

CAPÍTULO 6. Sopas asiáticas (parte II)

3 Sopas de 3 países del Sudeste Asiático

¡Hola, de nuevo!

Como ya habíamos anunciado hace unos meses, volvemos a la carga con el segundo monográfico dedicado al mundo de las sopas asiáticas que tan bien entran en esta época del año. Esta vez nos centraremos en tres países bañados por las aguas del Océano Índico, para deleitarnos con los exóticos sabores de sus caldos.

Indagaremos pues en el sabor de un caldo de pollo muy popular en la cocina tradicional de Indonesia; nos adentraremos en los sabores y las texturas del pescado y del marisco a través de la sopa más famosa de Malasia; y, finalmente, nos acercaremos a Vietnam para probar su sopa de ternera más emblemática.

Creo que vuelve a ser pertinente recordar que un punto muy importante cuando elaboramos una sopa asiática son sus **4 factores**. Y es que cuando la cocinamos, 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:

- **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 hace varios meses 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.
- **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*).
- **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.

- **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 3 sopas que componen la segunda parte de este monográfico:

1. *Soto Ayam*
Lamongan (Indonesia)
2. *Laksa Lemak* de gambas (Malasia)
3. *Pho* de ternera (Vietnam)

Espero que, ya que lo de viajar va a estar complicado por el momento, este monográfico os ayude a transportaros a dichos países.