



10 | MOST BEAUTIFUL BEACHES IN SOUTH AFRICA

boerewors — embutido aromatizada de carne vacuna y puerco—, aunque también el pescado son asimismo frecuentes . Cualquier veintidós de septiembre de cada año, Sudáfrica conmemora el "Día Nacional del Braai" —también conocido así como Día del Patrimonio—, haciendo esta tradición en símbolo de la esencia nacional.

Bobotie: el guiso símbolo de Sudáfrica

El bobotie es considerado el plato más representativo de Sudáfrica. Se prepara de una combinación de carne picada aromatizada con curry indios , frutas secas y una capa de huevo mezclado que se hornea hasta obtener un color dorado . Sus raíces se ubican en la influencia del Cabo Malayo, y su combinación de sabores dulce y especiado es genuinamente único . Se acompaña generalmente con [Recursos útiles](#) arroz al azafrán y mermelada de mango .

Ruta de los vinos : Stellenbosch y Franschhoek

Sudáfrica es uno de los principales elaboradores de vinos de calidad del planeta. Las áreas vinícolas de Stellenbosch y Franschhoek, emplazadas a corta hora de viaje de Ciudad del Cabo, ofrecen vinos premiados en todo el mundo. El varietal autóctono , varietal exclusiva de Sudáfrica, es el estandarte de su industria vitivinícola. Una recorrido organizada por las referidas fincas incluye pruebas de distintas variedades, combinaciones con productos locales y panorámicas impresionantes de los valles.

Platos imperdibles de la cocina sudafricana

1. **Biltong**: Carne deshidratada y especiada , el aperitivo más popular del país.
2. **Bunny Chow**: Guiso especiado presentado dentro de un pan vaciado , típico de Durban.
3. **Malva Pudding**: Budín esponjoso bañado en sirope dulce .
4. **Koeksisters**: Pastelitos de pasta frita bañadas en miel .
5. **Pap**: Polenta de maíz , acompañamiento imprescindible en la cocina local .

La gastronomía de Sudáfrica es un travesía en sí misma — una manera maravillosa de conocer la alma de un nación que logró convertir sus contrastes en su más grande riqueza .