



Platos típicos de la comida argentina

Argentina tiene una rica cultura gastronómica que combina los sabores de las cocinas europeas con los de la cocina criolla e indígena. Así que durante tu estadía en Buenos Aires prepárate para saborear deliciosos platos. En Buenos Aires especialmente, se nota mucho la influencia de la cocina italiana y española. Así que también podrás saborear las pizzas argentinas (muy distintas de las italianas), estofados, milanesas, pastas o ñoquis.

La gastronomía argentina es típicamente carnívora. De hecho, es conocida en todo el mundo por su carne de vaca de altísima calidad. Los platos típicos cambian muchísimo de una región a otra, pero hay algunos que son muy populares en todo el país y que son de los que les queremos hablar hoy. ¡No te olvides de acompañarlos con un buen vino de la zona!

PLATOS TÍPICOS ARGENTINOS EN BUENOS AIRES

Asado argentino – La comida argentina más típica y la elección de los más carnívoros. El asado argentino consiste en carne de ternera y embutidos asados sobre las brasas de la parrilla, para que se cocinen lentamente y se impregnen del sabor ahumado. Los cortes más apetitosos de estas carnes a la parrilla incluyen el costillar (la popular tira de asado) o el vacío. El asado argentino se suele servir acompañado de salsa chimichurri.

Chimichurri – Este delicioso aderezo argentino se utiliza para acompañar carnes asadas, condimentar ensaladas, o para marinar pescados y aves. Es una salsa líquida, un poco picante y muy especiada. Elaborado a base de aceite, vinagre, perejil, orégano, pimienta, ají y otras especias, el chimichurri realza mucho el sabor de las carnes.

Empanada argentina – De herencia española, este es uno de los platos argentinos más típicos, que nunca falta en las fiestas ni en las mesas familiares. Ya sean fritas o al horno, las empanadas se preparan de manera muy diferente en cada región. También sus rellenos son muy variados. Los más tradicionales suelen incluir carne, maíz, cebolla o queso.

Choripán – Es un tipo de sandwich preparado con un jugoso chorizo dentro de pan francés. También se suele aderezar con salsa chimichurri.

Locro – Un guiso tradicional del que, como suele pasar con estos platos, existen multitud de recetas. Se prepara con maíz y zapallo (calabaza) e incluye diferentes carnes entre las que suelen estar la panceta, el mondongo (estómago de vaca) y el chorizo. Es un plato muy nutritivo y típico durante el invierno, que se cocina a fuego lento. También se suele comer el 25 de mayo, día que se conmemora el primer gobierno patrio.

Dulce de leche y alfajores – Y llegamos a los postres... El dulce de leche de Buenos Aires es famoso en todo el mundo por ser uno de los mejores. Se elabora con leche, azúcar y esencia de vainilla, que se cocinan hasta obtener un caramelo blando, espeso, brillante y muy dulce. El dulce de leche se come untado en tostadas o bizcochos, como relleno de postres, en helado... Los alfajores son otro postre muy típico que consiste en varias galletas unidas entre sí con dulce de leche y bañadas en chocolate



Texto para comprensión lectora

Mate – El mate es la infusión típica argentina que se toma a todas horas. Se prepara echando agua caliente en un recipiente característico, llamado mate que contiene la yerba mate. De propiedades estimulantes, el mate tiene un característico sabor amargo y muchos le añaden azúcar para acompañarlo. El mate es más que una bebida, es toda una tradición y un símbolo del país.

Por supuesto, hay muchísimos otros platos típicos argentinos para comer en Buenos Aires, como el churrasco, el matambre, la milanesa o la carbonada. ¡Si tenés tiempo y hambre suficiente, mejor probalos todos!