



Sabor culinario del mundo hispano

La riqueza culinaria de nuestro mundo es tan amplia como la variedad de climas en que se cultivan los productos usados en su preparación. En la cocina hispana se pueden saborear toda clase de platos a base de mariscos, diversas clases de carnes, granos, legumbres, verduras y frutas. A medida que lees, establece comparaciones entre la comida de los países mencionados.

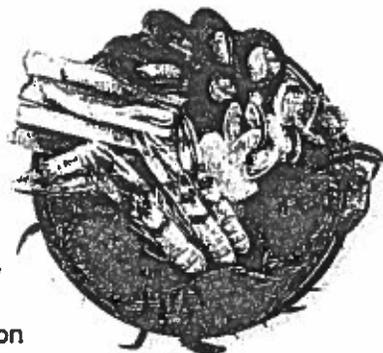
Cuaderno de práctica, pág. 89



La comida de mar, pescado y mariscos, es típica de las regiones costeras. La paella es un plato típico de España elaborado con arroz, azafrán, distintas carnes o pescados, mariscos y verduras. En muchos países de América Latina se preparan platos similares, siendo los más populares el arroz con pollo y el arroz con camarones.



◀ Paella

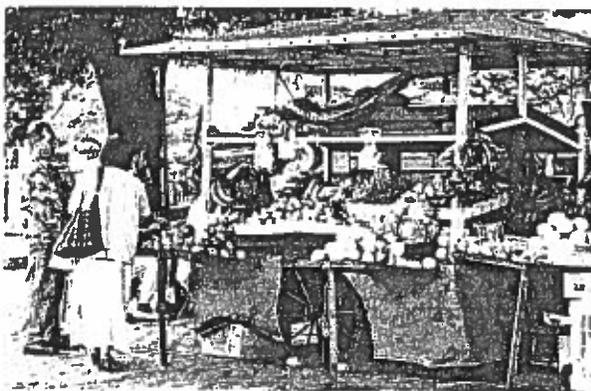


Plato de mariscos ▲

El arroz es un ingrediente básico de la comida tanto en la costa como en el interior. Se sirve acompañado de legumbres dependiendo de los cultivos de cada región: el frijol, la lenteja, el garbanzo, el maíz, la papa, la yuca, la zanahoria, la remolacha, la cebolla y el tomate, entre otros. Las tajadas de plátano maduro y los tostones, plátanos verdes cortados en rodajas, machacados y luego fritos, son un acompañamiento popular para toda clase de carnes.



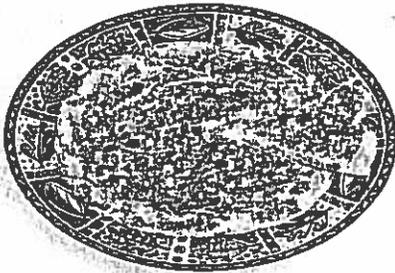
▲ Puesto de verduras y legumbres



◀ Puesto de frutas

En los países del Cono Sur, Chile y Argentina por ejemplo, se cultivan frutas de clima templado como manzanas, duraznos, peras y uvas. En las zonas tropicales abunda la fruta, entre ellas, el coco, el mango, la piña, la papaya, el lulo, la curuba y el maracuyá. Se consumen de forma natural, en jugos, en ensaladas y en postres y dulces.

También hay una variedad de platos típicos que se sirven como pasabocas o aperitivos y que aunque muchas veces llevan el mismo nombre, varían en preparación e ingredientes de región a región.



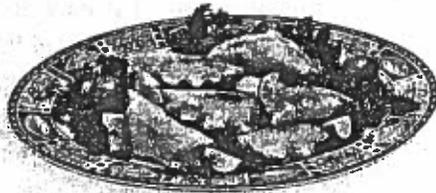
▲ Plato de tortilla española

La **tortilla**, por ejemplo, es un plato típico español que se prepara con papa, huevo y cebolla picada y luego se sofríe en aceite de oliva. En México y los países del Caribe y América Central, la tortilla es una rueda muy fina preparada a base de harina o de maíz que se cuece al fuego y se usa en la preparación de tacos o enchiladas o se lleva a la mesa como acompañamiento.

El **tamal** es uno de los platos típicos más diversos de América Latina. En general, se prepara con una masa hecha a base de maíz. La masa se rellena con diversos guisos, se envuelve en hojas de maíz o de plátano, y luego se cuece al vapor. El relleno del tamal varía según la región: frijoles, pollo, cerdo, arroz, pasas, huevo, condimentos, etc.



▲ Tamal



▲ Empanadas

Los **pasteles de carne y las empanadas** también son pasabocas populares en muchos países. Los pasteles se hacen a base de harina de trigo, se rellenan de carne y condimentos y luego se hornean. Las empanadas se preparan a base de harina de maíz, se rellenan con distintos guisos y luego se fríen. Se sirven acompañadas de limón y una variedad de salsas picantes.

El **chocolate** y el **café** no pueden faltar en ningún hogar. El chocolate con leche caliente es muy sabroso, especialmente cuando va acompañado de churros, frituras de harina en forma alargada espolvoreadas con azúcar y canela. El café es parte integral de la cultura y se sirve de distintas maneras. Es común tomarse un café pintado, un café con leche, o un tinto, una pequeña taza de café negro. El café es símbolo de hospitalidad, pues es lo primero que se le ofrece a una visita: ¿Se quiere tomar un tinto?

Churros con chocolate ▶



¡A investigar!

Con un(a) compañero(a), consigue un menú de un restaurante de tu país y uno de un restaurante hispano. Escojan un plato de cada país, busquen la receta y preparen los platos en casa. Luego, tráiganlos a clase, hablen sobre su preparación y comenten las diferencias y semejanzas entre ellos. Para terminar, disfruten de un delicioso almuerzo.