

SOTO AYAM LAMONGAN (INDONESIA)

Vajilla seleccionada: bol azul para ensalada o ramen con motivos florales de la colección Mixed Bowls.

www.lasmonas.es

La primera sopa de este nuevo monográfico nos remite a uno de los países del Océano Índico más visitados por el turismo occidental: Indonesia.

Si hay una sopa que caracteriza la gastronomía indonesia, esa es el *Soto*. No obstante, hablar de *Soto* en Indonesia significa hablar de una sopa completa, con su parte de proteína, sus *noodles* y su guarnición. Vamos, que si estuviéramos en Indonesia, cualquiera de las sopas que he cocinado en esta aventura, podría llamarse *Soto*.

De las miles de versiones de *Soto* que uno se puede encontrar en dicho país, pregunté a mi amiga Ode, procedente de Bali, a ver cuál era el que más le gusta. Me contestó que, sin duda, el *Soto Ayam Lamongan*; un caldo originario de la región oriental de la isla de Java, también llamada *East Java*.

Así, le pregunté si conocía la receta original y me dijo que, normalmente, no es una sopa que se

sirva en casas, sino que la gente la compra en los puestos de comida callejeros, llamados *gerobak*, en su camino al trabajo o a la escuela.

Sin embargo, Ode conoce a Anita, hija de la dueña de uno de estos *gerobaks*, quien le proporcionó la receta de su familia cuando esta se vino a vivir a Dinamarca.

Al principio no sabíamos si era buena idea publicarla, pues ya se sabe lo celosos que podemos llegar a ser cuando se trata de preservar la tradición familiar. Sin embargo, inspeccionando en la red, vimos que casi todas las recetas consultadas eran prácticamente iguales, así que no vimos inconveniente en compartirla con vosotros.

Hay un elemento en esta sopa que, al elaborarla, olvidé por completo añadir: la cebolleta china finamente picada. Por favor, no cometáis el mismo error y añadidla como guarnición. Según la propia Ode, “la cebolleta china no solo decora y es clave en esta sopa que, tal vez no sea la más bonita de las sopas, pero está buenísima”.

Buen provecho.



[Comprar Vajilla Aquí](#)

INGREDIENTES (para cuatro personas)

Caldo:

- Una carcasa de pollo
- 2 litros de agua mezcladas con una cucharada de caldo concentrado de pollo (mejor ecológico)
- 1 zanahoria grande
- 1 rama de apio
- 2 cebolletas chinas
- 3 hojas de laurel
- 3 clavos de olor
- 2 ramas de limoncillo o citronela partidas por la mitad
- 5 hojas de lima kaffir
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharada de sal

Base:

- 100 gr. De chalotas picadas
- 8 dientes de ajo
- 6 nueces de macadamia
- Un pedazo de jengibre de 4 cm
- Un pedazo de galanga de 2.5cm
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de pimienta negra recién molida
- 1 cucharadita de cúrcuma en polvo
- 1 cucharadita de semillas de cilantro en polvo (mejor si las tostáis previamente y las pasáis por el molinillo o el mortero, que comprado directamente en polvo).

Sustancia:

- 200gr. de *noodles* celofán
- 6 muslitos de pollo
- Una cucharada de salsa de chile, para la cual necesitaréis:
 - 10 chiles ojo de pájaro frescos despepitados (u otra variedad si no os gusta demasiado picante)
 - 1 cucharada de agua

- $\frac{1}{2}$ cucharada de vinagre de arroz
- $\frac{1}{2}$ cucharada de sal

Guarnición

- Media col blanca cortada en finas tiras tipo juliana
- 4 huevos cocidos en agua con sal y vinagre durante 8 minutos partidos por la mitad
- 3 cebolletas chinas finamente picadas
- $\frac{1}{2}$ tallo de apio finamente picado (opcional)
- 3 chalotas fritas hasta que queden crujientes
- 2 limas kaffir o normales cortadas por la mitad

ELABORACIÓN

1. En una olla grande, ponemos el agua con, el apio, la zanahoria, las dos cebolletas chinas y el concentrado de pollo. Cuando esta rompa a hervir, metemos la carcasa y dejamos que suban todas las impurezas a la superficie a modo de espuma (unos 10 minutos). Despumamos con una espumadera, bajamos el fuego hasta la mitad, y dejamos que se vaya haciendo poco a poco.
2. Mientras se va infusionando el caldo, haremos la base. Para ello, picamos y mezclamos todos los ingredientes de la base en un procesador de alimentos, hasta obtener una pasta fina.
3. Ponemos una sartén con un chorrito de aceite de girasol y, cuando este esté caliente, añadimos la pasta y dejamos que se fría durante 5 minutos a fuego medio, hasta que su fragancia impregne nuestra cocina. Añadimos junto con la pasta las hojas

de laurel, los clavos de olor, las hojas de lima kaffir y la citronela y freímos durante un minuto más, hasta que sus aromas rompan con el calor de la sartén.

4. Lo siguiente

será incorporar la base y las especias en la olla con el caldo. Dejamos que se cocine durante 20 minutos a fuego medio y con la tapa cubierta.

5. Mientras el

caldo infusiona, haremos la salsa de chiles. Ojo, la variedad de chile ojo de pájaro es altamente picante. Si no lo toleráis bien, os recomiendo que uséis otra variedad o bajéis la cantidad de estos.

6. Para hacer la

salsa, en un cazo cocemos los chiles unos 10 minutos hasta que estén blandos.

Los colamos y los incorporamos al procesador de alimentos junto al resto de los ingredientes de la salsa de chile. Picamos y mezclamos bien hasta que nos quede una especie de pasta ligera. Reservamos.

7. Lo siguiente

será dorar los muslos de pollo en una sartén con un chorro de aceite de girasol y una cucharadita de la pasta de chile obtenida. Para ello, calentamos el aceite y a fuego alto pasamos los muslitos junto a la salsa hasta que la piel quede dorada. El resto de la carne se terminará de hacer en la siguiente fase.

8. Volvemos al

caldo que ya habrá infusionado. Retiramos la carcasa de pollo e incluimos nuestros muslitos dorados para que se cuezan en el

durante unos 10 minutos más a fuego medio-bajo. Después los retiramos, separamos la carne de los huesos y la desmigamos. Reservamos.

9. Colamos el caldo, retirando así las verduras, las hojas de laurel, los clavos de olor, el limoncillo y las hojas de lima kaffir. Reservamos.

10. En una olla con abundante agua y sal cocemos los *noodles* según las indicaciones del paquete. Generalmente no requieren más de 1 minuto.

11. Para montar el plato, aseguraos de que tenéis todos los ingredientes de la guarnición preparados. Fijaos en cómo han de estar picados o cocinados en la lista de ingredientes.

12. Para montar la sopa, primero ponemos los *noodles* para cada ración (50gr). Sobre estos, el pollo desmigado y encima, la col picada. Vertimos el caldo con cuidado y terminamos de poner todos los ingredientes de la guarnición junto a una cucharada de salsa de chile.



GLOSARIO

- **Galanga:** también conocida como galangal, es una raíz similar al jengibre (también se le llama jengibre azul), pero muchísimo más perfumada. Es altamente utilizada en la gastronomía del Sudeste Asiático, especialmente en la elaboración de sopas. La encontraréis en supermercados asiáticos, generalmente fresca (en esas neveritas tan surtidas que suelen tener) o congelada.
- **Lima Kaffir:** de tamaño arrugado y pequeño, rara vez encontraréis esta variedad de lima en los supermercados asiáticos, ya que lo más preciado de esta fruta son sus hojas, que aportan un aroma muy perfumado. Las hojas de lima kaffir son la quintaescencia del aroma

que puede proporcionar
una lima normal. Las venden secas o frescas (congeladas
generalmente). Para
esta receta yo usé las congeladas.