



Plato a la Carta

CATEGORÍAS: [UNCATEGORIZED](#)

Un recorrido por las regiones gastronómicas de Latinoamérica, eligiendo un plato representativo de éstas.

0

[Me gusta](#)[Twitter](#)

6

Argentina

Texto: Ariel Cukierkorn



Noroeste

Lomitos de llama a la pimienta: deliciosa carne magra acompañada con papines (un tipo de tubérculo) andinos y una salsa picante agri dulce.

¿Dónde probarlo?

El Patio de Mercedes Costa
Lavelle 352, Tilcara, Jujuy
Tel. 54-388-495-5044

Litoral

Chupín de surubí: un guiso de pescado de río, con cebolla, pimientos, tomate, ajo, papas y vino blanco.

¿Dónde probarlo?

La Chernia, El Chucho y La Cholga
Juan Manuel de Rosas & Mendoza, Rosario, Santa Fe
Tel. 54-341-421-2253

Cuyana

Chivito de Malargüe al Malbec: carne salvaje cocida al caldero de hierro sobre el

ETIQUETAS

guía de viajes
restaurantes
Viajes
inspiración
alimentos y bebidas
relatos de viaje
innovación
hoteles
aventura
tecnología
música
deportes
Entrevista

AMÉRICA LATINA

América del Sur

Chile
Perú
Argentina
Ecuador
Brasil
Colombia
Uruguay
Venezuela
Bolivia
Panamá

INTERNACIONAL

Europa

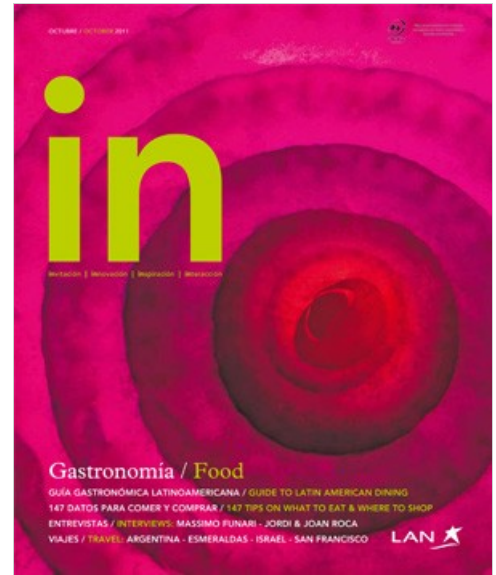
España
Francia
Inglaterra
Italia
Alemania
Bélgica
Austria
República Checa
Escocia
Turquía
Croacia
Grecia
Finlandia
Suecia
Dinamarca

América del Norte

Estados Unidos
México
Canadá

Asia

TAMBIÉN EN ESTA EDICIÓN



Guía Gastronómica – Los mejores nuevos

21 restaurantes de reciente apertura en siete ciudades de América Latina fueron elegidos por...



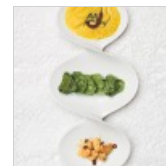
De boliche en boliche

Las antiguas pulperías de la Provincia de Buenos Aires son un interesante viaje a la historia de...



Agenda Octubre 2011

...



Massimo Funari

El chef y dueño del restaurante Rivoli, en Santiago de Chile, está cosechando los frutos de 20...

fuego, con curanto de papas, endivias, repollitos de Bruselas e hinojos.

¿Dónde probarlo?

1884 Restaurante Francis Mallmann
 Belgrano 1188, Godoy Cruz, Mendoza
 Tel. 54-261-424-3336
www.1884restaurante.com.ar

Pampeana

Tapa de ojo de bife: carne vacuna de textura perfecta y de color sangre, para acompañar con salsa criolla (pimiento, tomate y cebolla bien picados, mezclados con una vinagreta de aceite y vinagre).

¿Dónde probarlo?

La Brigada
 Estados Unidos 465, San Telmo,
 Buenos Aires
 Tel. 54-11-4361-5557

Brasil

Texto: Mari Campos



Región Norte

Pato no tucupi: típico de la cocina del Estado de Pará, lleva pato asado y hojas de jambú (una hierba típica de la zona norte), cebolla, ajo, sal y pimienta, además del tucupi, un caldo extraído de la mandioca.

Región Noreste

Baião-de-dois: muy típico de Ceará, se hace con tocino, charqui (carne seca), frijoles marrones, arroz, pimentón rojo y el queso blanco típico brasileño.

China
 Vietnam
 Japón
 Tailandia
 india

Oceania

Australia
 Polinesia
 Nueva Zelandia

África

Marruecos

Israel



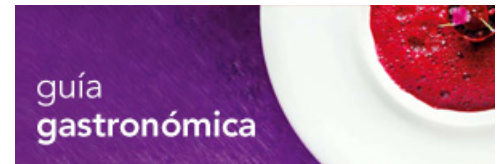
Datos del lector

...

Ver todos los artículos de esta edición



GUIAS DE IN



Español

Región Centro-Oeste

Pamonha: plato salado hecho de maíz. La hoja del maíz se rellena con carne de cerdo cocida (como un tamal o humita). Es muy característico de Goiânia.

Región Sureste

Cuscuz Paulista: como lo sugiere su nombre, es muy típico de São Paulo. Consiste en un cocido hecho con granos de maíz, harina de mandioca, sardina y huevos, acompañado de un típico pan de queso.

Región Sur

Barreado: carne de buey con legumbres y verduras largamente cocidas en olla de arcilla, de manera tradicional. Muy característico de la región del Paraná.

¿Dónde probarlo?

Sugerencias del chef brasileño Gustavo Pinto.

Tordesilhas

Rua Bela Cintra 465, São Paulo

www.tordesilhas.com

Dalva e Dito

Rua Padre João Manuel 1115, São Paulo

www.dalvaedito.com.br

Salete

Rua Afonso Pena, 189, Río de Janeiro

www.restaurantesalete.com.br

Chile

Texto: Pilar Hurtado



Norte

Llama andina: los ingredientes estrella de esta región son la quínoa, la carne de llama y pescados como el pejeperro. El restaurante Amares ofrece un risotto de quínoa y habas de Socaire con infusión de rica rica –hierba altiplánica– y carne de llama.

¿Dónde probarlo?

Restaurante Amares

Antonio Toro 995, Antofagasta

www.amares.cl

Centro

Plateada al horno: es un trozo de carne cocinada por horas en sus propios jugos y que se acompaña con porotos o con puré picante. La del restaurante Colo colo, hecha al horno, es una de las más famosas de Chile.

¿Dónde probarlo?

Colo Colo, Av. Chile 1332, Romeral
Tel. 56-75-431-036

Sur

Pulmay: este plato lleva los mismos ingredientes del clásico curanto sureño –costillar, longanizas, pollo, choros, cholgas, almejas– pero en vez de prepararse con piedras calientes bajo la tierra, se hace en olla. El caldo se sirve aparte.

¿Dónde probarlo?

Restaurante Kurantón
Arturo Prat 94, Ancud
Tel. 56-65-622-216

Patagonia

Cordero al Palo: para el clásico cordero patagónico asado al palo se requiere un cordero lechón, tiempo y paciencia, ya que el animal entero se asa frente al fuego por unas tres o cuatro horas, dependiendo de su peso y tamaño.

¿Dónde probarlo?

Restaurante Puerto Viejo
O'Higgins 1166, Punta Arenas
www.puertoviejo.cl

COLOMBIA

Texto: Dionisio Pimiento



Pacífica

Tamal de Piangua: un molusco que se encuentra en los manglares de la Costa

Pacífica de Colombia, y que se envuelve, no en masa de maíz o harina, sino de plátanos verdes que se han cocinado en leche de coco hasta ablandarlos.

¿Dónde probarlo?

Dónde Marly

Muelle de Guapí, departamento del Cauca

Gran Antioquia

Bandeja paisa: desde las versiones tradicionales con frijoles, arroz, huevo, tajadas de maduro, chicharrón, carne molida, morcilla y aguacate; hasta la versión más contemporánea tipo cazuela.

¿Dónde probarlo?

La Gloria de Gloria

Calle 37 Sur 35-06, Envigado, Antioquia

Tel. 57-4-270-1967

Costeña

Arepa de huevo: es la evidencia de que Colombia es un país de masas. Esta arepa, muy redonda, ha sido frita y contiene un huevo en su interior. Según el tamaño, se puede encontrar la versión grande o una bastante más moderada con huevo de codorniz.

¿Dónde probarlo?

Las que se amasan y fríen en vivo y en directo en alguna esquina de la Costa norte colombiana.

Cundiboyacence

Ajiaco: evidencia del mix indígena muisca y las tradiciones europeas, al incluir maíz, distintos tipos de papa, pollo, crema de leche, las alcaparras y el toque picante de la guasca.

¿Dónde probarlo?

Casa Vieja

Carrera 10 No. 26-60, San Diego, Bogotá

www.casavieja.com.co

ECUADOR

Texto: Maripaz Murillo



Región Insular – Islas Galápagos

Langosta en emulsión tropical: langosta de Galápagos a la parrilla en salsa de coco y naranja, perfumada con un toque de curry y piña.

¿Dónde probarlo?

L'Giardino

Av. Charles Darwin & Calle Charles Binford, Isla Santa Cruz

www.ilgiardinogalapagos.com

Sierra

Rost beef con turrón de chulpi: finos cortes de lomo emulsionado con aceite de chipotle (un tipo de ají o chile). Para apaciguar el fuego de esta sala se ha dispuesto una cilindra crocante con toque dulce de chulpi (pequeño maíz andino).

¿Dónde probarlo?

Cats Café Bar

Lizardo Farcía 537 & Diego de Almagro, Parque de Cumbayá, Quito

Tel. 593-2-244-1930

Oriente

Maito cocinado en hoja: uno de los platos más típicos en la selva de Ecuador. Su preparación radica en envolver al Maito (un tipo de pescado) en una gran hoja de plátano para que, al cocinarlo, el jugo natural de la planta lo impregne de un suave sabor. Para acompañar se puede servir con yuca cocinada.

¿Dónde probarlo?

Kapawi Ecolodge & Reserve

Río Pastaza

www.kapawi.com

Costa

Spondylus en salsa de maní: el Spondylus era conocido para los Incas como oro rojo, ya que lo utilizaban como moneda. Ahora, este molusco se puede degustar con salsa de maní con cierto sabor a ajo seco y semillas de coriandro. Se lo acompaña con patacones (bananas verdes fritas).

¿Dónde probarlo?

El Delfín Mágico

Calle principal, frente al, Salango

Tel. 593-5-2589291 / 9-114-7555

www.delfinmagico.com

Perú

Texto: Rolly Vaidivia



Costa

Cebiche: trozos de pescado cocidos únicamente con el jugo de varios limones. El aji es infaltable. Se sirve con cebolla, camote, choclo y cancha (maíz sancochado). También puede ser mixto (va con otros mariscos).

¿Dónde probarlo?

El Caracol Azul

Urbanización Chira Piura Mz. A15, Piura

www.caracolazulrestaurant.com

Sierra Central

Pachamanca: carnes diversas (cordero, cerdo, cuy, res, etcétera) más papas, ocas (tubérculo), camotes, habas y humitas se cuecen sobre piedras calientes colocadas en el fondo de un hoyo. Durante la cocción –una hora aproximadamente– este se tapa con tierra y hojas.

¿Dónde probarlo?

Huancahuasi (pachamanca solo fines de semana.)

Av. Javier Prado Este 1405, Urbanización Santa Catalina, Lima

www.huancahuasi.com

Sierra Sur

Chupe de camarones: tradicional potaje arequipeño, el chupe es una sopa que contiene papas, habas, leche, arroz, choclo, zapallo, huevo y aji. Sendos camarones –sin pelar– coronan este plato que debe consumirse humeante.

¿Dónde probarlo?

Sol de Mayo

Jerusalén 207, Yanahuara, Arequipa

www.restaurantsoldemayo.com

Amazonía

Tacacho con cecina: el tacacho se hace con plátano asado. Este se tritura para formar una especie de bola. Se sirve con un trozo de cecina (carne seca y ahumada). También suele acompañarse con chicharrón y chorizo regional.

¿Dónde probarlo?

El Aguajal

Avenida San Borja Norte 886, Lima

www.aguajal.com

0

Me gusta

Twitter

6

ARTÍCULOS RELACIONADOS



Italia al plato

Enorme, lujoso y muy variado. Eataly es el nuevo gran reducto de Italia en Nueva York....



Beijing: Masajes a la carta

Escaparse en las horas de almuerzo a unos salones de masaje está de última moda entre los...



Ferias a la carta

Si comer es rico, mejor aún es hacer negocios en medio de novedades alimenticias en las cada vez...

ENVÍE SU COMENTARIO

Su nombre (obligatorio)

Su email (obligatorio)

sitio web

Enviar

Artículos más populares

**Full Magritte**

Unas 200 obras del gran artista surrealista belga se exhiben...

**Gorilas en la niebla**

En la frontera de Ruanda, Uganda y la República...

**Viajar en verde Los Angeles**

Dormir, comer y pasear mientras se aprecia y se protege el...

**Montevideo a paso lento**

Ferías, paseos peatonales y polos gastronómicos para...

**Mi lugar favorito**

Disfrute de estos datos recomendados por los lectores de in....

**Islas de colección**

Sudamérica tiene 17,8 millones de kilómetros cuadrados,...

**5 elegidos in café**

5 favoritos en el disfrute de una taza de café....

**"Computines" latinoamericanos**

En materia de tecnologías de la información, la región se...

Más de in

RESTAURANTES

Harlem ya no sólo es como antes

Al emblemático barrio neoyorquino hay que ir sin un solo...

Aburrirse, jamás

En este nuevo y único restaurante del SoHo neoyorquino todo...

LUJO: Objetos, restaurantes y hoteles first class

Objetos, restaurantes y hoteles first class: nuestros...

Más restaurantes

HOTELES

Pasajeros de la naturaleza

Estos hoteles nacen en un paisaje impresionante para ser...

Nueva York: 5 hoteles, una ciudad

Una renovada escena hotelera en Nueva York invita a...

Para dormir a la moda

...

Más hoteles

RELATOS DE VIAJE

Filadelfia, la única

La ciudad estadounidense es una pequeña joya histórica, llena de restaurantes, tiendas y parques...

Por las cercanías de Quito

Pasear por la provincia de Imbabura, al noroeste de la capital ecuatoriana, es un buen panorama...

Los Esteros del Iberá: Pantanal argentino

En la provincia de Corrientes un gigantesco humedal sorprende con su maravillosa fauna en libertad....

Más Relatos de viaje

DEPORTES

Iquique a mis pies

Entre Atacama y el océano Pacífico los tesoros arqueológicos seducen, los surfistas persiguen...

Sudáfrica 2010

Datos, historia, consejos para disfrutar entre el 11 de junio y el 11 de julio del próximo año el...

Nicolás Lapentti

"Mientras me sienta en condiciones de ganarle a los mejores, voy a seguir jugando. Todo depende de..."

Más Deportes

AVENTURA

Guía para gozar Colombia

Rodeada por dos océanos, nevados, bosques y selvas, Colombia cuenta con una variada oferta de...

Lujo en el desierto

En pleno Desierto de Atacama, Chile, ahora es posible explorar la naturaleza pura, sin turistas...

Pasajeros de la naturaleza

Estos hoteles nacen en un paisaje impresionante para ser trampolín de primera clase hasta lugares...

Más aventura

MÚSICA

Los favoritos de Andrea Echeverri

...

Los favoritos de Loli Molina

...

Los elegidos de Camila Moreno

Algunas nuevas maravillas para fotógrafos apasionados....

Más música

TECNOLOGÍA

Diez predicciones sobre el futuro de las redes sociales

¿Qué nos depara el 2012? Nuevas tendencias esbozadas por nuestro experto en tecnología, Andy...

Gigantes de la electrónica

Xtratech es una empresa ecuatoriana pionera en fabricar computadoras y accesorios con el aval de...

Funcionales y con estilo

Estas fundas y protectores para gadgets, además de útiles, deleitan a quienes no renuncian a su...

Más tecnología

MODA

Nacho Figueras

"Después de los caballos, que es lo que más me gusta, del polo me fascinan la nobleza, el..."

¡Lo quiero!

...

Tacones con estilo

Para las fanáticas de los zapatos, en Santiago existe un creciente mercado con originales...

Más moda