

Bacalao a la parrilla con fideos, laksa y sambal blachan

Inspirada en las rectas de Rick Stein's

La idea de este plato es muy sencilla: un bonito y grueso filete de bacalao a la parrilla y ponerlo encima de una laksa de especias y coco con fideos de huevo, de modo que los delicados y suaves copos de bacalao tengan un sabor dulce frente a la exótica fragancia del coco y el chile. También es excelente con un filete grueso de pargo, fletán o un eglefino.

Sirve para 4 personas

120 ml de aceite de girasol, más un extra para pincelar

450 ml de caldo de pollo o de pescado

4 filetes de bacalao con piel de unos 175-225 g c/u

50 g de fideos de huevo secos

400 ml de leche de coco

100 g de brotes de soja

4 cebolletas, cortadas en diagonal

Un puñado de menta, albahaca y cilantro picados

1 lima, cortada en 4 gajos

Sal marina y pimienta negra recién molida

PARA EL SAMBAL BLACHAN

2 hojas de lima kaffir (opcional)

8 guindillas rojas medianas, sin semillas y cortadas en rodajas

1 cucharadita de sal

1 cucharadita de blachan (pasta de gambas secas)

Ralladura y zumo de 1 lima

Blachan: es una pasta de camarones secos de color marrón oscuro, picante. Es un ingrediente esencial en la cocina del

sudeste asiático, particularmente en Tailandia, y se usa en cantidades muy pequeñas en sopas y curry.

Si utilizas hojas de lima kaffir, debes quitarles las espinas y desmenuzarlas muy finamente. Colócalas en un miniprocador de alimentos con las guindillas, la sal, la pasta de gambas, la ralladura y el zumo de lima y mézclalas hasta obtener una pasta gruesa. Colócala en un bol pequeño para servir.

PARA LA PASTA DE LAKSA

25 g de gambas secas

3 guindillas rojas medianas picadas

2 tallos de citronela, sin las hojas exteriores y con el corazón picado

25 g de anacardos sin tostar

2 dientes de ajo

Un trozo de jengibre fresco de 2½ cm, pelado y picado en trozos grandes

1 cucharadita de cúrcuma en polvo

1 cebolla pequeña, cortada en trozos

1 cucharadita de cilantro molido

Zumo de 1 lima

Laksa: La salsa Laksa es un plato de pasta originario de Malasia. Es el plato representativo de Malasia y Singapur.

Cubre las gambas secas con agua caliente y déjalas en remojo durante 15 minutos. Escúrrelas y ponlas en un miniprocador de alimentos con el resto de los ingredientes y 2 cucharadas de agua fría. Mezcla hasta obtener una pasta suave.

Elaboración

Calentar el aceite en una sartén grande, añadir la pasta de laksa y freír durante 10 minutos, removiendo constantemente, hasta que huela muy bien. Añadir el caldo y cocinar a fuego lento durante 10 minutos.

Precalentar la parrilla a fuego alto. Untar ambos lados del bacalao con un poco de aceite de girasol y sazonar con un poco

de sal y pimienta. Coloca en una bandeja de horno ligeramente aceitada, con la piel hacia arriba, y asar durante 8 minutos.

Mientras tanto, coloca los fideos en una cacerola con agua hirviendo con sal, tápalos y retíralos del fuego. Déjalos en remojo durante 4 minutos y escúrrelos.

Añade la leche de coco a la sopa y cuece a fuego lento durante 3 minutos. Añade los fideos, los brotes de soja, la cebolleta y 1 cucharadita de sal.

¡Llegó el momento de servir!

Para servirlo, reparte el laksa con una cuchara en 4 platos soperos grandes y calientes. Coloca un trozo de bacalao en el centro de cada uno. Esparce la menta, la albahaca y el cilantro picados alrededor del borde y luego vierte un poco del sambal blachan sobre el bacalao. Servir el resto por separado. Sirve los trozos de lima aparte para que sean utilizados al gusto de cada invitado.