

Prueban la comida de Córdoba y alucinan con las berenjenas: «Son como pipas»

TENDENCIAS

Dos usuarios de TikTok que hacen vídeos probando comidas de diferentes sitios se acercan a Córdoba para vivir una nueva experiencia culinaria

Ficus Burger Food corona «La Reina» como una de las mejores hamburguesas de Andalucía

Comerte Córdoba se aplaza a junio debido a la lluvia



Dos usuarios de Tik Tok probando la comida cordobesa // TIKTOK

CHEMA GALÁN

Córdoba

14/03/2025 a las 13:03h.

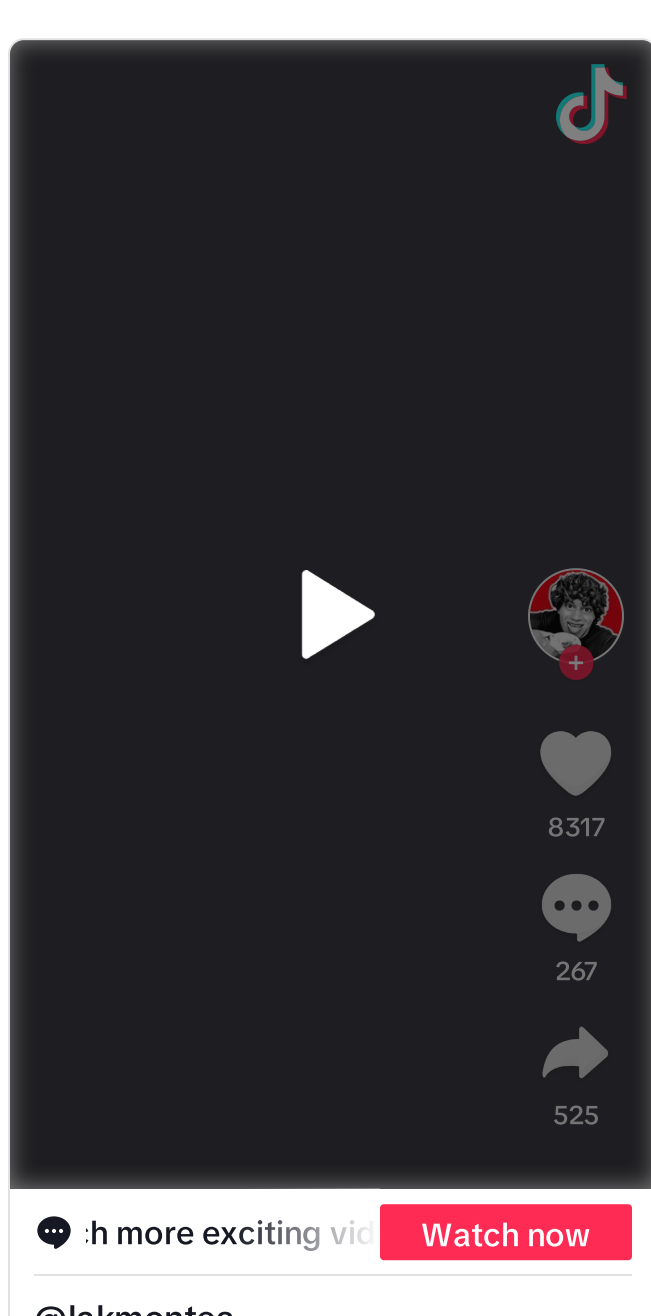


La **cocina cordobesa** es un reflejo de la historia y la diversidad cultural de Andalucía, con recetas que han pasado de generación en generación y que hoy siguen conquistando paladares. Influenciada por la **herencia romana, árabe y cristiana**, su gastronomía se caracteriza por la combinación de ingredientes autóctonos y técnicas de cocina que resaltan los sabores de la tierra.

Desde **platos fríos ideales para combatir el calor del sur hasta guisos contundentes**, Córdoba ofrece una experiencia culinaria única que la convierte en un destino imprescindible para los amantes de la buena mesa.

La gastronomía cordobesa

Dos usuarios de TikTok que dedican sus vídeos a **probar nuevas cocinas y platos típicos de otras regiones**, esta vez han recalado en Córdoba. **@lakmontes**, el mencionado canal donde se ha subido este vídeo, muestra las primeras impresiones de dos personas al probar los cinco platos más típicos de la gastronomía cordobesa.



h more exciting vid [Watch now](#)

@lakmontes

Los hombres de negro Hoy os traemos los hombres de negro una cata ...See more

Back In Black - AC/DC

Uno de los platos más emblemáticos es el **salmorejo**, una crema fría elaborada con tomate, pan, aceite de oliva, ajo y sal, que **se diferencia del gazpacho** por su textura más espesa y su presentación, normalmente acompañada de huevo duro y jamón serrano, es el plato que los protagonistas de este vídeo bromean confundiendo y siendo este el primero que probaron. «La milanesa enrollada» como comentan en el vídeo, o más conocido tradicionalmente como **'flamenquín'**, es otro de los platos imprescindibles.

Tampoco faltaron las **berenjenas fritas con miel** un plato de **origen andalusí** que combina el crujiente de la fritura con el dulzor de la miel. «Parecen pipas» dice uno, mientras que el otro bromea: «me has fastidiado el plato». O el **rabo de toro en salsa** un estofado con **siglos de historia** que se cocina a fuego lento hasta que la carne queda tierna y melosa. El **pastel cordobés** también aparecen en la **degustación**, destacando la variedad y riqueza de la gastronomía de la ciudad.

Los 5 platos más típicos de Córdoba (según el vídeo)

- 1 Salmorejo con jamón y huevo
- 2 Flamenquín
- 3 Berenjenas fritas con miel
- 4 Rabo de toro
- 5 Pastel cordobés

Identidad histórica de la comida regional

Más allá de las redes sociales, la gastronomía cordobesa sigue siendo un **símbolo de identidad y un atractivo turístico de primer nivel**. Con eventos como la **Cata del Vino Montilla-Moriles** o la **Ruta de la Tapa**, la ciudad celebra su patrimonio culinario y reivindica la importancia de mantener vivas estas recetas. Tanto en tabernas centenarias como en restaurantes innovadores, los sabores de Córdoba continúan conquistando a propios y extraños, demostrando que la **tradición y la modernidad** pueden ir de la mano en la cocina.

✓ _____

