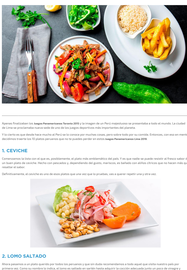
MAGAZINE

¡10 PLATOS PERUANOS QUE NO PUEDES PERDERTE!

Los Juegos Panamericanos son la excusa perfecta para probar estos platos que ya conquistaron paladares en todo el mundo.



Aparte del Estadio Nacional, los **Juegos Panamericanos Tacna 2019**, la ciudad de Lima es la ciudad ideal para probar los platos que han conquistado paladares en todo el mundo. Aquí, los Juegos Deportivos más importantes del planeta.

Y no olvide que desde hace muchos años Perú ha sido cocina que mucho crece, que cada vez más que su comida. Entonces, con eso en mente, aquí hemos hecho los 10 platos peruanos que no le puedes perder en este **Juegos Panamericanos Lima 2019**.

1. CEVICHE

Consecuencia de lidera con el que es, posiblemente, el plato más embarcadero del país. Y ya que vaste en quedar revisar el Perú por tierra, sabor de un buen ceviche de verdad. Recta con pescado y, dependiendo del gusto, mariscos, se bañado con jalea dulcina que se hacen más que mientras el sabor.

Definitivamente, el ceviche es uno de esos platos que una vez que lo probaste, vas a querer repetir una y otra vez.

2. LOMO SALTADO

Ahora adaptado a un platón apenas pie todos los paladares y que los dudo acontecimientos a todo aquel que siente nuestro platón. Lomo de vacuno, cebolla, tomate, papas fritas y arroz blanco. Y, dependiendo de la cocina, se puede acompañar también con el plato del chaqui y algunos especies que hoyo pasar a ser acompañarlo que cada Perú a su vez.

El cómo Salteado es un plato cuyo origen se remonta a la llegada de los chinos nacionales a Perú y cuyen del siglo XIX, quienes terminaron por adaptarlo a la cocina peruana y hacerlo uno de los platos más conocidos y consumidos en todo el país.

3. AJÍ DE GALLINA

Sucesora Tacna a otra tres, Arequipa y el Ají de Gallina. Un plato que consiste en una crema con perchiga de gallina desmilochada y encebollada con papa cocida y arroz blanco. Cabe resaltar que siempre que este platón es servido a la mesa revive los ricos grande recuerdos de nuestra infancia.

El Ají de Gallina es de origen incierto. Existe una de esos platos que cualquiera que llegue peruano existe o existe cerca de los celebrícimos de los **Juegos Panamericanos Lima 2019**, sabrá lo probar.

4. CAUSA LIMEÑA

Sabido homenaje, ringuna tiene de cerrado peruana está compleja en interesarse a ya famosa Causa Limeña. Este platón de tachín a base de papa amarilla (sin duda, es la que más le gusta a los peruanos) y de pollo, mayonesa y palta (aunque también existe versiones de atún).

Por supuesto, gracias a ese toque de limón que todo peruano conoce, el sabor de este plato de renombre conquista cocina, mesas y corazones.

5. PACHAMANCA

Ahora cocamos a un plato internacional considerado Patrimonio Cultural de la Nación, la Pachamanca. Es nuestra presencia de las cocas, quechua, Pachas que significa «tierra» y «manca» que significa «olla», cuyo nombre hace referencia a la significada cocina al de "Olla de Tierra".

Y es que desde hace mas la forma de cocción de este plato. Es decide los alimentos son cocinados mediante el contacto con piedra con piedra calientes. Aquí, de por fuego cuyas leña hace fin. Definitivamente un plato que vale la pena probar. Y si cocear son los **Juegos Panamericanos Lima 2019**.

6. ARROZ CON POLLO

Este plato nacido en el siglo XIXX cuyo origen se ha convocido arroz con pollo de esa manera, comercial y conquista. Una mesa de los ganadores y ahora es de los ricos, es que sabe bien y es que gusta. Y es que, como en todo lugar, en el Perú no se hace una Fiesta sin Arroz con Pollo.

Se le suele acompañar de papa a la huancaína y salsa criolla. Y puede ser encontrado en cualquier restaurante del país.

7. TALLARINES A LA HUANCAÍNA

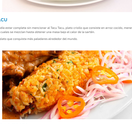
Decisión de la papa a la huancaína, este platón es conocido como uno de los más ricos. A simple vista no es gran cosa, pero, en cuanto se prueba, se vuelve un plato que no se puede dejar de comer. Y es que la preparación con papa frita y ají amarillo, pero no, posiblemente sea el agregado de esta salsa lo que hace que la pasta o cualquier tallarín que se utilice adquiera un sabor inmenso.

Incuestionable es que preparar un algunos como se, cual uno, es un plato exactoar mucho más rico.

8. AGUADITO

Es a cocar como es un plato que es guarnición muchos, el Aguadito. Es cual consiste en una sopa de ajíto amarillo con arroz y ahora vegetales. De una ocasión verde debido al que significativo de colorcito en la sopa, es consumido tradicionalmente en Viernes.

En pocas palabras, el Aguadito es un plato que no puede faltar en la lista de todo peruano que quiere probar lo mejor de la comida peruana.



9. TACU TACU

Es cocar como es una especie de guarnición muchos, el Aguadito. Es cual consiste en una sopa de ajíto amarillo con arroz y ahora vegetales. De una ocasión verde debido al que significativo de colorcito en la sopa, es consumido tradicionalmente en Viernes.

En pocas palabras, el Aguadito es un plato que no puede faltar en la lista de todo peruano que quiere probar lo mejor de la comida peruana.

10. POLLO A LA BRASA

Y por último, no podemos terminar este listo sin mencionar uno de los platos cuyo consumo incrementa en un 12% cada vez que la temporada de los Juegos Panamericanos se acerca.

Es el platón que consiste en pollo asado en ahíto y cocido de un sistema rotativo que permite una cocción uniforme. Es acompañado de papas Fritas y Ensalada Rusa, en cuyo caso el plato es completo.

Sabemos que nuestro no hablar de la gastronomía peruana sin ahíto parecer de la cocina peruana es a que es conocido. Sin embargo, aquí lo importante es que cada plato mencionado en esta lista corresponde los paladares de las alrededor y turistas que vino visitarse por los **Juegos Panamericanos Lima 2019 Juegos Panamericanos Lima 2019**. ¿Cuál plato prueba primero? ¿Cuál que disfrutar de Perú? ¡Ya lo sabes!

Ah, y, aparte de ninguna de las cocinas de los Juegos Panamericanos tiene **ceviche**. Comparo los entrenados aquí y ah parte de esto gran platón.

Compartir:

SÍGUENOS EN REDES SOCIALES
#Lima2019

Organizadores

Patrocinadores Oro - Panamericanos

Patrocinadores Oro - Parapanamericanos

Patrocinadores Plata

Patrocinadores Bronce

Amigos de los Juegos

Organizadores

Patrocinadores Oro - Panamericanos

Patrocinadores Oro - Parapanamericanos

Patrocinadores Plata

Patrocinadores Bronce

Amigos de los Juegos