



Y qué hay para almorzar #Bolivia

By Floriane

El turismo está pasando factura, y casi todos los viajeros que conocimos se habían visto afectados durante su estancia en Bolivia. Así que no nos fuimos muy tranquilos. Y, por supuesto, no nos libramos... El culpable: un queso fresco (tipo Philadelphia) comprado en un supermercado (tipo Auchan), lo más seguro que se nos ocurrió. El escenario de la tragedia, un autobús nocturno sin aseo y un conductor que no paraba... ¡un combo! Fueron las 3 horas más largas de nuestras vidas.

En fin, todo esto para decir que como no estábamos seguros en ningún sitio, seguimos comiendo en los mercados. Siempre por 3 veces nada y en cantidades muy generosas. En general, era mejor en Perú para platos bastante similares. Destaca la ciudad de Tarija, en el sur, gracias en gran medida a su proximidad con la frontera argentina. Esa es una de las razones por las que fuimos allí en primer lugar: ¡buena comida, venga, no nos decepcionó!

El mercado de Tarija, uno de nuestros favoritos

Algunas especialidades siguen siendo «muy muy ricas», de ahí probablemente nuestros kilos de más:

- **Salsa:** plato básico a base de carne picada, cebolla y tomate servido con arroz o pasta. Lo hemos comido muchas veces, así que no nos sorprendió saber que nos gustaría.
- **Pique Macho:** un plato típico a base de trozos de ternera, salchichas, patatas fritas, pimientos y cebollas cubierto con un huevo frito y una salsa de cerveza o vino. Nos encantó, y después de eso fue directamente a la hora de la siesta.
- **Sopas:** hay para todos los gustos, desde sopas de quinoa y verduras hasta sopas de patata y sopas Mani (de cacahuete), cuya crema de cacahuete combina a la perfección con la ternera y las patatas. Es una delicia, nuestro favorito.
- **Saltenas:** el otro nombre de las empanadas, empanadillas rellenas de carne o pollo. Los de Tarija eran excelentes.
- **Hamburguesas** callejeras: todas las tardes, los pequeños verduleros andaban por ahí, ¡y a menudo caíamos rendidos ante ellas!

Saice

Salsa vegetariana

En cuanto a dulces,

- El desayuno rara vez estaba incluido, así que por las mañanas también era una ganga - realmente nos pasamos la vida allí. Comimos **Bunelos**, rosquillas de azúcar o queso, e incluso **crepes** en el sur.
- el resto del día fue **frutero** fiesta. El objetivo de la dependienta era llenar la taza lo máximo posible, empezando por fruta y añadiendo después lo que hubiera disponible en su puesto... yogures, cereales, helados... ¡Muy muy rico!

Despertar con suavidad

El famoso frutero gigante

¿Y qué más bebemos?

- **Maté de coca:** se trata de una infusión de hojas de coca, consumida principalmente por sus propiedades para combatir la altitud. Es muy amargo, así que solíamos añadir una bolsita de té para suavizar el sabor.
- **Api:** líquido caliente y espeso elaborado con una mezcla de maíz y canela. Como bebida de desayuno, no éramos muy fans...
- **Mocochinchi:** melocotones secos remojados en agua azucarada. Comido principalmente a la hora de comer, un poco demasiado dulce para nuestro gusto.
- **Vino:** en el sur, la región de Tarija produce vinos. En general son muy dulces, muy parecidos a nuestro Pinot, y tuvimos que probar bastantes para encontrar lo que nos gustaba. Me gusta mucho el Aranjuez Tannat 2013.
- **Singiani:** bebida fermentada a base de uva, que suele tomarse en cóctel con sprite o leche batida caliente. Es sorprendentemente buena y, sobre todo, te calienta. ¡Probado y aprobado en la ferria de Copacabana!
- Las **cervezas** son bastante ligeras, y cada ciudad importante tiene la suya propia, como Pacena en La Paz y Potosina en Potosí.

Degustación con cantidades bolivianas

Nuestros favoritos

Para mantener entretenidas nuestras papilas gustativas, también elegimos algunos restaurantes occidentales más: aquí están nuestros favoritos en La Paz: **Mozzarella** por sus excelentes pizzas, en Sucre: **Pueblo Chico** por su excelente **Pique Nacho** + **Cóndor Café** por su asequible menú vegetariano, y en Tarija: **Andano** por su succulenta pasta italiana casera.

Donnez une note à cet article :
0 avis (0/5)

Y qué hay para almorzar #Bolivia

Merci de partager notre article :

- [Compartir en X \(Se abre en una ventana nueva\) X](#)
- [Comparte en Facebook \(Se abre en una ventana nueva\) Facebook](#)
- [Haz clic en Pinterest \(Se abre en una ventana nueva\) Pinterest](#)
- [Compartir en WhatsApp \(Se abre en una ventana nueva\) WhatsApp](#)
- [Más](#)