**Acceso (acceso.ku.edu)**

Unidad 3, Almanaque

La gastronomía caribeña

10 platillos tipicos de Cuba | comida tradicional cubana

(Música de fondo)

(Narrador) Hola, ¿Qué tal amigos? ¿Cómo están? Bienvenidos a un nuevo vídeo de este tutorial y en esta ocasión les traigo un vídeo con mucho sabor y que más sabor que el sabor cubano. Así que aquí les traigo 10 platillos típicos de la comida cubana. ¡Así que comenzamos!

Número 1: arroz blanco y huevo frito. No se puede pedir algo más simple que esto, el arroz con huevo es uno de los ejemplos de esta habilidad latina de hacer más con menos, eso sí sólo los maestros logran que la yema quede blanda para mojar el arroz y la clara con puntilla dorada y crujiente los bordes. Para una experiencia superior, se come con aguacate y chicharritas de plátano verde o plátanos maduros fritos. No debe confundirse con el arroz a la cubana que se conoce en España, es de la isla originalmente y no lleva kétchup.

Número 2: ropa vieja con tostones. No hay restaurante cubano que no tenga en el menú, ni ama de casa criolla que no tenga su receta propia. Lo que comenzó con un plato para aprovechar la carne de un cocido se ha convertido en toda una institución nacional. Se puede utilizar carne de res, cordero, o cerdo, siempre deshebrada y condimentada con comino y hojas de laurel, el paraíso para porque el cubano. Acompáñala con tostones de plátano verde frito.

Número 3: caldosa o ajiaco. Posiblemente sea el plato que más resuma el espíritu del cubano. La caldosa o ajiaco, según la región y lo espeso del caldo, generalmente es un plato que se hace y se come con amigos, infaltable en las celebraciones. La costumbre es que todos aporten ingredientes que luego se cocinan en una gran cazuela sobre el fuego de leña en medio de la calle. La suerte le toca al que encuentre en su plato un pedazo de carne, aunque repartido experimentado sabe compartir la fortuna entre todos.

Número 4: yuca con mojo. Si usted es vegetariano y le han dicho que la comida cubana es solamente cerdo o fritanga, pues no es que los cubanos lo van a negar; sí les encanta lo frito pero este platillo será lo suyo. Eso sí, no planee una noche romántica después porque el ajo mezclado con el jugo de limón del mojo puede herir susceptibilidades así que cuídese mucho.

Número 5: arroz con pollo a la churrera. Uno de los muchos platos con arroz típicos de la cocina de Cuba, se podría decir que es una de las respuestas cubanas a la paella española, pero decir esto en voz alta frente a un cubano podría buscarle problemas. El secreto de la adicción que produce el arroz con pollo a la churrera está en el sofrito que sirve de base a lo que le echa cerveza y vino seco. Este es un ejemplo de cuánto aportaron los africanos a la cultura caribeña, en especial a la cubana. Según el comensal conocedor esta es una categoría aplicable a todos los cubanos. El mejor plátano para hacer un fufú o majado es el pintón, o sea ni muy verde ni muy maduro. En ese estado el plátano se mantiene firme pero ya posee dulzor. El chicharrón de cerdo le aporta el contraste salado y la textura crujiente. Freír una segunda vez el chicharrón comenzando con la manteca fría hará toda diferencia.

Número 7: congrí o moros y cristianos con masa de cerdo fritas. Son como la ropa vieja cubana en un plato. La diferencia radica en que para el congrí cuyo nombre proviene del dialecto de los esclavos africanos, se usan frijoles colorados y el moros y cristianos se hacen con frijoles negros. En lo que si no hay distinción es que el arroz tiene que estar brilloso, desgranado y con un color oscuro. Las masas de cerdos son un agregado estrella al igual que el bistec de cerdo encebollado, pero realmente el cubano lo conoce casi como cualquier carne o sin ella.

Número 8: picadillo a la habanera con plátano frito. A la carne molida en Cuba se le llama picadillo y no hay mejor manera de hacer que a la habanera con uvas, pasas, aceitunas rellenas, con pimientos y pasta de tomate y comino. Para parar un tren. Hay quien le añade papas fritas. Se sirve por supuesto con arroz blanco desgranado y plátanos maduros fritos. Aunque el puerco sea el mamífero nacional, en Cuba no se tiene piedad con él y menos cuando se acerca el fin de año. El mejor puerco asado según turistas y guajiros así es como se le conoce a la gente de origen campesino o rural, es el que se cocina asado en una púa o vara como se dice en Puerto Rico. Lentamente al carbón y si ya queremos volverlo un plato gourmet solo basta echarle hojas de guayabo a la leña.

Pan con lechón, hijo primogénito del cuerpo asado. El pan con lechón no debe confundirse con el sándwich cubano porque al contrario de esta variante popular, sobre todo fuera de la isla donde

irónicamente casi no se conoce. En Cuba se consume más el emparedado simple, pan con carne deshebrada de puerco rostizado y un mojo hecho con naranja agria, ajo y comino, infaltable en fiestas populares y carnavales y remedio preventivo para la curda o borrachera.

Amigos, hasta aquí este vídeo de tutoriales. Espero les haya gustado los 10 platillos más populares de la gastronomía cubana.

Creative Commons LicenseThis work is licensed under a   
[Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).