

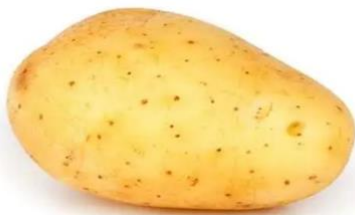
La cocina francesa se caracteriza por la delicadeza y exquisitez de sus platos. El estereotipo de que los franceses son sofisticados en todos los ámbitos de la vida se traslada también al gastronómico. En este sentido, la comida típica de Francia resalta por ser mucho más sofisticada que otro tipo de cocinas.

La elaboración de sus platos requiere de una rigurosa selección previa de los ingredientes de los que se componen, algunos de ellos de obligada presencia en los platos (aunque sin obviar la posibilidad de nuevas incorporaciones), la gran mayoría de ellos de origen natural y con sabores que se complementan una vez en la boca. Una costumbre habitual antes de probar cualquiera de los platos galos es oler su aroma, para captar todas las notas que desprende.

A continuación algunos de los ingredientes más utilizados en la gastronomía de Francia:

Legumbres:

patatas



Judías verdes



Zanahorias



Puerro



Nabo



Berenjenas



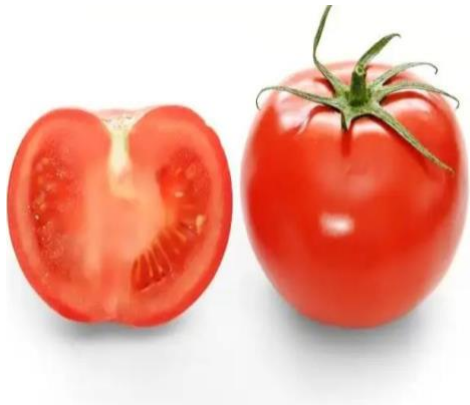
calabacines, champiñones.



Frutas:  
Naranja



Tomates



Clementinas



Peras



Melocotones



Manzanas



Uvas



Cerezas



Membrillo



lima



Ciruelas

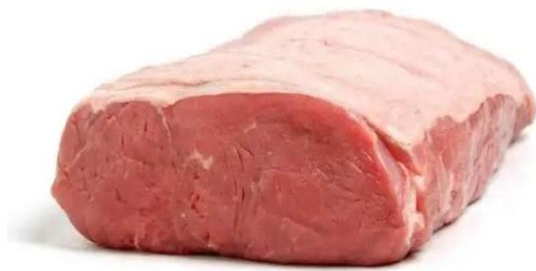


Carnes:

Pollo



Ternero



Cerdo



Conejo



Venado



Pato





Pescados/Mariscos:

Bacalao



Sardinas



Atún



salmón



Trucha



Camarones



calamar.



Ostras



Mejillones

