



La naturaleza nos provee de sus bondades para ser disfrutadas también en la cocina. Pero no hablamos

La entomofagia, es el hábito de comer insectos y arácnidos. Aunque resulte curioso, y en algunos casos

Los grandes chef del mundo tienden a la fusión de productos y culturas culinarias locales con lo internacio

La pregunta obligada aquí sería... ¿te atreverías a probarlos? Hablemos pues, de algunos de estos pla

### **Insectos y arácnidos gourmet**

Si antes solo los veíamos en programas de televisión sobre la gastronomía china o japonesa, hoy los in

Grillos al chocolate. Se hornean para que queden crujientes y luego se sumergen en chocolate caliente

-  
-

Ensalada con gusanos de cera. Se congelan los gusanos durante la noche y se doran por la mañana con

-  
-

Tempura de escorpión. Original de Pekín, su sabor ahumado complace los paladares más valientes. Pa

Para perderle el miedo a los insectos, es importante tomar en cuenta que una tercera parte de los insectos

Según la FAO, los insectos más consumidos en el mundo son: escarabajos (31%), orugas (18%), abejas

### Las carnes más exóticas

Carne de cocodrilo o canguro, aletas de tiburón, grasa de caballo o cabeza de oveja, son algunas de las

Si bien en algunos países está prohibida la caza o pesca de muchos de estos animales, la reproducción

Algunos platos curiosos sin duda son:

-

Cabeza de oveja. Durante las fiestas tradicionales, los niños de Marruecos salen a la calle a cocinar en p

-  
-

Iguana en salsa de coco. Oriundo del occidente de Venezuela y Colombia, este plato es rico en sabor y

-

-

Ancas de rana al ajillo. Luego de verlas en las películas francesas, las ancas de rana ya son comunes e

-

-

Cuy asado. Es un conejo pequeño que se come en la cordillera sudamericana desde tiempos remotos.

## **Flores y plantas**

Las flores y plantas han estado presentes en la cocina en infusiones, semillas y aderezos. En la actualidad

Con más adictos que adversarios, estos elementos naturales aportan otros nutrientes a los alimentos, ad

Atrévete a preparar algunas de estas recetas:

-

Ensalada de flores de crisantemos. Con alcachofas, papa, morrones rojos y huevos.

-

-

Helado de jazmín. 1 puñado de flores de jazmín para medio litro de nata y 300 gr de azúcar.

-

-

Tortilla de huevo y caléndulas. Especial para un desayuno perfumado.

-

-

Flores de calabacín rellenas con queso y rebozadas.

- 
- 

Higos maduros perfumados con pétalos de rosas. La “búrnia de higos” es una receta del Renacimiento.

Así es que ya lo sabes, que un alimento sea exótico, no significa que sea desagradable o tenga mal aspecto.