LAKSA DE GAMBAS (MALASIA)



Vajilla seleccionada: bol de la colección *Mixed Bowls* con inscripciones geométricas que se entrelazan con flores de cuatro pétalos.
(Comprar aquí)

Seguimos
explorando los sabores del Sudeste Asiático a través de sus sopas. Como habéis
sido muchos los que me habéis pedido que traiga más recetas de pescado y
marisco a este querido blog, hoy vengo con un espectacular caldo malayo en el
cual la gamba (o el langostino) es la protagonista.

Al hablar de *Laksa*
nos referimos a una sopa muy popular de Malasia, Singapur y parte de Indonesia

que tiene sus orígenes en el siglo XV: cuando los *Perankan* - los primeros migrantes chinos en el Archipiélago Malayo- se asentaron en lo que hoy día son dichos países. Por tanto, estamos frente a un caldo con una fuerte influencia china, pero que surge a partir de los alimentos propios del punto más meridional del Sudeste Asiático.

Existen muchos tipos de *Laksa*. Dependiendo de la región se prepara de una manera u otra, pero todos tienen en común los *noodles*: si no tiene fideos o *noodles*, no es *Laksa*.

El más común en Malasia y Singapur es el *Curry laksa*; un vibrante caldo de color amarillo intenso, súper aromático y espesado con leche de coco, que generalmente se hace con gambas y al que también se le pueden añadir berberechos. En algunos lugares sustituyen el marisco por pollo. Otros tipos de *Laksa* incluyen en *Assam laksa;* un caldo de pescado ácido que toma el tamarindo como ingrediente clave, o el *Sarawak laksa*, al que se le añade tortilla. Oficialmente, solo en Malasia se distinguen 10 tipos de *Laksa*.

Nuestra receta de hoy tiene su origen en Malasia y es una versión del tradicional *Curry laksa*. Por sugerencia de mi colega Adam, a esta versión le hemos añadido

dos tipos de *noodles* (de arroz y de trigo) y unos crujientes de tofu que le dan una textura maravillosa.

Os pongo sobre aviso de que no estamos ante una receta muy compleja, pero que sí requiere preparar distintas guarniciones, como el aceite de gambas o el *sambal* (condimento típico de la zona hecho a base de chiles), además de el caldo, la base, la sustancia y preparar los *toppings* adicionales. Por tanto, si os enfrentáis solos a esta versión barroca del *Laksa de gambas*, os aconsejo que dispongáis de tiempo (salvo que compréis algunos ingredientes ya preparados).

¡Espero que os guste!



INGREDIENTES
(para 5 personas)

Para el caldo:

- 1 kg de gambas grandes o langostinos enteros.
  Las pelamos y separamos las cabezas del resto de las cáscaras. Para el caldo
  usamos dos tercios de las cabezas y todas las cáscaras restantes. Reservad el
  resto de las cabezas para hacer el aceite de gambas.
- 1 cebolla cortada en trozos grandes
- 1 zanahoria hermosa partida por la mitad
- 1 rama de apio cortada en tres trozos
- 1 puerro bien limpio y cortado en tres trozos
- 1 trozo de jengibre de 2 cm.
- 3 litros de agua
- 1 cucharada de sal
- 2 cucharadas de aceite de girasol o vegetal

Para la base
(usaréis la mitad de la pasta. El resto la podéis congelar):

- 10 cayenas enteras hidratadas en agua caliente durante 30 minutos
- 3 chiles rojos desvenados y despepitados si no lo queréis picante
- 5 cm de jengibre fresco pelado
- 5 cm de galanga fresca pelada (si no encontráis fresca, usad congelada)
- 6 cebollas chalotas picadas en trozos medianos
- 8 dientes de ajo sin el nervio central
- 5 cm de raíz de cúrcuma fresca pelada
- 3 tallos de citronela (solo la parte blanca) cortados en trozos de 3 cm
- 6 nueces de macadamia o 4 nueces de Brasil
- 1 ½ cucharada de semillas de cilantro molidas
- 1 cucharada de pasta de gambas o Belacan (ver glosario)
- 200gr. De gambas secas, hidratadas en agua caliente durante 20 minutos (ver glosario)
- 4 cucharadas de aceite de girasol

- I cdita de salsa de pescado
- 1 lata de leche de coco
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de azúcar moreno

La sustancia:

- 150gr. de *noodles* celofán
- 200gr. de *noodles* de trigo. Preferiblemente *noodles* Hokkien.
- 200gr. de tortas de pescado o *fish cakes* cortadas en palitos (ver glosario)
- 300gr. de brotes de soja
- 250gr de crujientes de tofu (ver receta más abajo)
- 1kg de gambas o langostinos pelados y sin cabeza

La guarnición:

- 5 huevos
- 1 pepino cortado en rodajas finas
- 1 manojo de menta vietnamita (o menta normal) picada
- 1 manojo de cilantro picado
- Aceite de gambas al gusto (ver receta más abajo)
- 5 cditas de *Sambal* (ver receta más abajo)
- 2 limas y media



ELABORACIÓN

- Si os habéis saltado las anotaciones hechas en la lista de ingredientes, lo primero que deberéis hacer es hidratar en agua caliente durante 20-30 minutos tanto las cayenas como las gambas deshidratadas. Estos dos ingredientes serán clave para hacer la base, ya que añaden a nuestro caldo el sabor picante y umami que tanto lo caracteriza.
- Pasaremos a preparar el caldo. Posiblemente esta sea la parte más aburrida de la preparación del *laksa*, ya que requiere pelar las gambas o langostinos. Bien; de las gambas vamos a aprovecharlo absolutamente todo. Usaremos dos tercios de las cabezas de las gambas que hayamos pelado, reservando el otro tercio

para hacer el aceite de gambas. Asimismo, también incorporaremos en el caldo todas las cáscaras restantes (las que corresponden al cuerpo).

- En una olla alta, ponemos un poco de aceite vegetal y añadimos todos los ingredientes del caldo (salvo el agua), incluyendo las cáscaras y cabezas de las gambas. Dejamos que rehoguen a fuego medio durante 7-8 minutos. Después, añadimos el agua, subimos el fuego y, cuando hierva, lo volvemos a bajar a fuego medio. Dejaremos que el caldo se haga durante 1 hora.

- Mientras, prepararemos los ingredientes de la base. Para ello, metemos en un procesador de alimentos los primeros 12 ingredientes indicados en la lista de ingredientes (incluidas las gambas secas deshidratadas) y picamos bien hasta formar una especie de pasta homogénea. Si veis que necesita algo de líquido para que puedan picarse bien todos los ingredientes, añadidle una o dos cucharadas del caldo.

- Cuando tengamos nuestra pasta, la separamos en dos y guardamos una de las partes para otra ocasión. Se puede congelar sin problema. En otra olla alta, añadimos el aceite de girasol, y cuando este esté caliente agregamos la pasta que hemos hecho. Dejamos que se fría a fuego medio-bajo durante unos 12 minutos. Ese será el tiempo necesario para que todos los ingredientes que la forman suelten los aromas e impregnen vuestras cocinas

de un olor escandalosamente maravilloso.

- Una vez tengamos la pasta y el caldo hechos, los mezclaremos. Para ello, yo suelo colar el caldo, con un colador de agujero estrecho, directamente sobre la olla donde tenemos la pasta frita. Es importante que esté bien colado. Mezclamos bien caldo y pasta para que ambos sabores se vayan incorporando con el fuego a medio gas. Cuando el caldo empiece a hervir, más o menos pasados 10 minutos, añadiremos la leche de coco. Movemos bien para que esta también se incorpore espesando nuestro caldo. Al cabo de unos minutos, añadiremos la sal, el azúcar y la salsa de pescado para que todos los sabores equilibren. En este momento os aconsejo que probéis el caldo para corregir el punto de sal y/o de azúcar. Dejamos que nuestro caldo se haga a fuego más bien bajo durante unos 25-30 minutos con la tapa puesta. Cuando queden 8 minutos, añadimos los crujientes de tofu a nuestro caldo.

- Mientras el caldo se hace, limpiamos la otra olla y la llenamos con agua y un puñado de sal. Dejamos que el agua hierva, ya que la usaremos para escaldar los brotes de soja y cocer los *noodles*.
  Por otro lado, también pondremos los huevos a cocer en un cazo con agua, sal y una gota de vinagre. Cuando el agua hierva, los sumergimos durante 6 minutos y medio. Después los pasamos a una fuente con hielo para que la cocción pare y

reservamos.

- Si no tenemos preparada la guarnición aún, la dejamos preparada en este momento para añadirla después a nuestro *laksa*.
  Esto incluye también descascarillar los huevos y partirlos por la mitad con mucho cuidado (aseguraos de que están bien fríos).
- Lo siguiente será freír las gambas y las tortas de pescado, para la cual usaremos una sartén con un chorro de aceite vegetal. Tanto las gambas como las tortas de pescado requieren de pocos minutos para que se hagan. Por tanto, primero freiremos las gambas durante un minuto y medio y después, en el mismo aceite, haremos lo mismo con las tortas de pescado. Reservamos.
- Finalmente, escaldamos los brotes de soja durante 30 segundos y reservamos. Después coceremos los dos tipos de *noodles*, por separado, según las instrucciones del paquete y reservamos en dos platos diferentes.
- Ya lo tenemos todo listo para montar nuestro *laksa*. Así, haremos lo siguiente con cada bol que usemos para servirlo: primero colocamos los *noodles*, después las tortas de pescado, encima los brotes de soja y después las gambas, reservando un par o tres para decorar. Añadimos el caldo con los crujientes de tofu y decoramos con las dos mitades de huevo, dos o tres gambas restantes, el pepino y el cilantro y la menta picada. Para terminar, añadiremos una cucharadita del *sambal* que hemos preparado con antelación y rociaremos por encima una cucharada del aceite de gambas. Exprimimos media lima para aportar acidez.

CRUJIENTES DE

TOFU (se pueden hacer hasta 24 horas antes)

Ingredientes

- 200gr
  de tofu firme (ver glosario)
- 2
  cucharadas de harina de maíz
- 500
  ml de aceite vegetal para freír

Elaboración

- Cogemos el tofu y secamos bien con papel de cocina. Después, lo cortamos en cubos de 1 cm y medio.
- En un wok, ponemos el aceite a calentar.
- En un bol, ponemos la harina de maíz y
  enharinamos los cubos de tofu bien. Nos conviene que estos absorban la harina
  por los cuatro lados.
- Cuando el aceite esté muy caliente, añadimos los
  cubos de tofu enharinados y dejamos que se frían hasta que queden dorados. Nos
  ayudaremos con una espumadera para que no se peguen entre sí. Cuando estén lo
  suficientemente dorados, los retiramos a un plato con papel de cocina para que
  absorba el aceite y reservamos hasta que los vayamos a incorporar en nuestro *laksa*.

ACEITE DE GAMBAS

Ingredientes

- 1/3
  de las cabezas de las gambas que hemos reservado

- 200
  ml de aceite de girasol
- Una
  pizca de sal
- 1
  cucharada de pasta de tomate concentrado

Elaboración

- En un cazo, ponemos el aceite y cuando este esté caliente añadimos la pasta de tomate concentrado. Dejamos que aromatice durante un minuto y agregamos las cabezas de las gambas. Tras 30 segundos, bajamos el fuego al mínimo, añadimos la sal, movemos con cuidado, tapamos y dejamos que el aceite se haga a fuego lento durante 15 minutos moviendo ocasionalmente. Es muy importante que el fuego esté al mínimo para que el aceite no se nos queme.

- Pasados los 15 minutos, apagamos el fuego y
  dejamos el cazo con la tapa puesta hasta que usemos el aceite. Antes de usarlo,
  lo colaremos, descartando las cabezas de las gambas y quedándonos únicamente
  con el líquido.

SAMBAL (se
puede hacer hasta 24 horas antes)

Ingredientes (para
un *sambal* menos picante, agregad menos cantidad de chiles).

- 5
  cayenas o 3 chiles ojo de pájaro hidratados en agua caliente durante 20 minutos
- 3
  chiles rojos frescos desvenados y despepitados
- 2
  chalotas finamente picadas

- 1
  cdita de Belacan o concentrado de gambas (ver glosario)
- 100
  ml de aceite vegetal. Yo usé aceite de cacahuete.
- 1
  pizca de azúcar moreno.

Elaboración

- En una picadora, trituraremos los chiles, las chalotas y el Belacan, hasta que nos quede una pasta homogénea.
- Después, en un cazo o sartén freiremos nuestra pasta en el aceite vegetal durante 10 minutos a fuego medio.
- Apagamos el fuego, sazonamos con el azúcar y reservamos en un plato hasta que lo incorporemos en nuestro *laksa*.



GLOSARIO

Belacan o pasta de gambas: aunque ambos productos no son exactamente lo mismo, en este plato se pueden utilizar indistintamente. El Belacan es un concentrado de gambas, tipo las pastillas de *Avecrem,* que se usa mucho en la cocina malaya. La pasta de gambas es menos concentrada y compacta; ergo, más sana. Ambas se encuentran fácilmente en supermercados asiáticos.

Tofu firme: para quienes no estéis familiarizados con el tofu, deciros que hay distintos tipos con distintas texturas. El silken tofu es bastante parecido en textura a nuestro queso fresco de Burgos. El firme, por el contrario, es más compacto o firme (ya lo dice el nombre) y suele venderse en tarros sumergido en suero o al vacío. Yo lo he encontrado hasta en la sección bio de los supermercados más comunes de España. Sin duda, lo podréis encontrar también en herboristerías y/o supermercados asiáticos.

Tortas de pescado o *fish cakes*: las venden ya preparadas en supermercados asiáticos, normalmente en la sección de congelados. Se trata de unos panecillos hechos a base de pescado que, realmente, a pescado saben muy poco. Sin embargo, añaden una textura maravillosa a este *laksa*.

Gambas secas:

son un tipo de quisquilla deshidratada que se usa mucho en la gastronomía del
Sudeste Asiático, ya que añade un sabor umami increíble a todo plato que se
precie. Es, sin duda, un ingrediente que no deberíais omitir al hacer este *laksa*.
Las encontraréis congeladas en la sección de congelados de cualquier
supermercado asiático.