

Sopa Tom Yum

La sopa tom yum, es por tradición, el reactor nuclear del mundo de las sopas en Tailandia. Es súper picante y adictiva, pero puedes reducir la cantidad de chile si no toleras el picante. Una vez que se le coge el gusto, como nosotros, no hay vuelta atrás. La pasta de chile es realmente versátil y puede servirse con pollo, pescado o verduras a la parrilla. La [receta](#) de la pasta rinde más de lo que se necesita para la sopa, pero se puede conservar un par de semanas en la nevera.

Sirve par 4 personas

1 k de langostinos tigre crudos de tamaño medio-grande
1,5 litros de caldo de pollo
2 tallos de lemon grass
7 hojas de lima kaffir
30 g de jengibre, cortado en 4 trozos
3-4 chiles
3 cucharaditas de azúcar de palma triturada
2 cucharadas grandes de pasta de chile asado (véase la receta más abajo)
2 cucharadas de salsa de pescado tailandesa
160 ml de crema de coco o leche de coco espesa
1 cucharada de salsa de soja
12 champiñones, cortados por la mitad
4 vieiras grandes, cada una cortada por la mitad horizontalmente
12 tomates cherry, cortados por la mitad
Zumo de 2 limas
Albahaca tailandesa o cilantro fresco, para decorar

Elaboración

Pela y desvena los langostinos, conservando las cabezas y las cáscaras. Pon las cabezas y las cáscaras en una cacerola mediana y añade el caldo de pollo, 1 tallo de lemon grass

machacado y 3 de las hojas de la lima kaffir. Lleva a ebullición, luego baja el fuego a lento y cocina durante 10 minutos. Pasa el caldo por un colador a otra cacerola mediana y, con el dorso de una cuchara, aplasta las cáscaras y las cabezas para extraer todo el sabor y el líquido.

Vuelve a poner la cacerola con el caldo en el fuego y lleva a fuego lento. Añade la rama de lemon grass restante, cortada en rodajas finas, el resto de las hojas de lima y el jengibre, las guindillas, el azúcar de palma, 2 cucharadas de la pasta de guindilla, la salsa de pescado, la nata o leche de coco y la salsa de soja. Cocina durante 10 minutos más para que se impregnen todos los sabores.

Pasta de chiles asados

40 g de chiles rojos secos (guindillas)
Aceite vegetal o de cacahuete, para freír
20 dientes de ajo grandes, picados en trozos
16 chalotas, cortadas en rodajas
2 cucharadas grandes de gambas secas
6 cucharadas de azúcar de palma rallada o azúcar morena suave
4 cucharadas de salsa de pescado tailandesa
Zumo de 2 limas

Elaboración

Coloca una sartén grande antiadherente o un wok a fuego medio. Tuesta las guindillas en una sartén seca hasta que adquieran un color marrón oscuro medio, esto debería llevar unos 5 minutos. Es importante que remuevas de vez en cuando para lograr un dorado uniforme. Coloca las guindillas asadas en un procesador de alimentos o en un mortero y volver a colocar la sartén al fuego.

Añade 2 cucharadas de aceite a la sartén y fríe los dientes de ajo a fuego medio hasta que estén dorados y blandos. Incorpora

el ajo a las guindillas y vuelve a poner la sartén al fuego. Añade otras 2 cucharadas de aceite y fríe las chalotas en rodajas hasta que estén doradas y blandas, añádelas a las guindillas y al ajo. No olvides la regla de oro: freír todo por separado, ya que el ajo tarda más en cocinarse.

Añade el resto de los ingredientes al procesador de alimentos o al mortero y tritúralos hasta obtener una pasta suave.

¡Llegó el momento de servir!

Añade las gambas peladas y los champiñones y cocina durante unos 4 minutos, o hasta que las gambas se hayan vuelto rosadas y estén bien cocidas. Añade las vieiras en rodajas, los tomates cherry y el zumo de lima; el calor del caldo cocinará las vieiras. Sirve la sopa en cuencos y adórnala con la albahaca o el cilantro.

Autores de la receta: 'Los Motoristas Peludos' [Si King & Dave Myers](#)