CAPÍTULO 5. COREA DEL SUR (BULGOGI)

3 Platos surcoreanos elaborados a partir de carne *Bulgogi*

Tras este peculiar verano que difícilmente olvidaremos, volvemos a la carga con nuestro viaje por el mundo a través de la gastronomía. Para celebrar el ecuador de este fantástico viaje, nos detendremos en Corea del sur tal y como os anunciamos en la última entrega dedicada a las sopas del Noreste Asiático.

Tal y como anunciamos cuando presentamos la sopa *Bulgogi Jungol*, este capítulo consiste en un monográfico sobre el *Bulgogi*; término que se aplica para explicar el proceso de maceración que los coreanos dan a la carne de ternera y que convierte en algo muy preciado la famosa barbacoa coreana.

Bulgogi es la combinación de las palabras *fuego* (bul) y *carne* (gogi), lo que automáticamente remite a la ya mencionada barbacoa. Sin embargo, en este capítulo no solo os hablaré acerca de ella, sino que os presentaré tres platillos muy populares en Corea del Sur que también están elaborados a partir de dicho macerado -o que incluyen carne macerada al estilo *Bulgogi*-. A mi juicio, tres delicatesen fáciles y relativamente rápidas de preparar:

- Steak tartar coreano (*Yukhwe*)
- Rollitos *Bulgogi* de lechuga con *Ssamjang* y cebolla encurtida
- *Bibimbap*

Cuando os presenté la receta de la sopa *Bulgogi Jungol*, ya os hablé bastante de esta técnica de maceración. Aun así, no está de más recordaros que la combinación de los ingredientes que lo componen, aportan un sabor dulce a la carne al que no hay quien se le resista. Además, uno de sus principales

ingredientes, la pera *Bae* (o pera asiática), no solo aporta sabor, sino que también provoca una reacción química en la carne que la convierte en mantequilla. Para conseguir dicha textura, sin embargo, se recomienda macerar la carne durante al menos 12 horas. Además, así también se impregnarán todos los sabores en ella.

Para finalizar, deciros también que he optado por no escribir la receta del macerado *Bulgogi* a modo general, ya que según la cantidad de carne que se pretende marinar la cantidad de los ingredientes que lo componen también varía. Por tanto, en cada receta encontraréis las cantidades necesarias según cada plato.

¡A disfrutar!