

Las 15 comidas más raras del mundo



25 julio 2014

Desde lagartos secos hasta ojos de atún: aquí van 15 succulentos platos para los paladares más atrevidos.

Si te has cansado de la paella y te apetece algo más exótico, ¿qué te parecería hincarle el diente a un trozo de grasa de ballena cruda? Si tampoco es lo tuyo, no te preocupes, siempre puedes echar mano de una tarántula crujiente. Si tienes hambre, cuando acabes de leer este artículo quizás se te haya pasado ya. Aquí van 15 de las comidas más raras que podrás probar en tus viajes.

1. Tarántula crujiente, **Camboya**

Si estos bichitos de ocho patas son tu peor pesadilla, es más que cuestionable si este plato será de tu gusto o no. Pero si vas a Camboya no dejes pasar la oportunidad de catar la delicia local: tarántula frita. Dicen que el sabor es bastante agradable, como una especie de mezcla entre pollo y bacalao... sólo que con ocho extremidades peludas.



2. Jugo de ojo de oveja, **Mongolia**

Si alguna vez has necesitado una excusa para no beber alcohol, esta es perfecta. En Mongolia la cura tradicional para la resaca es un vaso lleno de zumo de tomate, vinagre y ojos de ovejas. Está lleno de vitaminas y es muy bueno para ti, pero muy posiblemente esta “cura” te dará más náuseas que dolor de cabeza. ¿Te atreverías?



3. Huevo centenario, **China**

Necesitarás un estómago a prueba de bombas para resistir esta delicatessen. Los “huevos centenarios” son negros por dentro y se suelen conservar durante meses en una mezcla de arcilla, cenizas y cal. Desprenden un fuerte olor a amoníaco y azufre, así que si te apetece una conserva algo fuerte, esta es la tuya.

4. Grasa y piel de ballena congelada, Groenlandia

Conocido popularmente por los locales como “muktuk”, este manjar aceitoso y gomoso está lleno de vitamina C y D. La piel y la grasa de la ballena boreal se come cruda normalmente, pero si te apetece algo diferente siempre puedes optar por la versión frita.

5. Patas de gallina, China

Te lo advertimos, esto es un poquito asqueroso. Hay un dicho que cuenta que los chinos se comen cualquier cosa con patas excepto las mesas. Muy crujientes, las patas de gallina son un snack tan popular en China como las pipas en España. Vayas donde vayas siempre podrás encontrar un paquete de estos bocados fritos. Si no te apetece probar la versión fast food también puedes probarlas hervidas en una sopa, a la barbacoa o marinadas durante horas... ¿Suena bien?



6. Queso con gusanos, Cerdeña

Si te gusta el queso que huele fuerte, como por ejemplo el Gorgonzola, quizás esto te vaya a gustar. Casu Marza es un queso de leche de oveja blando y descompuesto que sirve de casa para las larvas de la mosca del queso. Cuando pidas este plato verás cómo se mueven los insectos, pero ten cuidado de no molestarlos demasiado al mover el plato ya que pueden saltar hasta 15 centímetros... antes de que te los comas.

7. Escamoles (larvas de hormiga), México

Los escamoles son las larvas de las muy agresivas y gigantescas hormigas negras Liometopum. Se encuentran en las raíces de las plantas de agave y los granjeros a menudo sufren picaduras mientras las capturan. Para prepararlos primero hay que freírlos con mantequilla y especias, y luego se envuelven con una tortilla. La consistencia es como de requesón, pero el sabor tiene toques de mantequilla y nueces. Se les conoce popularmente como “caviar de insecto”.

8. Pez Globo, Japón

Conocido como “fugu” en Japón, el pez globo es tan peligroso que te puede matar. Casi todos los peces globo tienen el veneno tetrodotoxina, que puede matar a treinta personas de golpe y no tiene un antídoto conocido. La gente todavía come este manjar y arriesga la vida en manos de chefs especializados que han aprendido a eliminar el veneno. Esperamos que tu chef tenga buen pulso.



9. Cobaya, Perú

Rico en proteína, bajo en colesterol, ¿por qué no te iba a gustar? Quizás porque se parece a esa mascota que tuviste de pequeño. Si ves “cuy” en el menú, que sepas que te van a servir una cobaya rellena, asada o a la plancha. Así que no pienses en tu conejillo de indias.

10. Caballitos de mar, estrellas de mar y escorpiones en un palo, China



Tienes que ser muy valiente para catar este plato. En China es habitual servir la comida en un palo, y esto incluye a los caballitos de mar y las preciosas estrellas. Ten cuidado con los escorpiones, porque algunos están tan frescos que todavía se mueven.

11. Feto desarrollado de pato (balut), Filipinas

Esto lleva el concepto de huevo pasado por agua un poco demasiado lejos. También conocido como “el huevo con patas”, aquí no podrás mojar nada. Esta exquisitez filipina

tiene en su interior el feto de un pájaro de 18 días, con sus plumas, pico y huesos.

12. Lagarto seco, Hong Kong

Son crujientes, crocantes, pero no tienen mucho sabor. Los lagartos secos son un snack callejero muy popular y se usan a menudo en las sopas también. Alguna vez incluso se les deja reposar en alcohol y se cree que tienen propiedades medicinales como cura para los resfriados, para ayudar a perder peso o recuperar la energía.



13. Pulpo vivo, Corea del Sur

Sannakji es un plato que se escurrirá por tu cuello, literalmente. En Corea del Sur la comida es tan fresca que sirven el pulpo vivo en un plato con semillas y aceite de sésamo. Ten cuidado porque sus tentáculos se pueden pegar a tu paladar o cuello y ahogarte. Quizás sea mejor que sigas con los calamares a la romana.

14. Ojos gigantes de atún, Japón

¿Te gusta el sushi? ¿Te apetecería un poco de ojo? Entra en cualquier supermercado japonés y encontrarás una gran selección de globos oculares de atún mirándote. Esta delicia tiene mucha grasa y está rodeada de músculos, así que no es un plato para los cobardes.

15. Vino de ratón, China

Si quieres beber algo para bajar todos estos platos tan exóticos nada mejor que una botella de vino en la que se ha ahogado y fermentado durante un año una familia de ratones. Cuentan que no tiene demasiado olor y que sabe bastante mal, pero los chinos lo toman como si fuera un tónico para curar problemas de hígado, piel y el asma.