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

Unidad 3, Almanaque

La gastronomía caribeña

Platillos populares de Republica Dominicana | Comida Tipica de Republica Dominicana

(Narrador) Hola, ¿Qué tal amigos? Bienvenidos a un nuevo video de tutoriales, y en esta ocasión les traigo un delicioso video, se trata sobre los nueve platillos más populares de la comida dominicana. ¡Así que comenzamos!

(Música dominicana)

Número 1: asopao de pollo. Es una exquisita sopa de arroz, es uno de los platos más importantes de la gastronomía dominicana. El asopao de pollo tiene un olor y un sabor exquisitos y es una de las recetas criollas más conocidas del Caribe. Consiste en una deliciosa mezcla de ingredientes como son la chuleta, pollo, auyama, ají, cilantro ancho, y agrio de naranja. El asopao es como una especie de locrio con tendencia de ser sopa.

Número 2: moro de habichuelas. Es un verdadero clásico de la cocina dominicana. Por lo que te invitamos a probarlo. Es mejor servirlo con carnes guisadas, con abundante salsa. Cada país, sin embargo, tiene su propia versión, más aún en la República Dominicana, cada hogar tiene su propia versión.

Número 3: sancocho. Es sin duda el plato dominicano más preciado, se prepara generalmente en ocasiones especiales ya que su preparación es larga y contiene muchos ingredientes. Sin embargo, el tiempo que toma para prepararse es el tiempo que mejor se pasa con los amigos. Mientras se bebe un poco de ron o una cerveza fría. El sancocho tradicional se hace de carne de res, no obstante, el sancocho de siete carnes es la versión de lujo.

Número 4: bandera. Una de las primeras cosas que los visitantes a la República Dominicana notan es que la bandera dominicana es como los dominicanos le llaman a su plato tradicional que es a base de arroz, habichuelas y carne.

Número 5: picapollo. Es un plato compuesto básicamente por pollo empanizado o enharinado, frito y tostones o plátano frito. Es parte de la gastronomía dominicana y está entre las comidas de calle o restaurantes y es de las más populares. Así que, si eres dominicano, ¿cuándo fue la última vez que probaste el picapollo?

Número 6: son muchos los que suspiran cuando se les habla de un locrio de pollo. Un arroz con pollo pero de una manera más intensa si este va acompañado de un aguacate, ensalada verde, tostones de plátano verde o frito de plátano maduro. Estas recetas muy conocidas en las mesas dominicanas a muchos les traen recuerdos de su niñez, ya que era un plato que se preparaba básicamente en los días en que toda la familia estaba reunida, como es el caso de los domingos. Pero muchos no las diferencian, creyendo que el locrio y arroz con pollo son lo mismo.

Número 7: tostones o patacones, plátano macho que se fríe dos veces. Son un acompañamiento tradicional en muchos de los países de centro y sur América y del Caribe. Cuando se cocinan usando una grasa saludable como la manteca de cerdo o aceite de coco, son una maravillosa opción para integrar en tus comidas cotidianas. Los patacones son una preparación que le paga casi a todo: huevos, carne, ceviche, guacamole y otros dips.

Número 8: yaniqueques. Estas tortillas fritas de harina que son un clásico de la gastronomía dominicana es muy común verlos en las esquinas, especialmente cerca de los colmados y en la playa. Para los dominicanos playa es sinónimo de yaniqueque, pescado frito y memeros, los hay normales y rellenos; queso, jamón, vegetales, lambí, etcétera.

Número 9: bollitos de yuca. Son un plato tradicional en República Dominicana y sensible como un aperitivo o acompañante, también esencial para ese día en el que esperas visita en casa. Los bollitos de yuca de la República Dominicana tienen diferentes variantes: rellenos de queso o con un toque dulce de anís. Lo que sí tienen en común cada una de las diferentes preparaciones es que son crujientes por fuera y suaves por dentro.

Amigos, hasta aquí este video con lo mejor de la comida dominicana. Para mi fue un placer y un respeto.

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