

## 10 Entradas de comida francesa más deliciosas del mundo

Platillos especiales, postres exóticos, comidas tradicionales y espectaculares **entradas de comida francesa**, caracterizan el arte culinario proveniente del arte culinario francés.

No es de extrañar que abunden los Restaurantes de comida francesa alrededor de todo el mundo. En Cancún, Playa el Carmen, Riviera Maya y Los Cabos, encontrarás excelentes lugares con las mejores entradas de comida francesa.

En las ciudades Cosmopolitan como Ciudad de México, Monterrey y Guadalajara es muy fácil encontrar Restaurantes ricos en deleites franceses.

### 10 Entradas de comida francesa

Las entradas de comida francesa son una verdadera muestra de una encantadora mezcla de culturas. Dentro de sus ingredientes se pueden encontrar: verduras, carnes, lácteos, vinos, entre otros.

La gastronomía francesa se destaca por la esencia de sus vinos, sus variedades de quesos y panes, que, por lo general, suelen ser el aperitivo más usual en la ciudad.

¿Estás en busca de empleo en restaurantes? Da Click [AQUÍ](#)

Si tienes la oportunidad de visitar un Restaurante de comida francesa, te recomendamos que no dejes de saborear estos riquísimos platos. Aquí encontrarás las 10 entradas de comidas francesa más conocidas en el mundo que no puedes dejar de probar:

#### 1- Quiche Lorraine



Si deseas degustar la mejor de las tartas, prueba un delicioso Quiche Lorraine, una **tarta** salada de origen francés rellena con huevos batidos y crema de leche o nata. Se le suelen agregar diferentes ingredientes como jamón, calabacín, verduras, [queso](#), entre otros.

Esta tarta también es aromatizada con nuez moscada y pimienta. Hoy se conocen infinidad de variantes de quiche lorraine, lo que nos hace encontrar en los Restaurantes diversidad de entradas de quiche que complacen a los diferentes gustos.

## 2- Crepes

¿Quién no conoce un Creps? Seguro que si lo has probado, pero como el Creps francés no hay dos. Esta entrada la puedes degustar en sus dos versiones, dulce y salado. Dulce como la de nata o de fresas; y salada como la conocida creps de jamón y queso.

Son las entradas más fáciles, rápidas de preparar y además son las más económicas de las exquisiteces francesas.



No puedes dejar de probar los creps más espectaculares del mundo.

## 3- Soupe à l'oignon

Todos los platos de entradas de comida francesa son espectaculares, pero el Soupe à l'oignon, es uno de los mejores.

Antiguamente este era un plato muy común entre las familias humildes. Sin embargo, hoy en día forma parte de los platos más cotizados de la carta de los Restaurantes de comida francesa.

En esta entrada, las cebollas se cocinan a fuego lento en mantequilla y aceite y, una vez que estén, se sirven en tazones y se añade una rebanada de pan con queso y se gratina.

¡Es increíble cómo te chuparás los dedos con lo delicioso de este plato!



#### 4- Quesos



En una mesa francesa seguro te servirán una inmensa variedadde quesos. Los quesos son una de las especialidades del arte culinario francés más populares. Te aconsejamos que aproveches la oportunidad para saborear los mejores quesos del mundo:

- Si eres amante de los quesos dulces, no dejes de probar el Le Comté
- Te gustan los olores exóticos, prueba un Le Camembert,
- Si prefieres la suavidad, degusta un Le Reblochon, súper suave y delicioso
- Enloqueces por los quesos azules, saborea un Le Roquefort, uno de los quesos azules más cotizados del mundo
- Si deseas probar un delicioso queso de leche de cabra, no dejes de probar el Le Chèvre. Además, es el queso perfecto para las ensaladas
- Enamórate de un Le Bleu, otro queso azul con un sabor muy peculiar
- Y, finalmente, el preferido de todos, el Le Brie, un queso delicioso y muy sabroso.

## 5- Bisque de Homard

El Bisque es una sopa velouté, cremosa y por lo general, muy condimentada. Se elabora clásicamente a partir de un concentrado de jugos de crustáceos.



El concentrado puede prepararse con cangrejo, langosta, gamba, bogavante o cangrejo de río. La bisque hecha con langosta es una de las entradas de comida francesa más cotizada.

Este platillo puede servirse frío o caliente. Se adorna con perejil finamente picado o con pimienta de cayena.

## 6- Volau vent duchesse



Se trata de envolturas o canastillas de hojaldre cuyo centro es un hueco en el que se coloca el relleno. Este relleno puede dulce o salado

El relleno puede ser un preparado con pollo y champiñones. Para adornar se suele usar nuez moscada y pimienta

Esta entrada de comida francesa también suele utilizarse en reuniones sociales, para meriendas o para una cena liviana.

## 7- Andouillete



La Andouillete es una entrada especial de la cocina francesa. Es un embutido elaborado tradicionalmente con el estómago y el intestino de cerdo o la ternera. Estas partes se salan, se secan y se ahúman con madera de haya.

Las andouillettes tienen un fuerte aroma y sabor debido a los condimentos y especias que se utilizan para la sazón, aromatizados además con vino o alcohol.

El Andouillete se le conoce y distingue por el peculiar color negro de su piel. Esta entrada no requiere ni debe ser calentada ni guisada.

## 8- Raclette

El tradicional Raclette o “Queso Asado” que no podría faltar en esta lista. Es el aperitivo más común de la gastronomía francesa.

El Raclette es fácil de fundir y por eso, es un aperitivo muy fácil de preparar. El raclette lo puedes servir con los ingredientes que más te gusten: charcutería variada, papas, pepinillos, ensaladas, entre otros.

Es una exquisitez que se consigue en cualquier Restaurant francés y es una de las entradas de comida francesa que es servida como el principal aperitivo en toda mesa de comida de origen francés.



## 9- Tapenade



Es una pasta para untar hecha de aceitunas negras y anchoas. Existe una variante en este plato, y es que también se puede preparar con aceitunas verdes. También se le suele colocar ajos, diversas hierbas, atún, vinagre o zumo de limón.

Es una comida muy popular en la cocina francesa, proveniente del Sur de Francia, donde se sirve como aperitivo untada en tostadas. Algunas veces se usa como condimento para verduras o filetes.

## 10- Tomates à la Provencale

Los Tomates à la Provencale son una variedad de tomates que gusta mucho en la región.

Este platillo atrae por la variedad de su color y sabor. Cautiva con apenas apreciarlo y una vez degustados encantan de una manera, que es inevitable no volver a probarlos.

Como aperitivo, los tomates à la Provencale son la entrada ideal, más aún, si se acompañar de un exquisito y buen vino rosado de origen Côtes de Provence, la combinación perfecta para esta receta de origen francés y de carácter [Mediterráneo](#).



Restaurantes, Hoteles, Cruceros, Barcos, esperan por ti. Puedes encontrar un fabuloso empleo y conocer el arte de la cocina francesa viajando por el mundo.

En [Grand Hotelier](#), te ofrecemos la oportunidad de trabajar en Restaurantes de comida francesa, empleo en barcos, trabajos en hoteles y centros comerciales. Anímate y contáctanos por [grandhotelier.com](https://grandhotelier.com)