

10 самых популярных испанских блюд



10 platos españoles populares

1. Чуррос, или местные пончики. Churros



С них испанцы начинают каждый свой день! [Чуррос](#) обычно подают на завтрак, и, чаще всего, с шоколадом. Их готовят во фритюре, поэтому они получаются хрустящими и очень вкусными. По форме они могут быть разными, как и по толщине. В Испании они продаются повсюду!

2. Крокеты. - croquetas



Их продают во всех барах Испании. Обычно они представляют собой острые котлеты с разными начинками, которые обычно подаются на закуску.

3. Испанская тортилья. Tortilla española



Это блюдо чем-то напоминает омлет, только оно намного вкуснее. От омлета оно отличается тем, что в нем меньше яиц, а основными ингредиентами являются картофель и репчатый лук.

4. Гамбас Аль Ахийо. Gambas al ajillo



Блюдо с таким названием представляет собой креветок в чесночном соусе

5. Чоризо - chorizo



Это пикантная свиная колбаса с чесноком и паприкой. Она может быть острой или немного сладковатой на вкус, ее можно есть в свежем виде или немного подкоптить

6. Хамон. - jamon



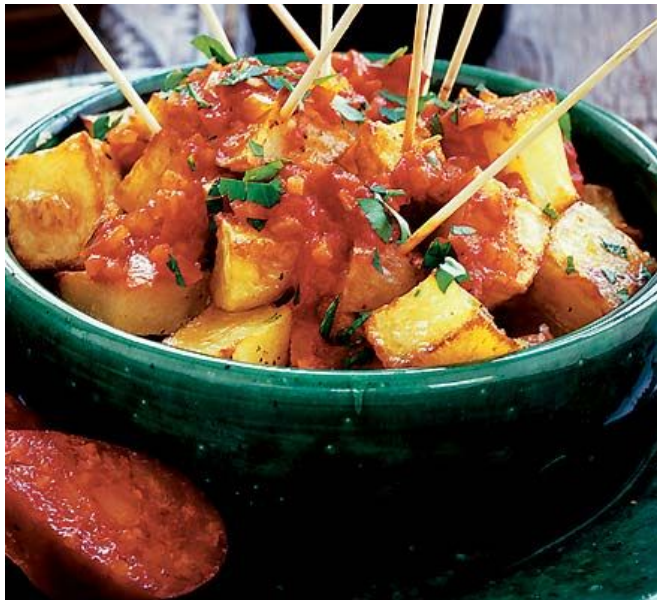
Если вы пойдете гулять на испанские рынки, вы обязательно увидите огромные связки свиных вяленых ног. Испания является крупнейшим производителем копченых окороков, а хамон – ее визитная карточка.

7. Паэлья. - Paella



Когда речь идет об испанской кухне, на ум сразу же приходит [паэлья](#). Это блюдо представляет собой смесь морепродуктов с рисом, хотя в местной кухне вместо морепродуктов часто используют курицу или кролика

8. Пататас Бравас.- patatas bravas



В испанской кухне немного острых блюд. [Пататас бравас](#) – одно из них. В нем используется самый-самый жгучий перец. Неудивительно, что это блюдо так популярно по всей стране.

9. Пульпо-а-ла-Гальега - Pulpo a la gallega



Это мясо осьминога с паприкой, морской солью и оливковым маслом. Эта вкусная еда отличается от многих других тем, что ее всегда подают на деревянном блюде.

10. Каталонский крем. - Crema catalana



Этот крем не стоит путать с кремом-брюле. Если последний имеет аромат ванили, то [Каталонский крем](#) более пряный, с нотками корицы, цедрой апельсина или лимона.

Кухня в Лиме - Перу (La cocina Peruana)

В настоящее время Лима считается самым интересным в кулинарном плане городом. Семь заведений из списка «50 лучших латиноамериканских ресторанов» находятся именно в Лиме. За последние годы столица Перу превратилась в весьма привлекательное для гурманов место. Поварское искусство здесь также подвержено самым различным влияниям. В основу многих блюд, которые удовлетворят даже самые взыскательные вкусы, положены африканские, китайские и местные гастрономические традиции. Кухня Лимы подкупает бесчисленным разнообразием блюд, классической основой которых является рыба. Среди них — севиче, блюдо, которым гордится вся страна. Тирадито, вариант севиче без лука, и париуэла, рыбный суп с морепродуктами, принадлежат к традиционному морскому меню Лимы.



El ceviche - севиче

Блюдо получило распространение во многих кухнях [латиноамериканских стран](#), хотя рецепты могут различаться значительно. Например в [Колумбии](#) при приготовлении блюда используется томатная паста или кетчуп.

Оригинальный рецепт севиче представляет собой мелко нарезанную сырую рыбу различных сортов, [маринованную](#) в течение 15 минут в соке [лайма](#). После этого к рыбе добавляют нарезанный кольцами красный [лук](#) и иногда [рожото](#) (острый перец из Перу). За счёт содержания [лимонной кислоты](#) в соке лайма происходит [денатурация белков](#), содержащихся в рыбе.

Рецепт может варьироваться в зависимости от страны или региона. Так, к рыбе иногда добавляют различные морепродукты, в этом случае блюдо получает название *Ceviche Mixto*. Если рыба и [моллюски](#) используются в сыром виде, то остальные морепродукты ([осьминоги](#), [кальмары](#) и другие) предварительно отвариваются. Одними из самых распространённых вариантов являются *Ceviche de conchas negras* — севиче с чёрными [гребешками](#), *Ceviche de ostras* — севиче с [устрицами](#), а также *Ceviche con camarones* — севиче из [креветок](#). Другими ингредиентами являются [репчатый лук](#), стебли [сельдерея](#), [кинза](#), [перец чили](#).



Mariscos - морепродукты

В длинном списке морепродуктов столицы находятся, помимо того, Arroz Con Mariscos (рис с морепродуктами), Pescado A La Chorillana (рыба а-ля Chorillana), дары моря а-ля пармезан, Choritos A La Chalaca (морской ёж а-ля чалака), Jalea Mixta (обжаренные морепродукты), текеньос, начинённые крабовым муссом, Causa Rellena Con Atun (фаршированный тунцом картофель) и многое другое. Их можно попробовать в пятизвёздочных отелях, ресторанах, севичериях, поллериях, на рынках, заведениях типа huarique и в китайских ресторанах.



Десерты - postres

Десерты также отличаются изобретательностью и фантазией: Mazamorra Morada (пудинг из синей кукурузной муки), рисовый пудинг, Suspiro A La Limena (пирожное безе по-лимски), нуга Dona Pepa и Picarones (наподобие пончика) — типичные сладкие блюда, подаваемые в Лиме. Из напитков здесь наиболее популярны безалкогольный Chicha Morada из синей кукурузы, пиво и Inca Kola, жёлтая газировка.



Perian de cuy - Рагу из кукурузы и морской свинки

Perian de Cuy – рагу из кукурузы и мяса морской свинки, заправленной луком и соусом из красного перца. Тушку морской свинки разрезают на части и жарят в кукурузной муке с маслом, а затем добавляют специи, арахис, подают с кукурузным гарниром и отварным картофелем. Часто морскую свинку заменяют кроликом.



