamarca, encabezados por el chef Omar Gutiérrez Rojas; quienes implementaron un fogón rústico, atizando con mucha leña y a fuego abierto para cocinar el exquisito postre cajamarquino.

En la preparación se utilizaron 200 chiclayos (chiuches), endulzados con 12 sextos de chancaca (70%) y azúcar (30%), además de canela, clavo de olor, hojas de higo, piña y maíz tostado (cancha) molido.

Una vez cocinado el postre se sirvió, acompañado con leche, a un millar de cajamarquinos y turistas que llegaron a la tradicional 64 Feria Fongal 2026 "Arquímedes Cabrera Arana", quienes elogiaron el delicioso sabor de este postre originario de la región Cajamarca.

Ver menos