

Una de las muchas ventajas que tiene viajar es que te permite conocer y disfrutar ciertos ingredientes que en la vida habrías creído que se pudieran comer, ¿verdad? Y es que la gastronomía extranjera es tan variada, como sorprendente por eso les hemos pedido al [traductor profesional](#)

que vive en otros países que nos cuenten qué platillos deliciosos acostumbran a preparar por allí. Quién sabe, quizá alguna de las siguientes propuestas te haga tilín y se convierta en tu plato favorito del año...

Mejillones con patatas fritas. Bélgica.

En España estamos acostumbrados a incorporar los ricos mejillones en la paella o prepararlos en salsa marinera, al vapor o, incluso, a abrir una lata de mejillones en escabeche y servirla como tapa rápida en el aperitivo. Pero en Bélgica los mejillones son un alimento de plato y mantel llamada “moulet et frites” o, en castellano, mejillones con patatas fritas. ¿El secreto? Una salsa bien espesita donde mojar esas patatas fritas blanditas por dentro y crujientes por fuera.

Timpana. Malta.

En Okodia tenemos dos traductores que viven en Malta y los dos se han puesto de acuerdo en recomendarnos la timpana, así que tiene que estar deliciosa. La timpana es una especie de empanada al horno con un relleno un tanto peculiar: macarrones rellenos de pasta picada. Una receta curiosa, ¿verdad?

Iris Stew. Irlanda.

Directamente de la verde Irlanda nos llega este plato estrella que, al parecer, hace las delicias de propios y extraños sobre todo durante los meses de frío y lluvia: el estofado irlandés. Este plato es relativamente sencillo ya que sólo contiene carne de cordero, patatas, cebolla y algunas especias, pero como se cocina despacio, al amor de una lumbre y con ingredientes de alta calidad, seguro que tiene que estar buenísimo...

¿Qué te han parecido estos tres alimentos que nos recomiendan desde la [empresa de traducción](#) y la [agencia de traducción](#) Okodia? Los [servicios de traducción](#) sirven para mucho más de lo que crees.