



¿Y qué más comemos? #Perou

By Floriane

En cuanto llegamos a Perú, dejamos de preparar nuestra propia comida (alegría), y los mercados se convirtieron en nuestros patios de recreo favoritos. Un plato no suele costar más de 1 euro, así que es difícil hacerlo por menos, aunque lo cocines tú mismo. Un poco reticente al principio, las guías lo recomiendan para estómagos fuertes, pero rápidamente se convirtió en nuestra cantimplora. Aquí siempre hemos comido muy bien y nunca nos hemos puesto enfermos. (crucemos los dedos...)

Sección de zumos de frutas

Algunas especialidades, por supuesto todo es «muy rico»:

- **Rocoto Relleno**: pimientos rellenos de carne y verduras, normalmente servidos con una patata gratinada (especialidad de la ciudad sureña de Arequipa).
- **Lomo saltado**: patatas fritas + arroz con carne salteada y cebolla

¿Y qué más comemos? #Perou

- **Aroz chaufa**: arroz salteado con verduras
- **Aroz a la cubana**: arroz, patatas fritas, plátanos fritos y huevo
- **Millanesa**: escalope de pollo empanado

Lomo saltado

Arroz Chaufa

En cuanto a los dulces, nos detuvimos mucho en la **panadería** para probarlo todo. Los **churros** y **rosquillas rellenos de dulce (su dulce de leche)** ifueron probados! **El helado de queso** espolvoreado con canela, sin sabor a Roquefort, además de una especie de helado de yogur, del mercado de Arequipa fue nuestro favorito.

Helado de queso, nuestro favorito

¿Y qué más bebemos?

- **los zumos de fruta del mercado** son simplemente excelentes, y las cantidades son gigantescas (el equivalente a una segunda comida). Por 1 euro, la dependienta nos sirvió el equivalente a 4 vasos grandes. Nunca nos hemos quedado sin él.
- **Chicha morada**: la bebida nacional a base de maíz morado, está buena pero nada más. No siempre nos gustó todo...
- **Pisco sour**: otra bebida nacional, esta vez una bebida alcohólica a base de zumo de limón, clara de huevo y pisco, que nos gustó mucho.
- **las cervezas** son todas muy, muy ligeras, la Cusqueña, que no está tan mal, parece ser la más popular.

También disfrutamos de algunos restaurantes realmente agradables, «Ratatouille» cocina francesa & «La petite française» crêperie en Arequipa y «Bo'm» crêperie & «Green Point» vegetariano en Cuzco.

¿Y qué más comemos? #Perou

Mamounette y su loco zumo de frutas

Fiesta del zumo

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](#)