|  |
| --- |
| **Cucina tipica indigena: prelibatezze ecuadoriane** |
|

|  |
| --- |
| Le vere specialità culinarie ecuadoriane non sono facilmente reperibili nei ristoranti frequentati dai turisti. Per trovarle e provarle, bisogna andare nei semplici ristorantini indigeni oppure rivolgersi ai baracchini che si trovano per strada. Generalmente, la sola vista, innoridisce i visitatori occidentali, abituati a ben altri requisiti d'igiene. Ma se dovete togliervi questo sfizio, fatelo, non morirete certo per questo!  |

**Piatti di carne:**La passione per la carne è una costante negli altipiani andini. I più gettonati sono i piatti a base di pollo, accompagnati con le immancabili patatine fritte. Il pollo può essere servito a la brasa, dorado o chicharron, in quest'ultimo caso si tratta di una saporita e ipercalorica frittura nello strutto.molto comune è anche il piatto di lomo salado, pezzetti di carne di manzo o di vitello in padella con pomodori, cipolle e spezie varie.In alcuni ristoranti è possibile assaggiare il cordero e il chancho. Rispettivamente carne di agnello e di maiale.In Ecuador, ma anche nel confinante Perù si mangia il cuy chactao, un enorme criceto servito allo spiedo croccante. Pare che sia buono.**Il brodino della nonna indigena:**In Ecuador vanno pazzi per la yagualocro, una zuppa a base di patate e sangue di agnello, e per il caldo de pata, un brodino dove galleggiano striscioline di mammella di mucca.**Cucina di mare:**Il mare dell'Ecuador è ricco di buon pesce e, sulla costa, è facile trovare ristoranti con menù a base di aragoste e gamberoni a prezzi accessibilissimi. Ma la vera specialità locale è il ceviche, del pesce crudo, con dentro anche gamberi, calamari e molluschi marinato nel limone e peperoncino e servito con cipolla e contorno di mais.Nella provincia di Esmeralda, il pesce si prepara encochado, ovvero stufato nel latte di cocco. |





