

Phở

El phở es una sopa de fideos de arroz tradicional vietnamita, increíblemente fragante, que contiene hierbas, caldo y carne de res o pollo.



Prep.

20 min

Cocinar

3 h 20 min

Total

3 h 40 min

Plato: Sopa

Cocina: Asiático, Vietnamita

Raciones: 6 personas

Autor: Betty Davies

[Enregarstrar](#)

Ingredientes

Para el caldo

- 500 g costillas cortas con hueso
- 4 rebanadas de cola de buey
- 2 huesos de médula
- 3 cebolletas , cortadas en mitades
- 1 anís estrellado entero
- 1 nuez moscada entera
- 1 rama de canela
- 5 clavos enteros
- 5 vainas de cardamomo
- 250 g de daikon , en juliana

Para la guarnición

- 200 g de fideos de arroz (idealmente bánh phở)
- Brotes de soja
- 10 cebolletas
- ½ manojo de menta
- ½ manojo de cilantro
- ½ manojo de albahaca tailandesa
- 1 kg de carne de res (solomillo o pierna)
- 3 limas
- 2 pimientos picantes

Instrucciones

1. Caliente una sartén y ase las especias (anís estrellado, nuez moscada, canela, clavo, durante unos minutos para que desarrollen su aroma).
2. Coloque estas especias en una bola de té o gasa (atada con cordel de cocina).
3. En una olla grande, coloque las cebolletas, las costillas, los huesos de médula, las rodajas de cola de buey y la bola de té con especias.
4. Agregue el daikon en juliana.

5. Cubra con agua y ponga a hervir. Luego, baje el fuego. Cubra hasta tres cuartos (no cierre la tapa por completo) y cocine a fuego lento durante 3 horas. Si es necesario, retire la grasa mientras se está cocinando.
6. Al final de la cocción, filtre el caldo. Corte finamente las costillas y la cola de buey y reserve.
7. Cocine los fideos de arroz en una gran cantidad de agua hirviendo con sal durante 4 minutos.
8. Escurra y enjuague con agua fría y reserve.
9. Corte finamente la carne (solomillo o pierna) y reserve.
10. Enjuague y drene los brotes de soja.
11. Enjuague, seque y a continuación, pique un poco las hierbas (menta, cilantro, albahaca tailandesa).
12. En tazones individuales, coloque los ingredientes en este orden:
 - fideos de arroz
 - daikon
 - rebanadas de carne de res (solomillo o pierna)
 - rebanadas de costillas cortas
 - rebanadas de cola de buey
 - brotes de soja
 - hierbas y cebollitas en rodajas finas
13. Vierta el caldo caliente en cada recipiente y sirva inmediatamente después de agregar el jugo de media lima y el pimiento picante en rodajas finas (opcional) en cada recipiente.
14. Mezcle la comida durante unos treinta segundos usando unos palillos y disfrute.

Notas

Consejo: coloque la carne en el congelador durante 30 minutos, antes de cortarla. La carne estará más firme y se volverá más fácil de cortar finamente.