



¿Y qué más comemos? #Malasia

By Floriane

Malasia es una mezcla de tres poblaciones: malayos, chinos e indios. Por ello, la gastronomía es muy variada. Como se puede imaginar, esto no fue de nuestro agrado. Era nuestra primera vez en Asia, así que nos alegró mucho poder probar distintos tipos de cocina. Sin embargo, rápidamente pasamos a las especialidades chinas, mucho menos picantes que las demás. Una vez más, como en Latinoamérica, comimos en los mercados conocidos aquí como Foodstalls .

Dim Sum

Arroz con verduras picantes

Nuestras especialidades favoritas:

-**Nasi lemak (malayo)**: Ya habíamos probado un restaurante malayo muy bueno

en Australia y, sin darnos cuenta, habíamos cogido el plato más típico. En el centro del plato o de la hoja de palma, se coloca el arroz pegajoso con leche de coco (una palabra mágica para mí), luego alrededor un huevo duro, rodajas de pepino, cacahuets crujientes y pequeñas anchoas saladas y secas. Este plato suele servirse en el desayuno... En Malasia, no era fácil encontrar dulces a primera hora de la mañana.

- **Roti Canai (indio):** Tortitas fritas servidas con diversas salsas, siempre picantes, por supuesto. Este plato se come sobre todo en el desayuno, una vez más, la comida salada predomina por la mañana.
- **Dim Sum (chino):** Son raviolis al vapor rellenos de carne o verduras. Es sabroso y, sobre todo, bastante sano.
- **Mee goreng (Malayo/Indonesio):** Fideos salteados con verduras, también es un plato básico indonesio, y tenemos mucho más que contarte sobre él.
- **Popiah (chino):** Se trata de una especie de rollito de primavera al vapor agridulce, una auténtica delicia.
- **Pollo arroz (Malayo):** arroz cocido en caldo de pollo servido con pollo, sencillo y nutritivo.
- **Pollo a la mantequilla (indio):** se trata de un plato no picante, lo suficientemente raro como para ser mencionado. Es pollo cocido a fuego lento en una salsa de mantequilla, que está deliciosa.

{%CAPTION%}

Pollo con arroz

En cuanto a dulces :

- **Rôti banana (indio) :** tortitas fritas con trozos de plátano. Por supuesto, nos las comimos en cuanto las encontramos.
- **Dim sum (chino):** raviolis al vapor rellenos de pasta de coco, judías rojas o chocolate. Un delicioso plato para el desayuno.
- **LI Durian:** el olor de esta fruta es similar al de un cubo de basura, apetitoso ¿no?, sin exagerar, losmalayos son fans de él y con nuestra suerte la temporada alta era en julio, había absolutamente por todas partes.
- **Cendol:** cEs un postre hecho con hielo picado, azúcar de palma, leche de coco y

cendol, una especie de fideos de color verde fluorescente. Queríamos probarlo, intrigados por el color de los fideos, pero no estaba muy bueno.

Dim Sum y desayuno de fruta frita

Asado de plátano, uno de nuestros favoritos

¿Y qué más bebemos?

No hay alcohol en la mayoría de los establecimientos, ya que el Islam es la religión oficial. Sólo algunos vendedores ambulantes lo venden a precios desorbitados. Preferimos aprovechar las numerosas bebidas frías y zumos que ofrecen, que pedimos «sin azúcar» porque tienen mano dura con el azúcar.

- **Café y té helado:** frescopor favor, fue el descubrimiento de nuestra estancia en Malasia, ¡hacía tanto calor que lo bebíamos absolutamente todo el tiempo!

-**Los zumos** de sandía, piña y mango siguen tan deliciosos como siempre. En resumen, seguimos disfrutando.

Batido de café y plátano

Sandía vaciada de la fruta

Los puestos de comida ofrecen una amplia gama de platos baratos y a menudo de gran calidad, por lo que apenas visitamos restaurantes de verdad en Malasia. Podemos recomendarte dos direcciones: **elbarHelilounge**, en la planta 34, ofrece una vista de 360° de toda la ciudad, incluidas la Torre Menara y las Torres Petronas. Fuimos allí para celebrar nuestro 5º aniversario (un momento reconfortante). Y **The Baboon House**, una estupenda hamburguesería de Malaca, bien merece una visita sólo por su diseño interior.

¿Y qué más comemos? #Malasia

Héliloungé - Celebración de 5 años

La casa de los babuinos

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](#)