

Sopa Tailandesa de fideos con albóndigas de pescado

Sopa Tailandesa de fideos con albóndigas de pescado

Procedencia: [TAILANDIA](#)

Por: Si King & Dave Myers

Rinde para 4 personas

Los cantoneses tienen su [sopa](#) de fideos wonton, pero aquí tenemos una versión tailandesa, hecha con pequeñas bolas de pescado en lugar de albóndigas y un caldo fabulosamente aromático.

Es un plato completo, sabroso, ligero y muy satisfactorio. Pruébalo y verás lo que queremos decir. Por cierto, al perforar las guindillas se libera la mayor parte del picante y todo el sabor.

Sopa Tailandesa

2 litros de un buen caldo de pollo (comprado o casero)
30 g de raíz de jengibre fresco, pelado y cortado en rodajas
2 tallos de hierba limón, machacados y golpeados
Guindillas (2), cortadas con la punta de un cuchillo afilado
2 anises estrellados enteros
4 hojas de lima kaffir
2 cucharadas de azúcar de palma picada
3 cucharadas de salsa de pescado tailandesa
1 cucharada de salsa de soja

Albóndigas de pescado

500 g de pescado blanco firme, como bacalao, abadejo, eglefino, pescadilla o lubina
1 cucharada de salsa de pescado tailandesa
3 hojas de lima kaffir, finamente ralladas

2 dientes de ajo, finamente rallados o machacados
1 puñadito de cilantro fresco
1 cucharadita de aceite de sésamo
1/2 cucharadita de pimienta blanca recién molida
1 clara de huevo
2 cucharadas de harina de arroz

Guarnición

200 g de fideos finos de arroz
200 g de brotes de soja
12 cebollinos, recortados y cortados en trozos de 5 cm
20 pak choi baby o 4 pequeños cortados en cuartos
1 lima cortada en cuartos
Un puñado pequeño de albahaca tailandesa

Elaboración

Primero prepara la sopa tailandesa.

Coloca todos los ingredientes de la sopa en un cazo grande, lleva a ebullición, baja el fuego y cuece a fuego lento durante 15 minutos.

Pasa el caldo por un colador a un cuenco, desecha los restos y vierte el líquido en un cazo limpio. Reserva hasta el momento de usar.

Albóndigas de Pescado

Coloca todos los ingredientes en un robot de cocina. Pulsa suavemente hasta que la mezcla forme una pasta firme pero que conserve un poco de textura.

Pon un recipiente con agua fría sobre la superficie de trabajo, humidécete las manos y forma una bola con una cucharada sopera de la mezcla, un poco más pequeña que una

pelota de golf.

Colócala en un plato, repite el proceso hasta que lograr hacer 16 bolas. Guarda las albóndigas en la nevera hasta el momento de utilizarlas.

Pon los fideos de arroz en un bol con agua recién hervida y déjalos en remojo unos 10 minutos.

Vuelva a poner la olla con la sopa en el fuego y llévela a ebullición, luego reduce a fuego lento.

Introduce las albóndigas de pescado en el caldo hirviendo a fuego lento y deja cocer durante 8 minutos.

Mientras se cuecen las albóndigas de pescado, coge 4 cuencos grandes y pon en cada uno un cuarto de los brotes de soja, un cuarto del pak choi, un cuarto del cebollino y un cuarto de los fideos calientes.

Coloca 4 bolas de pescado en cada porción y vierte el caldo aún caliente.

Añade una rodaja de lima y un poco de albahaca y servir enseguida.