

7 Platos Típicos de la Comida Española

Los platos de la cocina española se distinguen por su originalidad, entretejidos de diferentes gustos y tradiciones nacionales. Después de todo, España es un país multinacional.

La comida española a menudo se reconoce como una de las mejores cocinas del mundo, y sus platos y recetas tradicionales, como en cualquier otro país, estuvo influenciada por su ubicación e historia.

La cocina española combina una amplia gama de ingredientes y sabores. Considerada como una cocina mediterránea, algunos de los elementos que la caracterizan incluyen el ajo, el aceite de oliva y el azafrán. En este artículo, destacaremos de manera general las características de algunos platos típicos.

Características generales de la comida española

En la cocina española el componente principal es una gran cantidad de carne, hierbas, especias, ajo, cebolla, pimiento y, por supuesto, arroz. La comida nacional de España se prepara exclusivamente en aceite de oliva, que da un sabor único a los platos españoles y es imprescindible en la mayoría de ellos.

El ingrediente clave: pimentón ahumado, es probablemente la especia más importante en el armario español y se utiliza para agregar profundidad de sabor y color a una variedad de platos.



La otra especia importante en la cocina española es, sin duda, el azafrán. El azafrán agrega un aroma delicado pero importante a algunos de los platos más emblemáticos de España, como la paella, y también se usa en ricos guisos, como el guiso de pescado catalán suquet de peix.

Los mariscos y el pescado son populares en las zonas costeras y se consideran decoración de la gastronomía. Otros alimentos populares son los quesos, huevos, frijoles, almendras y pan.

Los platos españoles son únicos, abundantes y deliciosamente satisfactorios. Ya sea un plato de estofado casero en un día frío o una mesa llena de media docena de tapas, ese país sabe exactamente lo que se necesita cuando de comida se trata.

Rica y variada, la comida española brilla en el escenario mundial gracias a una multitud de platos diversificados de una región a otra.

Encuentra las mejores opciones de trabajo en nuestra [Bolsa de Trabajo Turístico](#)

Cocina española y sus platos típicos

En Ciudad de México son muchos los Restaurantes Españoles que día a día ofrecen los más emblemáticos platos del país de la Península Ibérica. A continuación te presento algunos de esos platos típicos:

Tapas, en cualquier momento del día o de la noche

Las tapas son una gran tradición culinaria española que consiste en pequeños platos de diferentes tipos de alimentos, como aperitivos o bocadillos. Los platos pueden ser fríos como el jamón serrano y las aceitunas o caliente como la tortilla española y las albóndigas.



Constituye un pequeño refrigerio que los españoles comen en cualquier momento, de día o de noche, en cualquier lugar. La gama de aperitivos es diversa: incluye productos cárnicos, quesos, pescado y verduras.

Las tapas españolas están presentes en restaurantes de todas partes del mundo, que se han especializado en comida española y ofrecen algunas de las recetas de tapas más famosas. Por ejemplo, restaurantes como: Las Tapas de San Juan, Biko, Las Barras de Fran, entre otros, ubicados en Ciudad de México.

Paella, el plato nacional de España

Uno de los platos españoles más famosos es, por supuesto, la paella. Esta es una comida tradicional en España.

Este plato tiene raíces valencianas y se prepara según la receta clásica de carne de pollo o conejo, aceite de oliva y arroz. Para darle un color dorado, se agrega azafrán al plato. Con

un excelente sabor, la paella se extendió por todo el país, y en la costa comenzaron a cocinarla con [mariscos](#) en lugar de pollo.



¿En qué restaurante no está en el menú? La paella se valora principalmente por su excelente sabor. Hay más de 300 recetas de paella en el mundo, pero los valencianos prefieren su receta. El principio de cocción se asemeja a la preparación de pilaf, donde en lugar de zanahorias y cúrcuma, se añaden azafrán y pequeñas ramas de tomillo para darle sabor.

Gazpacho español

Esta es la sopa de puré de verduras fría y ligera más famosa. Los españoles suelen servir gazpacho con rebanadas de pan. Gazpacho es uno de los platos españoles más famosos en el extranjero.



Su composición clásica incluye tomates, pepinos, pimientos dulces, vaina de chile, dientes de ajo, cebolla roja, calabacín, vinagre de vino y aceite de oliva.

Hoy en día, hay diferentes versiones de gazpacho como el ajo blanco y el típico salmorejo. Los grandes chefs siempre son cada vez más creativos para crear nuevas variaciones de la famosa receta. El plato ha ganado popularidad gracias a su delicada textura y agradable frescor y es conocido en todo el mundo.

Tortilla española

La tortilla es el plato más común y popular de la cocina española. Es una deliciosa cacerola de papas, huevos y una variedad de verduras: tomates, maíz, macetas verdes, pimientos y cebollas.



La cocina de cada provincia en España ofrece su propia receta con ciertos ingredientes, pero las papas y los huevos siempre forman la base de cualquier tortilla.

¡La tortilla española es sin duda la receta más famosa de la cocina española! Hay docenas de versiones diferentes de la receta: con o sin cebolla, vegetales, chorizo ... ¡La lista es demasiado larga!

Pulpo a la Gallega

El plato tradicional de Galicia, Pulpo a la Gallega, siempre presente en las ferias de España, es una receta simple y requiere muy pocos ingredientes: pulpo, aceite de oliva y pimentón.



El pulpo se cocina por mucho tiempo en un plato de cobre para ablandar el púlpito y se sirve con un poco de sal y pimentón en platos de madera, como es tradición. Se dice que cocinar el pulpo en un recipiente de cobre le da un sabor incomparable.

Restaurante de [comida italiana](#): Cómo encontrar trabajo de mesero

Jamón

Jamón (de cerdo seco) es un manjar muy valorado no solo en España, sino también más allá de sus fronteras. El jamón está hecho solo de las patas traseras de la carcasa y se distinguen sus dos variedades: serrano (raza blanca de cerdos) e ibérico (raza negra de cerdos).



El jamón real se corta manualmente usando un dispositivo especial (hamoner) y tiene un sabor y aroma increíblemente delicados. Cada jamón es salado cuidadosamente y almacenado en habitaciones especiales, madurando a perfectas condiciones.

Churros

Es imposible imaginar el desayuno en España sin churros. Esta crujiente barra de repostería dulce es el complemento perfecto para una taza de café o chocolate caliente.



Los churros se rocían tradicionalmente con azúcar y se condimentan con canela, pero también hay tipos con relleno. Tal delicadeza se puede encontrar en el menú de cualquier cafetería o restaurante. La receta es increíblemente simple y ha ganado popularidad en muchos países, por ejemplo, México, Francia, Portugal.

Como vimos la cocina española es muy diversa, basada principalmente en ingredientes como el aceite de oliva, el ajo y el azafrán, que imparten a sus platos típicos el sabor único y encantador. El Gazpacho, la Tortilla y la Paella son algunas de sus comidas tradicionales.

<https://grandhotelier.com/>



En grandhotelier.com además de consultar las últimas [ofertas de empleo en mexico](#) puedes informarte sobre este y cualquier otro tema de interés. No olvides visitar la página.