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

Unidad 3, Almanaque

La gastronomía caribeña

10 platillos tipicos de Puerto Rico | comida tradicional puertorriqueña

(Música de fondo)

(Narrador) Hola, ¿Qué tal amigos? ¿Cómo están? Bienvenidos a un nuevo vídeo de tutoriales. Y en esta ocasión les traigo diez comidas típicas deliciosas de Puerto Rico. Acompáñenme en esta historia. Encontrar diez comidas típicas de Puerto Rico es difícil porque hay muchas influencias diferentes en su cocina. Hoy en la isla puede encontrar muchas opciones de alimentos diferentes con influencias del chino al italiano, pero a continuación se encuentran los diez alimentos más típicos de Puerto Rico. Aunque Puerto Rico es una comunidad de los Estados Unidos, su cultura, sus alimentos y su forma de vida están más estrechamente vinculados con los países de América Latina. Su cocina es el resultado de tres influencias principales: el taíno, español y africano

Vamos a empezar con el número 10: mofongo. La combinación de plátanos, chicharrón y ajo hacen de este plato una verdadera delicia. Este plato es considerado el más popular de la isla; se puede encontrar en la mayoría de los restaurantes que sirven comida puertorriqueña y puede tener cualquier tipo de carne o vegetales mezclados para hacer una comida completa. Simplemente delicioso.

Número 9: pollo asopado. El clima cálido de la isla no impide que los habitantes disfruten esta sopa caliente. Asopao es una sopa, un gumbo, un guiso, todo un plato. Este plato es genial con un lado de tostones que son rodajas de plátano frito, simplemente espectacular

Número 8; arroz con pollo. Este plato simple pero delicioso es el más preferido de los puertorriqueños y el más cocinado en hogares puertorriqueños. Es muy popular debido a su fácil preparación y porque no hay necesidad de comprar ingredientes que eliminan el presupuesto. Así que económico y súper delicioso, todo un manjar a su paladar.

Número 7: Bacailitos fritos. Cuando anhelas algo frito, crujiente y salado, los bacailitos son el aperitivo perfecto para morder. Hecho bacalao, cilantro y otras especies, estos son comunes en quioscos alrededor de la isla del encanto, así que bacailitos fritos te encantarán.

Numero 6: arroz con pigeon peas. Este plato es popular en todo el Caribe pero el toque puertorriqueño proviene del uso del sofrito en la receta. Delicioso.

Numero 5: alcapurrias. Masa de plátano, yuca rellena de carne; esta merienda ligeramente crujiente se puede encontrar en muchos quioscos cerca de la costa en toda la isla, así que si viaja a Puerto Rico no olviden disfrutar de unas deliciosas y sabrosísimas alcapurrias

Numero 4: arroz manposteado. Esta comida rápida y fácil de arroz y frijoles es el perfecto ahorrador de comida de última hora en cualquier hogar puertorriqueño, y por qué no en cualquier lugar latinoamericano. Este delicioso quiso puertorriqueño es simplemente delicioso

Número 3: templeque. Un postre común, este pudín de coco cremosísimo es perfecto para seguir cualquier comida puertorriqueña, así que pruébalo porque es una verdadera delicia.

Número 2: sancocho. Este es abundante caldo de carne y verduras con zanahorias, cebollas y maíz. Es una comida de una sola olla, es un plato dominical favorito y coloquialmente se considera una cura de resaca, pero es simplemente delicioso y reconstituyente.

Y finalmente, número 1: piononos. Estos deliciosos bocadillos básicos y crujientes en el exterior se puede encontrar en la mayoría de puestos de carretera, alrededor de la isla.

La próxima vez que visite la isla asegúrese de encontrar estas fantásticas diez comidas típicas de Puerto Rico y pruébalas, les sorprenderá los sabores que han sido moldeados por muchas influencias.

Amigos, hasta aquí este vídeo de tutoriales. Espero les haya gustado.

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