

Y qué más estamos comiendo #Chile



Y qué más estamos comiendo #Chile

By Floriane

En la Patagonia chilena, casi todas las comidas las hicimos en albergues. El coste de la vida es tan alto en esta parte del país que todos los viajeros cocinan. A la hora de comer, las cocinas estaban abarrotadas, y el ambiente era siempre muy cordial, con gente intercambiando consejos de viaje e incluso recetas. Luego, cuanto más al norte íbamos, imás comíamos al aire libre!

Chorillana

Chorillana

Nuestras especialidades preferidas :

- **Ceviche:** pescado crudo marinado en zumo de limón, con boniatos, trozos de cebolla y cilantro. Muy fresco y muy bueno.

- Completo:** es el bocadillo de referencia, hecho con pan de perrito caliente, salchicha knacki, trozos de tomate y cebolla, cubierto con aguacate triturado. Estos últimos están muy presentes en la cocina chilena, y son excelentes, nada que ver con los que encontramos aquí, generalmente inmaduros y a menudo insípidos... Los comíamos prácticamente en todas las comidas.
- **Pastel de choclo:** Se trata de su quiche lorraine, donde la carne picada se cocina con uvas y cebollas, luego se vierte en una masa quebrada cubierta con puré de maíz, y finalmente se gratina al horno.
- Chorillana:** plato típico latinoamericano, hecho con trozos de ternera, salchichas, patatas fritas, pimientos y cebollas cubierto con un huevo frito y una salsa de cerveza o vino. Lo comimos durante 4 meses con distintos nombres.
- Sopapillas:** tortitas hechas con harina de calabaza frita. Se pueden encontrar en la calle, sobre todo en Santiago, a cualquier hora del día.
- Empanadas:** estas empanadillas rellenas de carne, pollo o queso y horneadas (o fritas) también son muy comunes en este país. A diferencia de sus vecinos del norte, son especialmente sustanciosas, para nuestro deleite.

Empanadas

Ceviche

En cuanto a dulces :

- Manjar:** es el dulce de leche chileno, pero más dulce. Preferimos mucho más su primo argentino.
- Berlinas:** A los chilenos les gustan bastante. Son unas simples rosquillas rellenas de Manjar o a veces de crema. Pero nunca con chocolate, algo que echábamos mucho de menos en Latinoamérica. Sin embargo, en Australia recuperamos el tiempo perdido, ¡ya que nos quedamos sin existencias en nuestra primera visita al supermercado!
- Coronas:** es un giro redondo con nata, un pastel sin Manjar ni Dulce, nos apetecía bastante un cambio.

Berlinas

¿Y qué más bebemos?

- **Pisco sour:** se trata de un cóctel elaborado con pisco (alcohol de uva), limón y un poco de clara de huevo. Os puedo asegurar que no tenía una textura viscosa en absoluto. Chile y Perú dicen ser los inventores. Pero en realidad no nos importaba quién inventó qué. Gracias a ello, pudimos beberlo durante 2 meses;)
- **Terremoto:** un cóctel hecho con vino blanco, granadina y hielo de piña, tan dulce que es fácil de beber. Pedimos «una réplica» para pedir el siguiente. El origen de su nombre, probablemente porque al día siguiente fue un auténtico terremoto en nuestras cabezas...
- **Vino:** como en Argentina, disfrutamos mucho. Fue sólo para abastecernos antes de nuestros 7 meses en Asia!

En cuanto a restaurantes, en Valparaíso comimos una excelente Chorillana con **Pimentón** y unas empanadas locas en **Delicias Express**. En Santiago, los helados **del Emporio Rosa** estaban buenísimos. Y durante nuestras visitas a estas dos ciudades comimos comida japonesa, que solía comer unas dos veces por semana en Francia (sí, ligeramente adicta), ¡así que empezaba a echarla mucho de menos!

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

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](#)