pique macho

El pique macho o pique a lo macho es un plato típico de Bolivia. Consiste en trozos de carne de vaca y patatas fritas. También se le añade cebolla, locoto, huevos duros, queso cortado, mostaza, mayonesa y kétchup. Papas, Salchichas, Carne de res, Tomate, Cebolla.

silpancho

Se compone de arroz, papas, una lonja circular de carne de vaca apanada y frita que cubre la mayor parte del plato y huevo frito. ​ Suele venir con papas hervidas y después fritas, y una ensalada compuesta básicamente de cebolla, tomate y locoto en cubos pequeños en la parte superior a modo de salsa.

chicharrón

El chicharrón es una comida que en algunos países se obtiene tras derretir la grasa del cerdo, en otros se usa la grasa del cerdo para cocinar la carne y en otros consiste en una fritura de la piel del cerdo con o sin carne.

majadito

Este plato está preparado a base de arroz con charque (carne deshidratada), huevo, yuca y plátanos fritos, existen variaciones que reemplazan el charque por otras carnes, como la del pollo, pato, entre otros. Existen dos variedades de majadito: el majadito tostado y el majadito batido.

sopa de maní

La sopa de maní es una de las sopas más tradicionales de [Bolivia](https://www.196flavors.com/es/categoria/continente/americas-es/america-latina/bolivia-es/). Se prepara con guisantes, patatas, carne de vaca, macarrones asados y especias como el orégano y el comino.