

Pollo Laksa Tailandés (receta de Jamie Oliver)



INGREDIENTES

PARA EL LAKSA

800 ml de caldo de pollo o verduras (podéis utilizar una pastilla de caldo que es lo que indica la receta original, pero para mí es mejor el caldo casero. Yo utilicé la vía rápida intermedia y compré caldo Aneto)

1 calabaza alargada (sólo el "cuello", la parte cilíndrica)

2 dientes de ajo

1 trozo de jengibre de unos 4 cm

1 guindilla roja fresca

1 cucharadita de cúrcuma

1/2 manojo de cebolletas

1 cucharadita colmada de crema de cacahuete (la receta original es así pero yo le pongo 2 cucharadas)

4 hojas secas de lima kaffir

1/2 manojo de cilantro fresco

1 cucharada de aceite de sésamo

1 cucharada de salsa de soja (si es posible baja en sal)

1 cucharada de salsa de pescado

300 g de fideos de arroz medianos

600 g de espárragos trigueros

1 lata de 400 g de leche de coco

3 limas

INGREDIENTES

PARA EL POLLO

4 muslos de pollo deshuesados y sin piel

1 cucharadita colmada de cinco especias chinas (es una mezcla que se vende así)

1 cucharada de miel ligera

1 cucharada de semillas de sésamo

1 guindilla roja fresca

MODO DE PREPARACIÓN

1. Pon el pollo sobre papel de horno y aderézalo con la sal, la pimienta y las cinco especias chinas.
Pliega el papel y le dais ligeros golpecitos con un rodillo de cocina por encima para aplanar el pollo hasta obtener un grosor de 1,5 cm aproximadamente.
Fríelo sobre la plancha, bien caliente, dándole la vuelta cada 3 o 4 minutos hasta que quede marcado y bien hecho.
2. Mientras, en una cazuela grande (yo he utilizado una cocotte de Le Creuset) pon a hervir el caldo (en caso de utilizar pastilla de caldo concentrado, poned a hervir unos 800 ml de agua y añadidle la pastilla de caldo desmenuzada).
3. Lava la calabaza, rállala (sin pelar) e incorpórala al caldo. La podéis rallar con rallador normal, con la Thermomix, unos segundos a velocidad 5 o podéis usar también un robot de cocina adecuado para ello.
4. En el recipiente de la Thermomix o el robot de cocina (sin lavarlo si lo habéis usado para la calabaza) echa el ajo y el jengibre pelados, la cúrcuma, las cebolletas limpias, la mantequilla de cacahuete, las hojas de limas esas, los tallos del cilantro (reserva las hojas), el aceite de sésamo y las salsas de soja y pescado.
Bate hasta obtener una pasta y viértela en el caldo, remueve y añade los fideos.
5. Quitales el extremo duro a los espárragos y córtalos por la mitad. Incorpóralos a la cazuela, añade la leche de coco y, en cuanto hierva, pruébalo y corrige el aderezo con salsa de soja y zumo de lima.
Retira del fuego.
6. Vierte la miel sobre el pollo a la plancha, rocíalo con el zumo de una lima, esparce las semillas de sésamo por encima y rebózalo para que se peguen.
7. Sirve el pollo con el laksa y las cuñas de lima, decorando el conjunto con las hojas de cilantro y la guindilla fresca cortada a rodajitas.