

Tortilla de huevo marmoleada con nam pla

Por: Meera Sodha - Fotografía de David Loftus

Minutos después de aterrizar en **Bangkok**, tomé un **tuk-tuk** durante cuarenta minutos fuera de la ciudad hasta un restaurante de barrio llamado **Baan Pee Lek**, donde me enamoré instantáneamente, no de un hombre, sino de una [tortilla](#). Esta **tortilla** era lo que la mayoría de los otros huevos solo podían soñar con convertirse: estaba surcada de blanco y dorado, arrugada y temblorosa en el centro.

Fue mi comida favorita del viaje. Por más simple que sea, para mí es hermosa y realmente deliciosa. La salsa nam pla añade otra dimensión a esta tortilla, permitiendo que se mezcle más fácilmente con el arroz y se convierta en una comida completa.

Ingredientes para la tortilla de huevo marmoleada con nam pla

Nota: Cocina el arroz primero si lo vas a comer junto con la tortilla. Necesitarás una buena sartén antiadherente con tapa.

1 chile ojo de pájaro rojo, muy finamente cortado en rodajas
2 1/2 cucharadas de salsa de pescado (puedes sustituirla por salsa de pescado vegetariana)
1 cucharada de jugo de lima (de 1 lima)
8 huevos grandes
4 cucharadas de aceite de colza
1/4 de cucharadita de sal fina

Para servir

Arroz jazmín cocido

Salsa de pescado

Mayonesa Kewpie (mayonesa japonesa, la puedes encontrar en el Corte Inglés)

Prepara el nam pla

Coloca el chile, 2 cucharadas de salsa de pescado y el jugo de lima en un pequeño bol, remueve y reserva.

Prepara la tortilla

Casca los huevos en un bol y añade 1/2 cucharada de salsa de pescado y la sal. Pincha las yemas con un tenedor y mezcla suavemente para que las yemas y las claras queden surcadas o marmoleadas.

Pon el aceite en una sartén ancha antiadherente con tapa, a fuego medio, y ten una cuchara de madera a la mano.

Comprueba la temperatura del aceite introduciendo la punta de la cuchara de madera en la sartén, cuando se formen burbujas alrededor de la punta, el aceite está lo suficientemente caliente.

Vierte los huevos en la sartén y, con una cuchara de madera, empuja la mezcla húmeda de huevo hacia el centro de la sartén en las posiciones de 1, 2, 3 (y así sucesivamente) del reloj, continuando en sentido horario hasta volver al punto de inicio. Haz esto dos veces en sucesión rápida (debería tomar unos 2 minutos), luego coloca la tapa durante los últimos 30 segundos para cocinar ligeramente la parte superior del huevo.

Emplatado

Corta la tortilla en cuartos y sítela sobre arroz recién cocido con el nam pla, más salsa de pescado y mayonesa Kewpie al lado.

Sobre la autora: Meera Sodha es cocinera y escritora gastronómica, reconocida por sus recetas de inspiración asiática sin carne. Escribe la columna semanal **"The New Vegan"** en **The Guardian** y es autora de tres libros de cocina superventas: **Made in India**, **Fresh India** y **East**.