

Sopa Pho

La sopa Pho, joya culinaria de Vietnam, este plato es una experiencia sensorial que captura la esencia de una cultura rica y vibrante en cada sorbo del caldo en la boca. Esta emblemática sopa de fideos es un testimonio de la armonía entre sencillez y complejidad, donde un caldo [claro](#) pero intensamente aromático sirve de lienzo a una paleta de sabores frescos y texturas diversas.

Preparar Sopa Pho es un acto de amor y paciencia, comenzando por el caldo que se cocina lentamente para extraer los sabores profundos de la carne y las especias como anís estrellado, clavo y canela. Servido con fideos de arroz, [rodajas](#) finas de carne (que pueden variar desde res hasta pollo), y una guarnición generosa de hierbas frescas, brotes de soja, limón y chiles, el Pho es una invitación a personalizar tu plato al gusto.

Ingredientes:

- Para el caldo:
- 1 kg de huesos de ternera
- 1 cebolla grande
- 1 jengibre fresco (aprox. 5 cm)
- 3-4 anís estrellado
- 2 ramas de canela
- 3-4 clavos de olor
- 1 cucharada de semillas de cilantro
- 1 cucharada de sal
- 2 cucharadas de salsa de pescado
- 6 litros de agua

Para los fideos y guarniciones:

- 400 gr de fideos de arroz (banh pho)
- 300 gr de filete de ternera, finamente cortado
- Cebolla verde picada, cilantro, albahaca, lima, brotes de soja, chiles picados (para servir)

Instrucciones:

Preparar el caldo:

Asa la cebolla y el jengibre en el horno hasta que estén ligeramente carbonizados. Esto aportará sabor y color al caldo. Hierve los huesos de ternera durante 10 minutos y enjuégalos bajo agua fría para limpiarlos. En una olla grande, agrega los huesos limpios, la cebolla, el jengibre y las especias (anís, canela, clavos, semillas de cilantro). Añade 6 litros de agua y lleva a ebullición.

Reduce el fuego y deja hervir a fuego lento durante 6 horas. Espuma y desgrasa regularmente. Cuela el caldo y sazónalo con sal y salsa de pescado.

Preparar los fideos y la carne:

Remoja los fideos de arroz en agua tibia durante 20 minutos y luego hiérvelos hasta que estén suaves.

Corta la ternera en láminas muy finas.

Servir:

Coloca los fideos en un tazón. Añade las láminas de ternera cruda encima (se cocinarán con el calor del caldo). Vierte el caldo caliente sobre los fideos y la carne. Sirve con guarniciones como cebolla verde, cilantro, albahaca, lima, brotes de soja y chiles al gusto.

