

## Cocina Latinoamericana: Fusión y variedad de estilos

Before reading try  
Actividad 2 on page 2.

La cocina latinoamericana es el resultado de la fusión de la cocina española con la cocina de las diversas culturas indígenas de las Américas y numerosas otras influencias europeas, africanas y asiáticas. La fusión comenzó en el momento mismo de la conquista: los mayas y aztecas de México pusieron los frijoles; los españoles



**Pastel de papas.** Las papas son originarias de Perú.

trajeron el arroz. Al poco tiempo habían inventado *Moros y cristianos*, un delicioso guiso con lo mejor de los dos ingredientes y que ahora es el plato nacional de Cuba y es popular también en Puerto Rico, la República Dominicana y otros países del Caribe.

Los españoles trajeron de Europa la carne de pollo, la de vaca y la de cerdo; el vino, el ajo y la cebolla. En América, además de los frijoles, encontraron el chocolate, los tomates, las calabazas, las papas y los camotes; los chiles, los cacahuates, los pavos y, por supuesto, el maíz.

**Semejanzas y diferencias.** A lo largo y ancho de América Latina es posible encontrar *empanadas*, pero cada país tiene su propia versión, considerada por los nativos como única y superior a todas las demás. Todos tienen su propia manera de preparar el *pastel de papas*, pero hay muchos que prefieren la *tortilla de papas* española. Es posible encontrar platos hechos con maíz en todos los países de América, pero mientras los argentinos comen su *locro* con ají (chile) picante, los chilenos prefieren su *pastel de choclo* con montones de azúcar. Los países del Pacífico son bien conocidos por sus pescados y mariscos; las parrilladas de Argentina y Uruguay son famosas en todo el mundo.



**Empanadas (meat pies):** cada país tiene su propia versión.

**guiso:** stew, casserole  
**calabaza:** pumpkin, squash  
**camote:** sweet potato  
**cacahuates:** peanuts

**parrillada:** barbecue



**Parrillada al estilo argentino.**

