

Pho

INGREDIENTS (2 persones)

- 2 racions de fideus d'arròs.
- 600 ml de caldo de pollastre o de carn.
- 200 g de rib-eye (contra filet).
- 1 xili fresc.
- 1 llima.
- 3 grans d'all.
- 100 g de brots de soja.
- 1/2 manat de ceba tendra.
- 1/2 manat d'alfàbrega, de coriandre i de menta fresca.
- Oli d'oliva verge.
- Sriracha.
- Salsa hoisin.
- Salsa de soja.

ELABORACIÓ

1. Cuinar els fideus d'arròs com indiqui el paquet.
2. Tallar el xili en juliana.
3. Netejar i picar les herbes aromàtiques i la ceba tendra.
4. Picar l'all i sofregir-lo en una paella amb una mica d'oli d'oliva. Quan estigui daurat, retirar.
5. Posar a escalfar en un caçó el caldo de pollastre o de carn.
6. En un bol per a sopa, posar el caldo amb els fideus, uns trossos del contra filet cru (que s'anirà cuinant amb el brou), brots de soja i les herbes aromàtiques picades.
7. Servir el brou ben calent i assaonar al gust amb la salsa de soja, la salsa hoisin, la llima, l'all fregit, el xili i la Sriracha.

OBSERVACIONS

- Si voleu fer vosaltres mateixos el brou de pollastre/carn podeu utilitzar els següents ingredients: 2 c/s de llavors de coriandre, 1 branca de canyella, 4 unitat d'anís estrellat, 3 claus, 1 c/p de pebre negre en gra, 2 cebes, 4 grans d'all, 1 kg d'ossos de vedella, 1 kg d'ossos de pollastre, 1 peça de gíngebre de 5 cm, 1 manat de ceba tendre, 2 c/s de salsa de peix (nam pla), 2 c/s de sucre morè.
- Elaboració: en una olla posar les espècies a coure durant un o dos minuts a foc mitjà-baix. Afegir els ossos de pollastre, de vedella i la resta d'ingredients. Afegir aigua fins a cobrir i arrencar el bull. Després deixar a foc lent sense tapar durant 4 hores. Passat aquest temps, colar el brou a través d'un tamís o malla fina.