# CAPÍTULO 4. Sopas asiáticas (parte I)

**5 Sopas de 5 países del Noreste Asiático**

Tras el periplo georgiano, comenzamos un nuevo capítulo que me hace especial ilusión presentaros. Casi desde que anunciamos esta colaboración, muchos de vosotros nos habéis sugerido que dedicáramos un capítulo al *ramen*, la sopa japonesa por antonomasia. Cabe decir que preparar un *ramen* de verdad requiere muchísimo tiempo y esfuerzo, ya que solo el caldo se debe cocinar durante unas 10-12 horas mínimo. Tal vez por eso, opté por ofreceros un monográfico de sopas asiáticas con deliciosos caldos de diferentes países cuyos procesos de elaboración no son necesariamente tan exigentes como los de cualquier tipo de *ramen*.

Quién nos iba a decir que con esta crisis sanitaria y su confinamiento correspondiente íbamos a tener tiempo de sobra como para cocinar *ramen* por un tubo… No obstante, ya habíamos preparado unas cuantas cuando la alerta estalló. Por tanto, decidimos seguir con nuestra idea de viajar por distintos países de Asia a través de sus sopas.

Así, en esta

primera parte del monográfico nos centraremos en 5 sopas de 5 países del Noreste Asiático que incluyen Nepal, China, Taiwán, Japón (sí, un *ramen*) y Corea del Sur. En lo que respecta a la segunda parte, que publicaremos más adelante, nos centraremos en otros 5 países, esta vez del Sudeste Asiático.

Antes de dar el pistoletazo de salida con la primera sopa, he de confesaros que, a diferencia de Georgia, no he tenido la oportunidad (aún) de visitar ninguno de los países a los que haré referencia durante las próximas semanas. Sin embargo, eso no quita que sí haya podido contrastar las diferentes recetas con gente de dichos países que conozco de primera mano: desde compañeros de trabajo y jefes a personas que me han quitado el sueño.

Finalmente, un punto muy importante muy a tener en cuenta cuando elaboramos una sopa asiática son sus **4 factores**. Y es que cuando cocinamos una sopa asiática, esta se suele componer de cuatro fases de elaboración que hay que trabajar concienzudamente (salvo que, finalmente, optéis por comprar una de esas sopas socorridas (y nada que ver) de sobre:

1. **El caldo**: cocinar un buen caldo es fundamental, ya que marca bastante la diferencia entre lo que viene a ser una excelente sopa y una sopa cutre. Cuando antes os decía que la logística de un *ramen* (o de un *pho* vietnamita) es muy exigente, me refería sobre todo a la

elaboración del caldo. Estos son dos casos muy concretos que exigen una cocción a fuego lento de al menos 10 horas de aquello que corresponde infusionar en el agua. Como os iré especificando en cada sopa, los caldos que yo he elaborado incluyen carne de cerdo, de ternera, pollo, gambas y muchas verduras y/o especias.

2. **La base**: para muchos, la base de cada sopa es la que marca la diferencia y caracteriza el sabor de cada una de ellas. No obstante, haciendo referencia al chef Adam Liaw, no hay una buena base sin un buen caldo y viceversa. Es cierto que hay sopas cuya elaboración del caldo es mucho menos exigente que las citadas anteriormente, pero que exigen mayor esfuerzo en la preparación de una buena base. Puede ser el caso del *laksa* o de la sopa taiwanesa de ternera (*Hong Shao Niu Rou Mian*).
3. **La sustancia**: cuando hablo de sustancia, me refiero a lo que aparece sumergido, generalmente, en nuestra sopa. Es la base del iceberg. En el caso que nos ocupa, tendremos que elegir (o hacer) los *noodles* idóneos para cada sopa y preparar de manera específica y concreta la carne, el pescado o las verduras que acompañen a esta. Como veréis, la maceración del cerdo asado que exige el *ramen* o la de la carne *bulgogi* de nuestra sopa surcoreana, son muy específicas. Eso por no hablar directamente de la preparación de los *dumplings wanton* de la sopa china que os presentaré más adelante. ¡Tranquilos! Todos los *noodles* que he utilizado los he comprado en el supermercado.
4. **La guarnición:** Si hay algo que caracteriza una sopa asiática es su estética; y algo de culpa de eso la tiene la guarnición que utilicemos para cada sopa. Más allá de lo bonito, aquí nos toca elegir bien el tipo de producto que usaremos para potenciar el sabor de nuestra sopa. Asimismo, tendremos que prestar atención a si estos ingredientes los incluiremos crudos, fritos, cocinados al vapor o, directamente, cocidos. Vuelvo al *ramen* como

ejemplo: ¿son o no son los huevos cocidos a corto tiempo y marinados posteriormente algo que uno no eche de menos cuando come un *ramen*? — Pues eso.

Y ya con esta introducción, solo me falta hacer explícitas las 5 sopas que componen la primera parte de este monográfico:



Thukpa (Nepal)
(Ver Receta)



Sopa Wanton agripicante –*Hong You Chao Shou*– (Sichuan – China) (Ver Receta)



Sopa taiwanesa de noodles y ternera -Hong Shao Niu Rou Mian- (Taiwán)
(Ver Receta)



Miso Ramen (Japón)
(Ver Receta)



Bulgogi Hungol (Corea del Sur)
(Ver Receta)