

Una sopa latinoamericana lidera el ranking de los 100 mejores platos del mundo

La cocina más representada es la peruana, que logra colar siete platos en el listado.

Cada año la guía de viajes experiencial en línea sobre gastronomía tradicional Taste Atlas pone los dientes largos de todos los aficionados a las delicias culinarias con un ranking de los mejores platos de **cocina tradicional**.

En este ejercicio, su delicioso listado de las 100 mejores recetas del globo está encabezado por una sopa latinoamericana. La **sopa paraguaya vorí vorí** se alza con la corona en esta ocasión.



Se trata de un caldo, con nombre guaraní, de consistencia espesa y color amarillo en el que se encuentran pequeñas **bolas de harina de maíz y queso**, que ha adquirido reconocimiento a

nivel mundial en diversas ocasiones.

18 recetas latinoamericanas, 7 peruanas

Sin embargo, no es el único plato de la cocina latinoamericana que se encuentra en este listado, sino que son hasta 18 recetas de la región las que recoge Taste Atlas.

Mención especial merece la gastronomía peruana, que consigue llevarse la segunda mejor posición para América Latina con su arroz tapado en el puesto número 7 y que, en total, cuela hasta 7 platos en este sabroso ranking, algo tan solo al alcance de Italia, con doce platos, de Turquía (10) y de Japón (8).

Los otros platos peruanos que cualquier amante de los tesoros culinarios debe probar son el seco de cabrito (en el puesto 13), el pollo a la brasa (19), el bistec a lo pobre (39), el ceviche de conchas negras (41), la jalea (45) y el lomo salteado (84).

La segunda cocina patria más laureada de la región en esta ocasión no podía ser otra que la mexicana, con la quesabirria (en la posición 9), la cochinita pibil (23), los camarones el mojo de ajo (55) y la sopa de lima (99).

Brasil aporta tres recetas, mientras que Argentina logra colar dos platos, y Chile y Puerto Rico uno cada uno.

Aquí está el listado de los placeres de la gastronomía latinoamericana que no hay que perderse.

1. Vorí vorí, Paraguay

7. Arroz tapado, Perú

9. Quesabirria, México

13. Seco de cabrito, Perú

- 15. Picanha, Brasil
- 19. Pollo a la brasa, Perú
- 20. Empanadas tucumanas, Argentina
- 23. Cochinita pibil, México
- 28. Cordero al palo, Chile
- 34. Costela, Brasil
- 39. Bistec a lo pobre, Perú
- 41. Ceviche de conchas negras, Perú
- 43. Asado, Argentina
- 45. Jalea, Perú
- 55. Camarones el mojo de ajo, México
- 75. Pernil, Puerto Rico
- 84. Lomo saltado, Perú
- 98. Moqueca baiana, Brasil
- 99. Sopa de lima, México

Fuente: rt.