



Acema Andina: Es un pan redondo a base de harina de Maíz, germen de trigo y anís estrellado. Típicamente usada en desayunos y meriendas con queso ahumado y chocolate criollo.

Pisca andina: Se trata de un caldo con base de cilantro, cebollina, que se sirve con algunas variaciones como el de agregarle huevos, leche y papas según el gusto. Es orgullo y emblema de los estados andinos. Se ofrece acompañado con arepas de harina de trigo en restaurantes. Es una sopa que por lo general se sirve en los desayunos, especialmente después de una noche de tragos para aliviar el ratón. Se le atribuyen virtudes para entonar el estómago. Leonor Peña, explica que esta creencia no deja de tener razón, si se tiene en cuenta que la medicina antigua de diversa cultura apostaban a las infusiones de cilantro, perejil o apio españa como tónico digestivo, diuréticos y depurativos que debían tomarse en ayunas.

Arepas de Harina de trigo: Se elaboran con harina, Huevo, Leche, azúcar, sal, mantequilla y bicarbonato. Es tradicional en los desayunos y cenas del Estado Mérida.

Pastelitos: Consiste en un relleno cubierto con dos capas de masa finamente extendida. Son elaborado con de masa de harina de trigo suave, crujiente y firme, rellenos con guiso a base carne, pollo, queso, trucha, champiñones, incluso queso con bocadillo de guayaba. Se comen en desayuno, en meriendas o como pasapalos en fiestas, Se pueden conseguir en cafeterías y en ventas de comida criolla en todo el estado.

Truchas: es un pescado de agua dulce, cuyo cultivo se realiza sobre los 2500 m.s.n.m hay innumerables formas de preparación como al ajillo, a la menier, deshuesada, etc..

Hallaca Andina: tiene su origen en la tradición navideña. Elaborado a base de: Harina de maíz, carne de res, cochino, pollo, gallina, tocino o tocineta, cebolla, alcaparras, garbanzos, pimentón, ají dulce, aceitunas, cebollina, aceite, ajo y hoja de plátano. Se preparan un guiso con las carne cruda por eso ese color rojizo al servirla , la masa se elabora con harina de maíz amarillo y sal. Sobre una hoja de plátano se extiende la masa y sobre ésta se colocan el guiso, dándole su característica en forma rectangular y luego se enrolla y se ata con hilo de pabilo.

Hallacas de Chivo: es característica de las zonas áridas del Edo. como Lagunillas, Rió Negro y San Juan, el guiso es preparado con carne de chivo, cebolla, alcaparras, garbanzos, pimentón, ají dulce, aceitunas, cebollina, aceite y ajo; la masa es hecha con harina de maíz amarillo.

