

UNA VUELTA AL MUNDO

EN TIEMPOS DE CUARENTENA



by

NU
BA
MÉXICO



En estos momentos en donde la crisis del **Covid-19** tiene a todo el mundo encerrado en casa, viajar no es una opción. Sin embargo hemos preparado para ti esta guía hecha por nuestros travel advisors, donde podrás aprender sobre distintas culturas desde la comodidad de tu hogar.

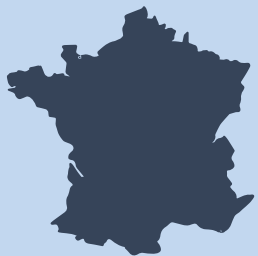
5 FRANCIA | FRANCE

Por: Patty Vidaurri



A través de los siglos, Francia ha sido uno de los países más poderosos y avanzados en Europa y el mundo. Ha pasado por tantos cambios y eventos, que han influido y hasta transformado la historia del mundo entero de una manera positiva.

Francia es también arte y arquitectura, templos romanos, iglesias góticas y castillos suntuosos.



CIUDAD CAPITAL

Paris

CIUDADES MÁS VISITADAS

París, Avignon con la Región de la Provenza, Niza / Cannes / Monaco, Bordeaux, Castillo del Loire, Bretaña / Normandía, Región de Champaña.



VISADO

No requerimos visa al ser mexicano.



IDIOMA

Se habla Francés.



RELIGIÓN

La religión es principalmente católica.



PROPUESTA DE VESTIMENTA

Visten estilo europeo, muy moderno y cómodo a la vez, muy chic y elegante.



MANERA DE LLEGAR

Desde México hay vuelos directos por Aeroméxico y Air France. Dentro del país es muy accesible viajar en tren o utilizar vuelos de bajo costo.



MONEDA

Euro



PELÍCULA O LIBRO

Para niños:

El Jorobado de Notre Dame

Para adultos:

Media Noche en París



ACTIVIDADES DE INTERÉS

1. Subir a la cima de la Torre Eiffel.
2. Visitar los Museos de Louvre y Orsay.
3. Recorrer zona de Castillos del Loire.
4. Recorrer la zona de la Provenza en coche y admirar los campos de lavanda.
5. Recorrer las regiones gastronómicas de la Alsace en Estrasburgo y Colmar, además de Lyon.



FRANCE



¿SABÍAS QUE?

1. Es el destino turístico más conocido en el mundo y París la ciudad más visitada.
2. En el año 2010 la comida francesa fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO.
3. Los franceses han creado varios inventos de fama mundial, entre ellos el sistema de lectura para ciegos Braille, el sistema métrico (1793), el primer secador de pelo, el estetoscopio, y el más conocido, el cinematógrafo inventado por los hermanos Lumière.
4. Durante la Segunda Guerra Mundial, con la invasión de Hitler a París, los franceses cortaron los cables de los ascensores de la Torre Eiffel para que en caso de que quisiera subir tuviera que hacerlo a pie.



PLATILLOS TÍPICOS

1. Coq Au Vin

El más famoso de la comida occitana y nacionalizado como el platillo típico de Francia. Es un estofado de pollo en el cual se añade una gran cantidad de vino, y suele tener algún tipo de verdura como el nabo o la cebolla, y en versiones mejoradas encontrarán alguna seta.

2. Ratatouille

Plato natural de Niza y la región de la Provenza, es comida vegetariana elaborado con hortalizas, fritas en aceite de oliva de manera independiente para luego cocinarlos todos juntos.

3. Tarte Tatín

Que es básicamente una tarta invertida de manzana que es distinta a las demás porque en ésta los trozos de manzana han sido caramelizados con azúcar y mantequilla. Al hornearla se colocan en la base las manzanas y después la masa, para cuando la vayan a servir se voltea sobre el plato en el que se va a presentar.

LINK INTERESANTE

TOUR VIRTUAL

Ingresa al link y podrás disfrutar de magníficos tours virtuales

[Online Tours]



RECETA FÁCIL

Ensalada Nicoise

PARA LA ENSALADA:

- 3 tomates pequeños picados
- 1 cebolla de cambray o de rabo cortada en tiras
- 1/2 pimienta roja pequeño en trozos
- 2 huevos duros en trocitos
- 180 gr de atún en conserva (en aceite) - escurrido
- 8 filetes de anchoa
- 12 aceitunas negras picadas
- 100 gr de ejotes redondos
- 4 papas cambray
- 1 cucharada de alcaparras
- 1 lechuga o 100 gr de mezcla de lechugas
- Sal y pimienta

PARA LA VINAGRETA:

- 1 cucharada de mostaza de Dijón
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre blanco

PREPARACIÓN

Se cocinan al vapor las papitas, y cuando falten unos minutos para que estén cocidas, echar los ejotes y dejarlos hasta que estén al dente. En otra olla se cocen los huevos. Mientras, se lavan las verduras y se van partiendo en trozos.

En una bandeja se hace una cama con la lechuga, se añaden los tomates picados, las alcaparras, el pimiento en trozos, las aceitunas picadas y la cebolla de cambray cortada en tiras. Cuando se enfrían las papitas, los ejotes y los huevos duros, se añade todo a la ensalada. Por último, se añade el atún escurrido de su aceite y las anchoas. Salpimentar al gusto.

Para hacer la vinagreta, en un bol se echa una cucharada de mostaza, se añade el vinagre y se mezcla, para por último incorporar el aceite. Se revuelve todo con unas pinzas hasta que todo se una.





NO TE PIERDAS EL PRÓXIMO DESTINO.

Síguenos en:



Nuba México
@gruponubamexico
#nubamexico

www.nubamexico.com