

EL PAIS

# SUSHI 8

Y COCINA ORIENTAL



## COCINA TAILANDESA

Para la cocina tailandesa, la armonía es el principio rector. Es, en esencia, un matrimonio de siglos donde las influencias occidentales y orientales se combinan en platos de sabor único. Los frutos de mar se enriquecen con ingredientes de diversas latitudes.

# Sopa picante de mariscos

## Tom Yum Gung

Esta sopa probablemente sea el plato tailandés más famoso, aunque su nombre no dé pistas acerca de su compleja elaboración. Su sabor combina a la perfección los ingredientes picantes, como el ají jalapeño, con los ácidos que aportan la lima y tamarindo, y la frescura y suavidad de la carne de los mariscos, en especial los langostinos (*gung*).

### INGREDIENTES

**cangrejo crudo** 1 (500 gramos)

**filet de merluza** 150 gramos, sin espinas

**mejillones** 8 (200 gramos)

**calamar** 200 gramos

**caldo de pollo** 5 tazas (1 y 1/4 litro)

**lemongrass** 2 tallos

**galanga o jengibre fresco** 20 gramos

**lima kafir o menta** 4 hojas frescas

**albahaca** 1 taza de hojas frescas

**ají jalapeño rojo** 2, picados y sin semillas

**langostinos grandes** 8, crudos y pelados

**azúcar de palma** 1 cucharadita

**salsa de pescado** 2 cucharadas

**salsa de lima** 1 cucharada

**albahaca** 1/4 taza de hojas

### UTENSILIOS

**tabla de picar**

**cuchillo**

**wok o sartén grande**

**cuchara de madera**

**jarra (para el caldo)**

**bols**

### UNA DELICIA MARINA

El calamar, perteneciente a la familia de los moluscos, tiene ocho brazos, pero además cuenta con dos tentáculos largos provistos de ventosas en sus extremos. El cuerpo es alargado, no tiene esqueleto y se come entero. La carne es densa, ligeramente dulce y sin sabor a pescado. Los calamares se comen guisados o se frien cortados en tiras o anillos. Si no son preparados con atención y cuidado, pierden todo su sabor y textura.





