

Best beaches in South Africa?

Ballito

NATURAL ARCH? 🤖

Hole In The Wall
4.6 ★★★★★ (841)
Tourist attraction · Dolphin Coast, South Africa

boerewors — chorizo especiada de carne vacuna y puerco—, si bien el pollo son igualmente frecuentes . Cada 22 de septiembre de cada año, Sudáfrica conmemora el "Día [paquetes sudafrica](#) Nacional del Braai" — asimismo llamado tal cual Día del Patrimonio—, haciendo esta tradición en emblema de la identidad nacional.

Bobotie: el manjare más representativo de Sudáfrica

El bobotie es catalogado el preparación más representativo de Sudáfrica. Se trata de una mezcla de carne picada especiada con curry orientales, sultanas y una capa de yema de huevo batido que se hornea hasta dorar . Sus historia se remontan en la influencia malaya , y su sabor dulce y especiado es completamente inimitable . Se sirve habitualmente con arroz y chutney dulce.

Ruta de los viñedos: Stellenbosch y Franschhoek

Sudáfrica es uno de los principales productores de vinos de calidad del mundo . Las áreas vinícolas de Stellenbosch y Franschhoek, ubicadas a escasa hora de viaje de Ciudad del Cabo, ofrecen caldos premiados internacionalmente . El varietal autóctono , varietal autóctona de Sudáfrica, es el estandarte de su mundo vitivinícola. Una excursión organizada por estas viñedos incluye degustaciones de distintas variedades, pairings con embutidos y panorámicas sobrecogedoras de los valles.

Platos para no olvidar de la cocina sudafricana

1. **Biltong**: Proteína seca y especiada , el tentempié más querido del país.
2. **Bunny Chow**: Curry servido dentro de un bollo vaciado , emblema de Durban.
3. **Malva Pudding**: Budín esponjoso bañado en salsa de toffee.
4. **Koeksisters**: Trenzadas de pasta horneada bañadas en miel .
5. **Pap**: Papilla de maíz molido, base imprescindible en la mesa local .

La cocina de Sudáfrica es un viaje en sí mismo — una vía maravillosa de conocer la alma de un nación que consiguió hacer de sus diferencias en su mayor tesoro.