

Bánh mì de filete con lemongrass y ensalada de hierbas

El **bánh mì** es un bocadillo típico de la cocina vietnamita elaborado con una baguette de pan blanco y harina de arroz. En esta receta, jugosos filetes de bavette marinados en una mezcla de lemongrass y salsa de pescado, sellados y montados con crujientes encurtidos rápidos, mayonesa picante de Sriracha y un montón de hierbas frescas. Se sirve en una baguette crujiente con pepino, lima y una salsa para mojar inspirada en el **nuoc cham**, cubriendo todos los frentes.

Ingredientes

Para el filete con hierba de limón del Bánh mì

- 2 piezas de 250 g de filete de falda
- 1 tallo de lemongrass, finamente picado
- 2 dientes de ajo, rallados
- 1 cda. de salsa de pescado
- 1 cda. de salsa de soja
- 1 cdita. de azúcar moreno
- 1 cda. de aceite neutro
- Mantequilla, para cocinar

Para los encurtidos

- 1 zanahoria, en juliana
- 1 daikon o turnip pequeño, en juliana
- 2 cda. de vinagre de arroz
- 1 cdita. de azúcar

1 pizca de sal

Para la mayonesa de Sriracha

2 cda. de mayonesa

1 cdita. de Sriracha

Para la salsa tipo nuoc cham

1 cda. de salsa de pescado

1 cda. de zumo de lima

1 cdita. de azúcar

$\frac{1}{2}$ diente de ajo, picado

$\frac{1}{2}$ chile rojo, finamente picado

Un puñado de perejil, picado en trozos grandes

Para montar

Un puñado de albahaca tailandesa

Un puñado de cilantro

Un puñado de menta

$\frac{1}{2}$ pepino, en láminas finas

2 gajos de lima

1 media baguette, abierta longitudinalmente

Elaboración

Para marinar el filete, mezcla la hierba de limón, el ajo, la salsa de pescado, la soja, el azúcar y el aceite. Frota esta marinada sobre los filetes y deja reposar 1 hora en la nevera.

Para los encurtidos rápidos, combina la zanahoria y el daikon en juliana con el vinagre, el azúcar y la sal. Deja reposar 20 minutos.

Preparar las salsas

En un bol, mezcla la mayonesa con la Sriracha.

En otro, une la salsa de pescado, el zumo de lima, el azúcar, el ajo, el chile y el perejil para la salsa tipo nuoc cham.

Junta la albahaca tailandesa, el cilantro y la menta.

Cocinar el filete

Calienta una buena cantidad de mantequilla en una sartén. Sella los filetes 2 minutos por cada lado (hasta alcanzar unos 55 °C para un término medio), regándolos con la mantequilla mientras se cocinan. Retira, deja reposar 5 minutos y corta en láminas finas.

Emplatado del bánh mì

Tosta ligeramente la baguette y úntala con la mayonesa de Sriracha. Coloca los encurtidos, las láminas de filete y parte de las hierbas mixtas.

Acompaña con pepino, gajos de lima y el resto de las hierbas. Ofrece la salsa tipo nuoc cham aparte para mojar al gusto.