

# Cuál son las comidas típicas argentinas para almorzar en familia este domingo de pascuas

03/04/2026



El Domingo de Resurrección representa, para la gran mayoría de las familias en Argentina, una de las citas gastronómicas más importantes del año. Tras el respeto de la vigilia durante el Viernes Santo, el almuerzo de Pascuas se convierte en un ritual de encuentro donde la abundancia y la tradición local son las protagonistas.

Aquí repasamos los platos más emblemáticos que suelen conformar esta mesa dominical:

## El gran protagonista: El Asado

Aunque la tradición religiosa sugiere el consumo de pescados durante la Semana Santa, el domingo marca el fin de la

abstinencia para muchos, y no hay mejor forma de celebrarlo en Argentina que con un asado. Ya sea a la parrilla o a la cruz, el vacío, la tira de asado y las achuras suelen ser la opción predilecta para los encuentros multitudinarios al aire libre, aprovechando el clima otoñal.

## **Las pastas artesanales**

Para las familias de herencia italiana, el domingo de Pascuas es sinónimo de pastas caseras. Los **ravioles, sorrentinos o tallarines al huevo** con un estofado de cocción lenta son un clásico indiscutido. Es común que la elaboración comience temprano por la mañana, involucrando a varios miembros de la familia en la preparación de la masa y el relleno.

## **El pescado como alternativa: Paella y Cazuelas**

Para quienes prefieren mantener la línea de los frutos del mar, la **paella de mariscos** o una buena **cazuela de pescado** son alternativas muy populares, especialmente en las regiones costeras o en familias que conservan tradiciones españolas.

## **El toque regional: Empanadas de Vigilia**

Aunque son típicas del viernes, muchas mesas del domingo conservan las empanadas de vigilia (generalmente de atún o de choclo con masa hojaldrada y azúcar por encima) como una entrada antes del plato principal.

## **El cierre dulce: Rosca y Huevos de Chocolate**

Ningún almuerzo de Pascuas está completo sin el postre tradicional.

- **La Rosca de Pascuas:** Con su característica crema

pastelera, higos y huevos en rodajas, simboliza el renacer y la unión eterna.

- **Huevos de chocolate:** El momento más esperado por los más chicos (y no tan chicos). El intercambio de huevos, que suelen esconder sorpresas o confites en su interior, es el broche de oro de la jornada.

Más allá del menú elegido, lo que define a la comida típica argentina en esta fecha es la sobremesa: ese tiempo extendido de charla y café que refuerza los vínculos familiares en un día de celebración.

