



Vous trouverez cette cuisine d'albuquerque à Gallup

Le mélange des cultures amérindiennes et espagnole a donné la racine d'un style de cuisine différente dans le sud-ouest américain et au Mexique.

Cette cuisine se traduit dans une grande variété de mets traditionnels à base de viandes, fromage, légumes, sauces, haricots, riz, galettes de maïs pochés et de blé,

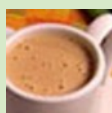
l'ingrédient immanquable étant : Le piment chili ou chile vert.

Vous pourrez donc profiter de votre séjour pour déguster des plats qui sont beaucoup plus proches de la cuisine mexicaine que de la cuisine tex-mex, le Nouveau Mexique étant moins influencé par la cuisine américaine. N'oubliez pas, tout de même, de demander si le plat qui vous tente est piquant avant de passer votre commande, vous éviterez ainsi une mauvaise surprise. Les délicieux desserts et pâtisseries de la région sont largement inspirés de la cuisine traditionnelle espagnole avec une touche bien mexicaine.



Chicos

Grains de maïs, à l'extérieur grillés ou séchés, les chicos sont servis avec du poulet ou du porc ou ajouté à des ragoûts.



Atole

Plat classique de fécule de maïs, généralement accompagné de Tamales. Très populaire pendant la saison des vacances de Noël.



Biscochitos

Gâteaux à base de sucre, d'anis parfumé, et d'épices de cannelle, floconneux.



Burrito

Tortilla de farine roulée, farci de haricots, ou de viande, ou les deux. Quelques fois rempli avec des œufs brouillés et des pommes de terre rissolées, bacon ou saucisse, et bien sûr, la sauce chili.



Albondigas Soupe

Cette soupe aux boulettes de viande est un grand classique, un mélange de feuilles de menthe hachées dans les boulettes. La menthe donne aux boulettes une saveur unique.



Calabacitas

Légume d'été sautés avec des tranches de courgette Souvent avec du Chili vert, et du maïs, mélangé avec des tomates, haricots verts.



Chicharrones

Plat à base de morceaux de porc frits, généralement servi comme apéritif.