

## Los mariscos y pescados en la cocina española y latinoamericana.

La cocina española y latinoamericana es muy variada. En Argentina y en Uruguay, la *parrillada* —un asado con carnes diversas y varias clases de salchichas— es un plato muy popular. Una de las atracciones de Segovia, una ciudad a una hora en coche al norte de Madrid, es el *cochinillo asado*: un cerdo de sólo unos meses de edad que sólo ha sido alimentado con la leche materna. Muchas personas viajan a Segovia con el único propósito de consumir esta delicia.

Sin embargo, tanto en España como en América del Sur, la cocina basada en los pescados y mariscos tiene una fuerte tradición y muestras de excelente gastronomía. Las costas españolas (con el Mar Mediterráneo al este; el Océano Atlántico al oeste; y el Golfo de Vizcaya y el Mar Cantábrico al norte) proveen de abundante material fresco a las cocinas regionales de Cataluña, de Galicia y del País Vasco. Uno de mis platos favoritos de estas regiones es el **bacalao** (*cod*) — presente en casi todos los menús de los restaurantes españoles— preparado en una salsa de tomate, con pimientos morrones, ajo y hojas de laurel. Otro plato delicioso de esta región son los **boquerones**, un pequeño pescado del Mediterráneo (de unos 20 centímetros de largo como máximo), marinados en vinagre, con mucho ajo y perejil, normalmente servidos como aperitivos o tapas. La **sopa marinera** es uno de los platos favoritos en los menús de los restaurantes chilenos. Sus ingredientes incluyen trozos de pescado, mejillones (que en Chile se llaman choritos) y almejas, preparados en un caldo con cebolla, ajo, perejil, limón y vino blanco. Es un plato delicioso sobre todo en una noche de invierno cuando hace un poco de frío.



**sopa marinera:** mejillones, almejas, cebolla, ajo, perejil y vino blanco.

### Actividad 19. Un consejo culinario.

¿Qué consejo sobre los restaurantes o la comida de Minneapolis - Saint Paul le daría usted a un visitante? ¿Qué restaurante(s) recomienda usted?

**Modelo:** Yo recomiendo el restaurante Pazzaluna porque ahí sirven unos ñoquis que son muy buenos y los precios no son demasiado altos.

---

---

---

---