Cocina chilena

Chile está situado en el extremo suroeste de América. Es un país precioso que cuenta **30** _____ una variada y exquisita gastronomía que se vio influenciada por la conquista española. Los españoles trajeron los ingredientes que se convirtieron en la base de su cocina. Entre los productos que llevaron están los cereales y los animales de granja: ovejas, pollos, cerdos y ganado. Todo esto se mezcló con los productos **31** _____ y así nacieron los platos más típicos de Chile.

Según los historiadores, el menú durante la época colonial era muy nutritivo. Al primer plato lo llamaban de «residencia» siempre contenía algún tipo de carne, ave o pescado. Después seguían con «el guiso abundante», hecho a **32** _____ de patatas y maíz. Más tarde los mariscos y las algas marinas entraron en la cocina.

Aquel mismo siglo llegaron **33** _____ de México el ganso y el pavo y de Jamaica los melones y las sandías. Las bebidas más populares son el té, que se toma como en el Reino Unido, a las 5 de la tarde y el café, que se toma a todas horas.

Se puede decir a **34** _____ cierta que junto con la cocina, el vino chileno es conocido en todo el mundo por su aroma, calidad y cuerpo. Otra bebida consumida es el pisco chileno, fermentado de los **35** _____ de las regiones de Coquimbo y Atacama.

Entre los platos más conocidos en la cocina chilena actual podemos destacar al ajiaco, la sopa de carne con ají, el curanto en plato, **36** _____ ingrediente principal es el marisco, la carne y las empanadas a la chilena.

Вставьте пропущенное слово.

1. Pie.
2. Fondo.
3. Cimiento.
4. Base.