

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PLANTEL "VILLAFLORES"



***"RESUMEN"***

ALUMNA: DANIA BELÉN LÓPEZ MORALES.

CATEDRÁTICA: MARLIS TECO RUIZ.

MATERIA: COCINA ARGENTINA.

SEMESTRE: 8°

VILLAFLORES, CHIAPAS A 20 DE ENERO DEL 2022

**Fideos con tuco.** Son fideos con estofado y tuco. Un invento con forma de tallarines, acompañados con una extensa porción de carne, haciendo que la salsa de tomate, zanahoria y cebolla, conviertan a este platillo en una gran fiesta.

**Ñoquis.** Su origen se remonta a 1880 y a una época de escasez en el noroeste italiano, donde la harina de trigo se volvió demasiado costosa y fue reemplazada por las bondadosas y salvadoras papas, con las cuales hicieron un puré y formaron unos bollitos.

**Ravioles.** Los ravioles son la pasta rellena que más se come Argentina. Últimamente la vanguardia es crear rellenos gourmet de los más diversos, el original fue siempre una mezcla de carne y mezclados con espinaca, acelga o borraja, todas verduras simples a las cuales se les agrega una buena cantidad de queso de rallar tipo provolone.

**Sorrentinos de jamón y queso.** Tampoco puedes dejar de pedir y probar una pasta rellena que seguramente te hará pensar que tiene sus genes en la península itálica, son los Sorrentinos. Pero no, esta singular pasta circular, que en su interior lleva el clásico relleno de jamón y mozzarella, tiene un origen mítico en un restaurante céntrico de Buenos Aires que se llama Sorrento, inspiración de su cocinero marplatense. De ahí en más, cien historias nacieron, pero lo único verdadero es que con una salsa de crema con trocitos de pollo y champiñón es un clásico de las pastas argentinas.

**Spaghetti.** O como se los conoce en nuestro país, tallarines, o fideos. En realidad, dentro de esta categoría entran tanto los spaghetti, como los tagliatelle (cintas).

## **RAZA WAGYU: YA SE PRODUCE EN EL PAÍS LA CARNE MÁS CARA DEL PLANETA**

De origen japonés, se consigue en un sólo restaurante de Buenos Aires. Su diferencia con las razas más comunes reside en su singular sabor. En la Argentina, el kilo cuesta unos 60 dólares. El ex ministro de Economía Roque

Fernández y el ex titular del Senasa Luis Barcos son sus mentores. Otra particularidad de este producto: es muy rico en omega 3.

Nadie duda que comer carne en nuestro país es un verdadero lujo. Pero desde hace un tiempo en Argentina existe la más cara del mundo, que la convierte en una excentricidad sólo para unos pocos. Se llama, Wagyu, es de origen japonés y se la conoce comercialmente también como Kobe Beef. Un kilo de este preciado bien por estas pampas cuesta la módica suma de 60 dólares, mientras que en Europa ya se vende a 200 euros. En el Hyatt de Paris un bife de Wagyu puede costar no menos de 150 euros.