Gastronomía de EEUU

La **gastronomía** del país corresponde a una **interesante mezcla** muy variada e interpretada de otras cocinas nacionales, ya que Estados Unidos es una nación creada fundamentalmente por **inmigrantes** procedentes de diferentes países de Europa, Asia y África. También es posible percibir la mezcla étnica que prevalece en el país. En las grandes ciudades, la **cocina rápida o fast food** es la nota predominante. Se vive apresuradamente, por lo que el **desayuno y la cena** se convierten en las comidas principales del día, mientras que el almuerzo es más ligero. Huevos con bacón, tostadas, zumo, fruta y café son habituales al comenzar el día, de modo que pueda aguantarse el duro ritmo laboral. La **comida**, sin embargo, consistirá en una ensalada, un sándwich, una hamburguesa o un perrito caliente acompañado de cualquier bebida con gas. Y es que los estadounidenses urbanos tienen poco tiempo para comer y tratan de reponer mínimamente las fuerzas para aguantar la jornada vespertina.

Es típica la imagen de los **puestos callejeros** de perritos calientes a los que cualquier persona, desde ejecutivos hasta amas de casa, se acerca incesantemente al llegar el mediodía. También las cadenas de restaurantes de comida rápida, como hamburgueserías, bocadillerías y pizzerías. Los populares Delis se llenan a rebosar durante el almuerzo. La **cena** es la comida más fuerte del día y suele consistir en un primer plato a base de ensalada o pasta, un segundo plato de carne o pescado y un dulce de postre acompañado de un enorme vaso de leche. Los fines de semana estas costumbres se modifican ligeramente, ya que al levantarse más tarde que de costumbre, los norteamericanos unen el desayuno con el almuerzo, creando lo que ellos llaman **brunch** (palabra formada por la unión de breakfast y lunch), que consiste en crepes, tortitas de nata agria, salmón con crema de queso y carnes, entre otras alternativas.

No obstante, existen **multitud de sitios** donde disfrutar de los manjares más suculentos de cualquier país del mundo. Numerosos restaurantes, la mayoría de horario continuado, abren sus puertas para ofrecer todo aquello que estimule el apetito: cocina italiana, griega, francesa, mexicana, alemana, china, india, japonesa, rusa y en algunos lugares, también española. Se puede comer cualquier tipo de pasta italiana acompañada del mejor café expreso, setas chinas con bambú, salchichas de Munich acompañadas de la mejor cerveza o delicioso caviar rojo traído directamente de Rusia. Incluso si se busca un poco más, seguro que se puede degustar una deliciosa paella preparada con el mejor aceite de oliva. En cuanto a **precios,** como la misma comida, son **muy variados** y van desde los 6 dólares hasta los 100 dólares por persona. En muchos establecimientos es recomendable reservar con anticipación.

Costa del pacífico

La **costa del Pacífico**, particularmente la de California, cuenta con una gran riqueza de **especialidades marinas**: cangrejos, salmón, anchoas, halibut, atún y un largo etcétera, todos ellos servidos en rodajas y dorados al horno. Aquí también se pueden saborear almejas, navajas, ostras y los mejores y más selectos productos del océano Pacífico.

Costa oeste

En la **costa oeste de Estados Unidos** se pueden comer deliciosas **carnes**. Extensos pastos para el ganado hacen que la carne sea de primera calidad. Las **costillas barbacoa**, que han comenzado a exportarse ya como receta a otros países, se asan lentamente en la barbacoa y se les añade un aderezo especial. Pero, además, se pueden degustar excelentes bistecs, entrecots o filetes, siempre acompañados de patatas cocidas, fritas o con distintas salsas. El pollo a la cazuela es delicioso y si tiene oportunidad, no deje de probar el pastel con crema agria recubierto de merengue. Otras de las especialidades de la cocina del oeste son la carne adobada (cerdo aderezado con salsa), el pollo frito (delgadas rodajas de pollo con harina salteada), los chiles rellenos, los pimientos verdes rellenos con carne y queso (rociados y

dorados a la sartén) y los perritos calientes, típicos de la comida americana. Pero también podrá degustar los **jerkys**, filetes de ternera en su punto, los callos estofados presentados con cereales y la sopaipilla (miel mojada en pan y servida caliente).

Oeste americano

Si usted es de los que prefieren las **verduras y las frutas**, en el oeste americano podrá elegir entre un gran abanico de excelente calidad: higos en el valle de San Joaquín, tomates en el valle de Sacramento, uvas en Sonoma y los valles Napa, aguacates en el valle de San Diego, dátiles en el valle de Coachella o lechugas y melones en el valle Imperial. Otras de las especialidades del oeste del país son la sopa de alcachofas, el salmón a la barbacoa (cocinado sobre carbón caliente o madera quemada) y la ensalada César (elaborada con lechuga romana, huevo, anchoas y queso parmesano).

Sur estadounidense

En la parte **sur de Estados Unidos**, limítrofe con México, la influencia de la comida de este país se deja sentir bajo la denominación de comida **Tex-Mex.** El chili, verdaderamente picante, acompaña muy bien a las carnes rojas. Pruebe los tacos, tortillas de maíz rellenas de todo lo que usted pueda imaginar, como carne, pimientos, tomate, cebolla y queso derretido, acompañados de distintas salsas. Son una delicia y recuerde que deben comerse con las manos. Pruebe también los frijoles, judías cocidas y fritas con abundante chili. La comida mexicana suele ser muy picante, así que tenga siempre a mano un buen margarita: tequila y zumo de limón muy frío, con el borde del vaso untado de sal.

Zona este

En la **zona este**, las posibilidades son infinitas, pero prevalece el marisco, sobre todo en la zona costera, muy fresco y que preparan exquisitamente. En esta región podrá encontrar **cualquier especialidad latina** como, por ejemplo, comida cubana, lechón asado o cangrejos moros. Los restaurantes con espectáculo están muy de moda y hay una **excelente variedad**.