***Platillos extranjeros que debes probar al menos una vez***

*Descubre lo mejor de la gastronomía de otros países*

La gastronomía mexicana es muy vasta, tanto que la mayoría de los extranjeros que visitan nuestro país quedan prendados y totalmente enamorados de, por lo menos, el sabor de los tacos al pastor o de un buen pozole. Sin embargo, tampoco es raro encontrar restaurantes temáticos con los mejores platillos de la gastronomía mundial, los cuales provienen de otros países y culturas.

Algunos de ellos se han *mexicanizado* con el paso de los años, mientras que otros conservan el toque esencial del país de donde provienen. Sin embargo, muchos de ellos son imperdibles y necesitas probarlos si es que no lo has hecho. Por esto **SinDelantal**, la plataforma en línea de pedidos de comida a domicilio de todo tipo de restaurantes, te dice qué platillos extranjeros debes probar por lo menos una vez en tu vida:

**Sushi o comida... ¿japonesa?**

La palabra “sushi” proviene de la unión de ingredientes con arroz. Este platillo se elabora con una base de arroz y complementos como pescado, mariscos, carnes o verduras. Todo mundo piensa que este delicioso alimento proviene de Japón; sin embargo, sus orígenes están en la antigua China donde se preservaba el pescado con el moho del arroz fermentado. Con el tiempo los japoneses adoptaron este platillo incorporando sus propios elementos. Si algún día estás de visita en el lejano Oriente, asegúrate de mostrar buenos modales y deja que los mayores coman primero y agradece a tus anfitriones por los alimentos: es cuestión de educación.

**Arepas**

Son muy similares a las “gorditas” mexicanas, pero en Colombia y Venezuela son tan comunes como nuestras tortillas y las llaman arepas (masa redonda hecha con maíz). Históricamente es imposible determinar quién las inventó, no obstante los registros sobre el empleo del maíz en Colombia y Venezuela datan incluso antes de que llegaran los conquistadores, por lo que este platillo es base alimenticia de ambas naciones sudamericanas y un manjar bastante apetecible que además de ser tradicional en el desayuno o la cena en ambos países, es un símbolo gastronómico que debes probar.

**Paella**

Para los españoles la paella es un orgullo nacional y uno de los platillos más emblemáticos todo el continente europeo. La paella surge en las zonas rurales de España entre los siglos XV y XVI por la necesidad de los campesinos de tener una comida fácil de preparar y con los elementos que tenían a mano. Los ingredientes originales de la paella eran las aves, el conejo de campo o liebre, verduras frescas, arroz, azafrán y aceite de oliva. Sin embargo, la paella es un platillo que admite prácticamente cualquier ingrediente, esta variedad le brinda un sabor diferente y muy particular donde quiera que lo consumas. Es el platillo perfecto para una comida familiar en casa cualquier fin de semana.

**Asado argentino**

Un corte argentino es sinónimo de carne de primer nivel, ¿pero de dónde viene esta tradición? La historia del asado o los cortes argentinos comenzó con los gauchos (diestro en las tareas rurales y en montar a caballo de Argentina y Uruguay) y las vacas cuando éstas se encontraban libres y los gauchos las perseguían a campo abierto para asarlas. Sus orígenes datan de comienzos de 1700 y personajes como Charles Darwin, relataron con asombro la tranquilidad de la vida gaucha y la abundancia de comida en esta región. Si eres amante de las parrilladas, un asado argentino es ideal para compartir con los amigos al aire libre.

**Pasta**

¿Quién inventó la pasta? Si bien decir “pasta” es sinónimo de Italia, diversas investigaciones señalan que Marco Polo en el siglo XIII ya había encontrado este elemento en sus viajes a China. Otros se remontan a antiguas civilizaciones etruscas que la elaboraban mediante el machaque de diversos cereales y granos mezclados con agua, que luego cocían y resultando un alimento sabroso y nutritivo. Sin embargo, la capitalización e internacionalización de este platillo también conocido como lasaña se adjudica a la ciudad de Nápoles en Italia. Hoy día, es el platillo central en una cena romántica al calor y luz de las velas, y la mejor manera de enamorar a la pareja es compartir del mismo plato tanto los manjares como los sentimientos.

**Curry**

El curry es el condimento más adecuado si deseamos darle un toque exótico a un platillo, está compuesto por una mezcla de especias poco conocida. La palabra curry viene de *kari*, que significa salsa en Tamil, el idioma de una etnia del sur de la India que elaboraba una serie de platillos que solían llevar una especia sacada del árbol de curry, que tenía un sabor muy penetrante y un tanto picante. El curry llegó a manos de los británicos, quienes enloquecieron con su sabor y lo comercializaron a diversas partes del mundo. Si te gustan los platillos condimentados, el curry es el mejor aliado para darle a tu paladar una nueva experiencia culinaria con todo el respaldo de las tradiciones milenarias del Medio Oriente.

Existe un vasto panorama de opciones culinarias internacionales que puedes aprovechar en el momento que desees en tu restaurante favorito, o pidiéndolo por SinDelantal hasta la comodidad de tu casa. ¿Cuál es tu favorito? ¿Has probado alguno?

# # #

**Acerca de SinDelantal**

**SinDelantal** es el líder en el segmento de servicio de comida a domicilio por Internet en México, cuenta con más de 3,500 acuerdos con restaurantes en más de 10 ciudades de toda la República Mexicana, a través de su página web o aplicación móvil, un amplio menú y cobertura inigualable.

**SinDelantal** pertenece al grupo Just Eat, plataforma de comida a domicilio por Internet número 1 en el mundo, así como a la compañía iFood, empresa número 1 en los servicios de comida a domicilio a través de Internet en América Latina.

**CONTACTO**

**Another Company**

Erik Sierra

erik.sierra[@anothercompany.com.mx](mailto:violeta@anothercompany.com.mx)

55 6174 9062

Mario García

[mario@anothercompany.com.mx](mailto:mario@anothercompany.com.mx)

55 3930 2474