

17 tendencias gourmet que han conquistado en el 2016

El 2016 ha sido un año de innovaciones foodies y a continuación aparecen algunos de los más destacados

Desde la comida con todos los colores del arco iris, pasando por los pasteles galácticos, los yogures salados o los freakshakes. El 2016 ha sido un año de innovaciones foodies y os hacemos un resumen con las que más nos han gustado.

1.- El helado de Unicornio

Creo que estamos en disposición de asegurar a todas las protectoras de animales que ningún unicornio fue sacrificado para la elaboración de este postre con pinta de ser bastante guloso (una mezcla que nos acabamos de inventar entre la palabra gula y la palabra goloso). Ha sido uno de los dulces más pinneados del año.

2.- Freakshakes

Os hablamos de estos batidos grotescos y de dimensiones elefantiásicas en este artículo y entonces ya pedimos que alguien importara este inventazo a nuestro país.

3.- La coliflor en todas sus texturas

¿Quién nos iba a decir que la coliflor se iba a poner de moda? Pero este año prácticamente no ha habido una receta baja en carbohidratos en la que no se utilizara este ingrediente y se ha convertido en una gran alternativa para sustituir el arroz o el cous cous. Nuestros compañeros de Directo al Paladar hasta la convierten en hamburguesa.

4.- Los pasteles galácticos

No hay que viajar a una galaxia muy, muy lejana para disfrutar de un postre que parece hecho con polvo de estrellas y restos de constelaciones, porque se han puesto de moda y es poner #galaxycake en Instagram y encontrarte con cientos de propuestas realmente apetecibles. Como muestra, esta.

5.- Pokemon-food-mania

El dicho de "hasta en la sopa" casi se cumple de verdad con la fiebre de los Pokemon y durante 2016 no han sido pocos los alimentos que se han reconvertido en Pikachu y sus compañeros. En el portal Delish nos enseñaron a hacer galletas oreo en honor de la Pokemonmanía, por poner un ejemplo.

6.- Raindrop Cake

Nunca algo parecido a la sosa gelatina de toda la vida fue tan cool, pero realmente este postre japonés ha epatado en las redes sociales y en Instagram la búsqueda "raindrop cake" tiene como resultado miles de publicaciones de esta perfecta bola de agua mineral y agar agar. Nos preguntamos si estamos ante el caso de un nombre con gancho y poco más...

7.- Los DAG (Dumplings de Aspecto Gigantesco)

Somos muy fans de La Princesa Prometida (como podéis comprobar en este artículo) y no hemos podido hacer el chiste al ver la última moda en dumplings es hacerlos a lo grande. Ya sabéis, grande ande o no ande. Y parece ser que el culpable de esta moda es el restaurante Drunken Dumpling de Nueva York, cuyo nombre puede ser el origen o, al menos, una explicación de cómo surgió la idea de elaborar inmensas bolas de pasta rellenas de sopa

8.- Cúrcuma

El nuevo súper alimento de moda, aunque en Asia llevan siglos usándolo como una especia más para redondear sus increíbles curries. Pero lo realmente trendy es consumir directamente el rizoma, no los polvos que todos tenemos en casa. De color amarillo intenso, a veces se le confunde con la mostaza y es perfecto para recetas saladas, pero también dulces, como el Cúrcumalatte que revoluciona Instagram.

9.- El pastel de queso japonés

Casi como una nube a la que nos gustaría abrazarnos, cremosa y terriblemente deliciosa, esta versión no se parece a ninguna otra de las que conocíamos y en Directo al Paladar nos enseñaron a prepararla.

10.- Los yogures con sabores salados

Si estamos abiertos desde hace años a tomar yogur de turrón, de tarta de queso y de toffe, ¿por qué no tomar yogures con sabor a calabaza o remolacha? Marcas como Blue Hill los están comercializando ya. Una forma como otra cualquiera de llegar a las cinco piezas de fruta y verdura que tienes que tomar a diario.

11.- Poke

Este plato hawaiano de que ya os hablamos hace tiempo, y que se trata de un bowl de pescado crudo deconstruido, aliñado con algas, especias y otros ingredientes exóticos, ha sido protagonista de muchas instantáneas en Instagram y es tan "bonico" que casi nos da pena comerlo. Hasta lo pondríamos de adorno en el centro de una mesa.

12.- Baobab

Es la fruta del árbol del Baobab, original de Madagascar y riquísimo en vitamina C y los expertos anticipan que se va a desatar con él una locura parecida a la de la quinoa. En el recetario típico de la zona se utiliza la pulpa para la elaboración de salsas y para postres dulces

13.- La Avena 2.0

El tradicional porridge escocés es el nuevo desayuno de moda, pero no hay ninguna necesidad de cubrirlo de siropes o de azúcar, por no mencionar la tradicional leche de vaca. Estamos hablando de una papilla que se puede hacer perfectamente con leche de coco, leches vegetales o incluso agua y acompañar de frutas frescas, semillas y frutos secos. Un desayuno ideal.

14.- Koji

Otro fenómeno que es más japonés que los Pokemon y que amenaza por expandirse por todas partes de la misma manera: el koji (no sabemos muy bien cómo se pronuncia). Parece arroz pero realmente estamos hablando de una especie de hongo extraño que se suele servir con pasta miso y salsa de soja (¡viva el sabor umami!).

15.- Garbanzos

¿Cómo puede ser que algo que comía tu abuelo a diario sea ahora cool? Pues efectivamente, los garbanzos están de moda. O más bien, cualquier cosa que esté hecha con ellos. Estamos hablando de pannelle, panisse, socca, etc. y todo tipo de recetas como crepes y masas realizados a base de harina de garbanzo.

16.- Las Algas

Los foodies siguen insistiendo. Las algas son lo más, están buenas, son sanas y ganan al kale por goleada, para empezar porque aquí no tenemos kale sino berzas y no son fáciles para todo el mundo por su sabor un poco amargo.

17.- La gastronomía de Sri Lankan

Ya iba siendo hora de que le tocara ponerse de moda a la gastronomía de Sri Lanka. Tras la japonesa, la peruana, la tailandesa y la de Kuala Lumpur, le llega el turno a la cocina de Sri Lankan. Tomar kottu roti, hoppers y godamba roti está de moda.

La noticia 17 tendencias gourmet que han terminado conquistando el 2016 fue publicada originalmente en [Tendencias](#)

Datos de contacto:

Nota de prensa publicada en:

Categorías: [Moda Comunicación E-Commerce](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>