

Bakmi Goreng, los deliciosos tallarines indonesios

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

(Para 4 personas):

- 5 tazas de agua
- 500 gramos de tallarines de huevo
- 3 cucharadas de aceite vegetal (serviría también aceite de oliva suave)
- 2 chalotas en rodajas finas
- 2 dientes de ajo
- 3 nueces de macadamia
- 2 cucharadas de chalotas fritas
- ½ taza de pollo sin hueso o de carne de vaca
- 150 gramos de gambas peladas
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 2 cebollas cortadas en trozos
- ¾ vaso de col china cortada finamente
- ¾ vaso de zanahorias cortadas finas
- 1 cucharadita de sal o al gusto
- ¼ de cucharadita de pimienta blanca o al gusto
- 3 cucharadas de salsa de soja dulce (*kecap manis*)

/ Preparación

Elaboración

- Llevamos el agua al punto de ebullición en una olla grande y añadimos los fideos. Los hervimos durante unos 3 minutos aproximadamente, revolviendo ocasionalmente. Los escurrimos inmediatamente y los enjuagamos con agua fría. Mezclamos los fideos con una cucharada de aceite, los removemos para que no se peguen y los dejamos a un lado.

- Echamos las dos cucharadas restantes de aceite en una sartén o, preferiblemente, en un wok a fuego medio-alto y sofreímos el ajo, las chalotas y las nueces de macadamia (todo ello machacado en un mortero previamente) hasta que el color se vuelva amarillo o marrón. Agregamos el pollo o la carne de vaca y las gambas, salteándolos durante 2 minutos aproximadamente. Vertemos la salsa de soja, la cebolla, col china, zanahoria, sal y pimienta, y salteamos otros 2 o 3 minutos. Es entonces cuando incorporamos los fideos y revolvemos todo enérgicamente. Por último, añadimos la salsa de soja dulce y mezclamos bien hasta que todos los ingredientes se distribuyan de manera uniforme.

- El secreto para un buen Bakmi Goreng es que tan pronto como se añadan las verduras al wok caliente, se echen los fideos y se aderecen con salsa de soja dulce (kecap manis) tan rápido como se pueda mezclándolos ágilmente. Hay que sacar el wok del fuego lo antes posible porque los tallarines pasados de cocción se rompen fácilmente y acaban teniendo una textura grumosa no deseada.

- Se sirve caliente con acar (encurtidos vegetales), kerupuk (galletas) y sambal (una especie de salsa de chile picante). En cuatro palabras: dulce, sabroso, cálido y reconfortante.