



La gastronomía cacereña es rica y variada con influencias árabes y sefardís. Algunos platos tienen ingredientes con denominación de origen de Extremadura, como el cerdo ibérico, la ternera, el cordero, el aceite, el pimentón, el vino, los quesos y tortas, la cereza y la miel. Entre los platos más típicos destacan:

Chanfaina (casquería con arroz, pan, fideos, habas, patatas ... que se sazona con sangre, pimentón y a veces huevo duro).

Gazpacho cacereño (con tomate, cebolla, pepino, pimiento, aceite, sal, vinagre, pan y agua).

Frite (caldereta de carne de cordero y patata con pimentón).

Migas extremeñas.

Patatas en escabeche con tencas.

Caldereta extremeña (pierna o paletilla de cordero, cebolla, tomate, pimiento rojo o pimiento morrón, ajo, vino blanco y aceite de oliva).

Dulces conventuales artesanales (las floretas, los pestiños, las perrunillas o los huesos de santo a base de almendras).

Torta del Casar.