Vou expor as comidas típicas de Arequipa

Rocoto relleno é um prato originário de Arequipa e é um dos alimentos fundamentais do Peru. É feito com rocoto, carne picada, cebola picada, pimentão moído, ovos, queijo, leite e outros ingredientes

A ocopa arequipeña é o prato mais reconhecido de Arequipa no Peru e no exterior. É preparado com base em um ramo de huacatay, pimentão mirasol, pimentão amarelo, amendoim, pão, leite evaporado, queijo fresco, alho e especiarias

Adobo Arequipeño é geralmente preparado em uma panela de barro para sentir seu sabor poderoso. É um prato feito com carne de porco, chicha de jora, cebola roxa, pimenta, alho e sal

Solterito arequipeño

É um prato colorido, saboroso e aromático. É preparado com feijão, milho, cebola picada, rocoto picado, queijo fresco, azeitonas picadas, tomates em cubos.