

Bakmi Goreng, los deliciosos tallarines indonesios

fácil

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.