

**FUENTE:**

<https://blog.quehoteles.com/10-platos-tipicos-franceses.htm/>

# 10 platos típicos franceses



Francia, además de por su patrimonio, es reconocida mundialmente por su gastronomía. Muchos dicen que la cocina francesa es la base de todas las cocinas, así que no podemos negar que viajar a Francia significa comer bien.

En esta ocasión te mostramos 10 platos típicos franceses. Podrían ser más, pero con estos diez ya se puede confeccionar una lista interesante y te pueden servir de guía gastronómica si vas a viajar a Francia.

## 1.- Quiche Lorraine



Entre esos platos destaca, por ejemplo, la quiche Lorraine. Este pastel, típico de la región de Alsacia, es una tarta salada hecha con pasta brisa, crema de leche y huevo. Se aromatiza con nuez moscada y pimienta, y se le añaden trozos de panceta, aunque se puede probar otras variantes con un sinfín de ingredientes.

**FUENTE:**

<https://blog.quehoteles.com/10-platos-tipicos-franceses.htm/>

## 2.- Algiot

Por otra parte encontramos un plato típico que nació en el macizo de Aubrac, el algiot. Se trata de un puré de patatas muy espeso, más de lo normal, que está mezclado con queso sin afinar, conocido como tomme fraîche. También se le añade ajo, mantequilla o incluso nata fresca.



## 3.- Crepes



¿Quién no conoce los crepes? También lo inventaron los franceses. En este país encontrarás la versión dulce, con ingredientes como nata o fresas, así como la salada, con jamón y queso. Como en el caso de la quiche, es posible encontrarlos con otros ingredientes.

## 4.- Ratatouille

En la cocina francesa, en general, se utilizan variedad de verduras y otros vegetales, y entre sus recetas más famosas se encuentra el ratatouille. Es muy similar al pisto español, aunque con matices. Para prepararlo, se usa un guiso a base de ajo, pimiento, calabacín, cebollas y berenjenas. Una vez cocinado, se añaden especias como tomillo, laurel, albahaca y orégano.



**FUENTE:**

<https://blog.quehoteles.com/10-platos-tipicos-franceses.htm/>

## 5.- Soupe à l'oignon



Otro ejemplo es que conocemos como sopa de cebolla, pero los franceses denominan soupe à l'oignon. Es uno de los platos más famosos de la cocina francesa y no es para menos, ya que su sabor es exquisito. Las cebollas están cocinadas muy lentamente en mantequilla y aceite. Después, se sirven en cuencos y se añaden rebanadas de pan con queso gratinado.

## 6.- Cassoulet

Por su parte, el cassoulet, conocido también como çaçolet, es un guiso muy parecido a las habichuelas típicas españolas. Se utilizan alubias blancas y se acompañan con carnes de diferentes tipos. Pueden cocinarse con pollo, cerdo o incluso vacuno. Los trozos también pueden variar, desde costillas de cerdo, tocino o salchichas e Toulouse, entre otros. Lo cierto es que es una receta que variará mucho dependiendo de la zona en la que



estemos. Lo que siempre nos encontraremos será con un plato cocinado durante horas. Además, a este guiso se le añade tomate, cebolla, ajo, zanahoria y hierbas provenzales variadas. No te olvides de que la forma más tradicional es hacerlo en una cazuela de barro, de ahí su nombre.

## 7.- Confit de pato



Pero si hablamos de carne, no podemos olvidarnos del pato, que es un manjar en Francia. El confit de pato es uno de los platos más deliciosos que podemos probar en el país. Se trata de una pierna de pato asada, no obstante, la manera de hacerlo es bastante peculiar; y es que la técnica de la preparación del confit es de las más antiguas que existe. Se sala el trozo y se escalfa en su propia grasa. El proceso entero dura casi 3 días. Luego, se sirve con patatas asadas como guarnición.

**FUENTE:**

<https://blog.quehoteles.com/10-platos-tipicos-franceses.htm/>

## 8.- Coq au vin

El coq au vin es uno de los platos más conocidos en la gastronomía occitana francesa. Es una especie de estofado de pollo (aunque también puedan usarse otros tipos de carne), con nabos y cebollas, pero cuya característica principal es el vino tinto, del que se echa una buena cantidad.



## 9.- Merluza al beurre blanc



En Francia también saben cocinar el pescado, y prueba de ello es la merluza al beurre blanc. Esta receta consiste en troncos o lomos de merluza que se sirven con una salsa especial, la que da nombre al plato, la salsa beurre blanc. Esta salsa se elabora a base de mantequilla, vino blanco y chalotas.

## 10.- Vichyssoise

Finalmente nos vamos a una sopa muy especial, la vichyssoise. Es una sopa, aunque a muchos comensales les parezca un puré. Hay quien asegura incluso que su textura es similar a la del gazpacho. En cuanto a sus ingredientes, algunos de ellos son puerro, patata, cebolla, nata y leche

