**¿Por qué Puerto Rico es también un paraíso para los *foodies*?**

Con una creatividad sin límites y una transformación constante, la cocina puertorriqueña ha evolucionado hasta convertirse en un verdadero paraíso gastronómico.

La escena culinaria de Puerto Rico es más próspera y vibrante que nunca, se puede experimentar desde San Juan hasta Cabo Rojo, desde Rincón hasta Fajardo, y todos los puntos intermedios.

Desde los chinchorros (quiosco al borde de la carretera o la playa) hasta la alta cocina, los cocineros y chefs de la isla están reinventando esas deliciosas recetas de las abuelitas y consintiendo a locales y visitantes a través de la comida. Podrás saborear esa pasión [Boricua](https://www.discoverpuertorico.com/live-boricua) mientras sigues tus antojos (y curiosidad) por toda la isla.

Aquí 5 razones por las que Puerto Rico es un verdadero paraíso para los amantes de la buena vida y la comida:

1. **Tradiciones culinarias**

¡Puerto rico es mucho más que arroz y habichuelas! La gastronomía es una parte esencial de la cultura de Puerto Rico, que mezcla la herencia de elementos de la cocina española, africana y [taína](https://www.discoverpuertorico.com/article/taina-route-indigenous-culture-puerto-rico). Tu viaje a la isla no estará completo si no pruebas platillos básicos como el **mofongo**, hecho de plátanos verdes fritos; los **tostones**, ruedas dobles de plátano fritas; los **pasteles**, se parecen a los tamales y se preparan tradicionalmente con masa de plátano verde rellena con carne de cerdo guisado; el **lechón asado**, cerdo asado lentamente con carne jugosa y piel crujiente, que ha sido recientemente declarado legado culinario puertorriqueño. Y porque una buena comida nunca está completa sin postre, el **tembleque** que es un tipo de flan sedoso a base de coco y los **casquitos de guayaba**, pasta de guayaba acompañada de queso blanco local son dos de los clásicos imperdibles.

1. **Cócteles y mixología de vanguardia**

La escena de la coctelería de la isla ha evolucionado con el mismo cuidado que la escena culinaria. Puerto Rico es la cuna de la [piña colada](https://www.discoverpuertorico.com/article/puerto-ricos-national-drink-pina-colada), y descubrirás que el enfoque innovador de las bebidas refrescantes continúa hasta nuestros días, ya sea en uno de los [mejores bares del mundo en el Viejo San Juan](https://www.discoverpuertorico.com/article/great-cocktail-bars-san-juan), en una travesía por una [cervecería](https://www.discoverpuertorico.com/article/guide-to-breweries-puerto-rico), en una [cata de rones locales](https://www.discoverpuertorico.com/article/visit-rum-distilleries-puerto-rico) o simplemente con un cóctel junto a la piscina.

Dorado o blanco, picante u oscuro, Puerto Rico es la capital mundial del ron, y en la isla encontrarás muchas interpretaciones creativas de los cócteles a base de ron. Aunque muchos bartenders tienen su propia versión de clásicos como la piña colada, pide que te preparen tu bebida con marcas puertorriqueñas galardonadas, como Bacardí, Ron del Barrilito o Don Q, para que entiendas a qué nos referimos cuando hablamos de la capital mundial del ron.

Una forma magnífica de probar y conocer las más de 70 marcas bajo el sello de calidad *Rums of Puerto Rico* es recorrer nuestras destilerías, como el histórico [Castillo Serrallés](https://www.discoverpuertorico.com/profile/museo-castillo-serralles/8545) y la emblemática [Casa Bacardí](https://www.discoverpuertorico.com/profile/casa-bacardi-puerto-rico/10062). También puedes probar algunos cócteles creativos con ron en bares como [La Factoría](https://www.discoverpuertorico.com/profile/la-factoria/9362) y [La Casita de los Rones](https://www.discoverpuertorico.com/profile/la-casita-de-rones-de-pr/1664) en el Viejo San Juan o [La Barrita del Lado](https://www.discoverpuertorico.com/profile/la-barrita-del-lado/12874) o [La Central de Mario Pagán](https://www.discoverpuertorico.com/profile/la-central-mario-pagan/12791), ambos en el [Distrito T-Mobile](https://www.discoverpuertorico.com/profile/distrito-t-mobile/12787).

1. **La bebida nacional: La piña colada**

Si te encanta la piña colada, debes saber que la famosa bebida tropical se inventó en Puerto Rico. La dulce mezcla de crema de coco, zumo de piña, ron blanco y hielo nació en San Juan, pero la identidad de su creador sigue siendo una controversia no resuelta en la isla. Tres bartenders diferentes reclaman el invento como propio. El hotel [Caribe Hilton](https://www.discoverpuertorico.com/profile/caribe-hilton/2), uno de los más famosos de San Juan, es el escenario de dos de las historias del origen de la piña colada.

Otros lugareños dicen que la piña colada se remonta al siglo XIX y atribuyen el cóctel frutal al pirata puertorriqueño Roberto Cofresí, según el cual servía esta bebida a su tripulación para levantar la moral. Aunque no se sabe qué manos fueron las que crearon la famosa piña colada, una cosa es segura: no sólo se ha convertido en la bebida nacional de Puerto Rico, sino en una de las favoritas en todo el mundo, independientemente del lugar al que viajes.

Así que, ya sea que esté descansando en la playa o disfrutando de las vistas y la melodía de la animada vida nocturna, asegúrate de saborear y disfrutar de la bebida emblemática de la isla y déjate llevar por este pequeño pedazo de identidad.

1. **Chefs que enamorarán tu paladar**

La creatividad y variedad de la cocina puertorriqueña son presentadas por expertos que destacan la gastronomía de la isla de diferentes maneras. Con un grupo emergente de chefs locales que elevan los productos y sabores de la isla con técnicas especializadas, merece la pena visitar la escena culinaria de Puerto Rico. Con sabores y técnicas sorprenderán a tu paladar, aquí algunos de los [mejores chefs](https://www.discoverpuertorico.com/article/top-8-chefs-island) de la isla:

* **José Santaella**: El chef Santaella es el autor del exitoso libro de cocina "Cocina tropical: *The Classic and Contemporary Flavors of Puerto Rico*", cuyo prólogo fue escrito por el chef Eric Ripert. También fue nombrado *"The People 's Best New Chef Gulf Coast"* por la revista *Food and Wine* en 2014. Con una carrera de 20 años, el chef apostó por su nombre en el restaurante, [Santaella](https://www.discoverpuertorico.com/profile/santaella/1613), y centra su talento en mostrar platos locales que incorporan sabores y técnicas de todo el mundo.
* **Juan José Cuevas**: Su carrera comenzó trabajando en el Arkelare galardonado con tres estrellas Michelin en San Sebastián, España, pero su viaje culinario también lo llevó a las cocinas de Barcelona, San Francisco y Nueva York. Estando a la cabeza de The Blue Hill en Nueva York, el restaurante recibió una estrella Michelin. En Puerto Rico, es el chef ejecutivo de [1919](https://www.discoverpuertorico.com/profile/1919-restaurant/2467), una experiencia gastronómica imperdible dentro del [Hotel Condado Vanderbilt](https://www.discoverpuertorico.com/profile/condado-vanderbilt-hotel/1197). El menú se centra en platos de la granja a la mesa preparados con los ingredientes orgánicos y locales más frescos.
* **Mario Pagán**: El chef Pagán ha recibido elogios en diversas publicaciones que incluyen el New York Times y el Wall Street Journal. También es autor de dos libros de cocina, Caribe: Cocinas del Mundo (2005) y La Gran Cocina Caribeña y sus 12 Grandes Chefs (2004). Actualmente es dueño de tres restaurantes: [Mario Pagán Restaurant](https://www.discoverpuertorico.com/profile/mario-pagan-restaurant/1643) en Condado, [SAGE Italian Steak Loft](https://www.discoverpuertorico.com/profile/sage-steak-loft/3013), donde se enfoca en la cocina moderna y criolla, y [La Central by Mario Pagán](https://www.discoverpuertorico.com/profile/la-central-mario-pagan/12791%7D) en Distrito T-Mobile, donde une los sabores locales con el estilo y la creatividad internacional. También es el chef ejecutivo de [Melao](https://www.discoverpuertorico.com/profile/melao/2694), un restaurante caribeño moderno en el Dorado Beach Resort, y [RAYA](https://www.discoverpuertorico.com/profile/raya-mario-pagan/12800), un restaurante de cocina fusión caribeño-asiático.
1. **Café, por favor**

Despertar en Puerto Rico incluye tomar una buena taza de **café colao'**, ya sea **puya**, **cortadito**, **término** o **clarito**, y, si visitas a una familia local alrededor de las 2:00 o 3:00 p.m., también te ofrecerán una taza de café. El café es una gran parte de la cultura puertorriqueña, se ha cultivado en la zona montañosa de la isla desde el siglo XVIII y en el siglo XIX, fue una de las industrias más importantes.

En los últimos años, muchas haciendas cafetaleras se han abierto al público, ofreciendo recorridos por la finca y llevando a los visitantes a través del proceso de producción desde la semilla hasta la taza. Muchos también tienen muy buenos restaurantes y cafeterías; algunos incluso ofrecen cabañas para pasar la noche. Visitar estas fincas cafetaleras requiere conducir a las montañas por caminos que a menudo son angostos y sinuosos, pero su recompensa serán vistas espectaculares de las hileras de plantas de café que se extienden a lo largo de las colinas, respirando el aire prístino y la tranquilidad general del paisaje... claro, sin mencionar el exquisito café.

Algunas de las plantaciones que puedes visitar son [Hacienda San Pedro](https://www.discoverpuertorico.com/profile/hacienda-san-pedro/7061) (Jayuya), [Hacienda Muñoz](https://www.discoverpuertorico.com/profile/hacienda-munoz/8241) (San Lorenzo), [Hacienda Lealtad](https://www.discoverpuertorico.com/profile/hacienda-lealtad/8720) (Lares), [Hacienda Pomarrosa](https://www.discoverpuertorico.com/search?keys=Hacienda%20Pomarrosa) (Ponce), [Hacienda Tres Ángeles](https://www.discoverpuertorico.com/profile/hacienda-tres-angeles/3149) (Adjuntas), y si quieres aprender sobre la historia del café en Puerto Rico visita el Museo del Café en Ciales.