

Acabado nuestro periplo por esta zona de Estados Unidos, y como alguno aún lo pide, toca el post acerca de los platos que hemos comido, algunos nuevos para nosotros. Supongo que muchos ya habéis estado allí y algunos de estos platos ya los habréis probado, pero espero que descubráis alguno nuevo. Es un país tan extenso que hay mucha variedad.

Como ya sabéis, en esta zona hicimos amistad con algunos barcos americanos y nos reunimos varias veces. Algunas para tomar unas cervezas por la tarde a la puesta de sol , lo curioso es que cuando nos convocaban, en el mensaje ponían BYOB (Bring Your Own Beverage), o sea que cada uno lleva su bebida. Al principio nos resultó muy extraño, pero aprendimos que allí es muy habitual, no a todos les gusta la misma cerveza, hay mil marcas, otros beben otros refrescos, imposible tener lo que cada uno va a querer beber, así que tienen esta solución. Para los barcos es muy buena , porque en nuestras neveras no caben muchas bebidas, si te reúnes unos cuantos es imposible tener bebida fría para todos.

Otras veces nos reuníamos para cenar, y entonces la convocatoria era “Potluck Dinner”. Esto es que cada uno lleva un plato y luego todo se comparte. El que invita hace el plato principal, y los otros se ponen de acuerdo en lo demás. A esto ya estamos mas habituados , nosotros también lo hacemos, pero normalmente cuando es un grupo grande, ellos lo hacen aún siendo pocos. Y por supuesto BYOB

También descubrimos que la barbacoa no es lo mismo que para nosotros. El aparato donde cocinas que nosotros llamamos barbacoa , para ellos es el grill. Hacer una barbacoa, para ellos es “cook out” . Y su barbacue es una carne cocinada al horno o en cazuela durante varias horas , lo explico mas abajo.

En cuanto a la comida, empezaré por el norte de nuestro periplo y hacia el sur.

En toda la zona de Nueva Inglaterra y sobre todo en **Maine** (el estado mas al norte, fronterizo con Canadá) lo que predomina es la “Lobster” , la famosa langosta de Maine, aunque para nosotros es el bogavante.

Casi siempre la comen al vapor o cocida 15-20 minutos, y untada con mantequilla derretida al lado del fuego, para que coja un poco de aroma de humo...y lo típico es el “Lobster dinner” , que es un plato con el bogavante acompañado de una mazorca de maíz, patatas dulces, almejas y mejillones al vapor , y la mantequilla derretida.



Y la otra preparación es el “Lobster roll” , que es un bocadillo; preparan trocitos de carne del bogavante cocido mezclados con lechuga, mayonesa, apio, como una ensalada y lo ponen en un panecillo, generalmente con patatas fritas.



Con las maravillas que hacemos nosotros con el bogavante !!!

También propios de Maine son los “blueberries”, los arándanos. En realidad todo tipo de bayas, moras, frambuesas, arándanos rojos, azules, pero los famosos son los “Maine Wild Blueberries”, los arándanos salvajes. Nos hemos hinchado de comerlos, son buenísimos. Por supuesto con ellos preparan mermeladas, siropes, bebidas, de todo.

Y probamos una cosa nueva para nosotros , blueberry pancakes, tortitas de arándanos, que a ellos les entusiasman, pero la verdad, no nos parecieron tan buenas.



También probamos el “Halibut”, un pescado del Atlántico que allí consideran bastante exquisito y realmente está bueno. Lo preparan a la plancha, guisado y de muchas maneras. Es un pescado de aspecto parecido a nuestro lenguado, pero lo que nos sorprendió es el tamaño que llegan a tener esos peces, algunos son inmensos.

89 Nuevas experiencias gastronómicas en USA





En toda **Nueva Inglaterra** es muy típico el “New England Clam Chowder”, una crema de almejas con dados de patata, cebolla, a veces apio, está muy rica.



Mas al sur , en **Nueva York**, nos fuimos a probar el “Pastrami Sandwich” de Katz´s, como nos habían recomendado nuestros amigos Silvia y Alex (de Barcelona) y Paul Vella (de Nueva York) , todos ellos grandes gourmets. Tenían razón, es delicioso.





El “pastrami” (prensado) es una carne, generalmente ternera, que se desangra prensándola, se sazona con sal y especias, ajo, pimienta, etc y se ahuma y cuece al vapor hasta que queda gelatinosa. Originario de Rumania. La cortan a rodajas y la comen en bocadillo normalmente, con mostaza u otra salsa y pepinillos para acompañar.

No nos saltamos los “Hot Dogs” comprados en algún carrito en la calle y el “New York Style Cheesecake”, que nos encanta. De este pastel de queso hay miles de recetas con diferentes ingredientes, pero el auténtico de allí es el que tiene la base de galleta crujiente, y lo de añadirle frutos rojos u otros y salsas o mermeladas por encima es opcional, el auténtico no lleva nada.



Siguiendo hacia el sur , vamos a **Philadelphia** y probamos el “Philly Cheesesteak Sandwich”, otra vez bocadillo, esta vez de trozos de ternera salteados con cebolla caramelizada y queso fundido, también está bueno, allí le dan mucha importancia.



En la bahía de **Chesapeake** hay dos cosas típicas: el cangrejo azul y las ostras. Son aguas muy poco profundas y hay muchos cultivos de ambos.

Tiene varios tipos de ostras, de diferentes categorías, bastante asequibles. Las probamos fritas, ellos las comen mucho, pero a nosotros no nos gustaron, las preferimos crudas.

89 Nuevas experiencias gastronómicas en USA





En cuanto al cangrejo azul, el “Blue Crab” , suelen hacer unos pastelitos “crab cakes” hechos con la carne de cangrejo, perejil, crackers trituradas, mayonesa e imprescindible la Salsa Old Bay, propia de la bahía.





En Beaufort, en la costa de **Carolina del Norte** probamos un “Surf and Turf” (un Mar y Montaña) de vieiras con tocino, allí llamadas “Scallops and Pork Belly”; la vieira la rodean con una rodaja de tocino y la hacen a la plancha, está riquísima, en mi caso acompañadas de arroz, espinacas y puré de boniato.



Y en Carolina del Norte, pero en el interior, probamos su famosa “Barbecue”. Como he dicho antes la barbacoa allí nos es la carne hecha a la parrilla, sino una carne cocinada a baja temperatura durante 8 o 10 horas , o a veces 15 incluso 20 horas, depende de la receta y los medios. Es cerdo sazonado con sal, pimienta, comino, pimentón, azúcar moreno, salsa barbacoa, cebolla, se cocina hasta que está tierna y puedes separar tiras de carne con dos tenedores, se sirve “mechada” para nosotros , ellos lo llaman “Pulled Pork Barbecue”. La suelen tomar en un panecillo (otro bocadillo) o acompañada de arroz.

89 Nuevas experiencias gastronómicas en USA



En todo el país hay diferentes estilos de Barbecue, pero en Carolina del Norte se consideran la capital mundial de la barbacoa, incluso tienen la North Carolina Barbecue Society, y el Historic Barbecue Trail, que es un recorrido por varios

pueblos del estado en los que hay buenos restaurantes de barbacoa. En nuestro viaje a los Apalaches hicimos un trozo de este recorrido y por supuesto paramos a comer en uno de esos restaurantes el pulled pork barbecue.



En Carolina del Sur también tienen su BBQ Road Trip ! pero allí no fuimos.

En Raleigh (Carolina del Norte) Kiku y Kate nos invitaron a cenar en su casa y Kate nos preparó un Chicken Chilli estilo sureño para que lo probáramos, estaba delicioso.

Todos estos platos acompañados de diferentes cervezas locales, casi cada sitio al que llegábamos tenía su propia cerveza local, así que hemos probado un montón de ellas, porque en esta parte de USA no se producen vinos, así que optábamos por la cerveza local.

Nuestra última etapa en territorio USA fue en **Puerto Rico**, que al ser territorio Caribeño tiene una cocina muy diferente.

Allí probamos el “Mofongo” , que es un puré de plátanos verdes fritos y triturados en un mortero de madera con ajo, aceite y chicharrones de cerdo. Luego lo rellenan con carne de res, con verduras, con camarones...





También probamos las “Alcapurrias”; es una masa de yuca o plátanos verdes , rellena de carne o pescado, y luego frita en aceite bien caliente.



Y lo que hay que tomar aquí es la Piña Colada, según dicen originaria de esta isla, aunque hay diferentes teorías.

Dicen que el origen es por un pirata portorriqueño, Roberto Cofresí, que hacía repartir entre su tripulación un brebaje que contenía coco, piña y ron blanco, los ingredientes del famoso cocktail.

Otros dicen que lo creó el cantinero del Hilton de San Juan, y también se adjudica a un barman español del restaurante Barrachina de San Juan, como pone una placa a la entrada del restaurante. Quien sabe !





Te te gusta comparte:

- [Comparte en Facebook \(Se abre en una ventana nueva\) Facebook](#)
- [Compartir en WhatsApp \(Se abre en una ventana nueva\) WhatsApp](#)