

El campeón chino de picante Huo Guo



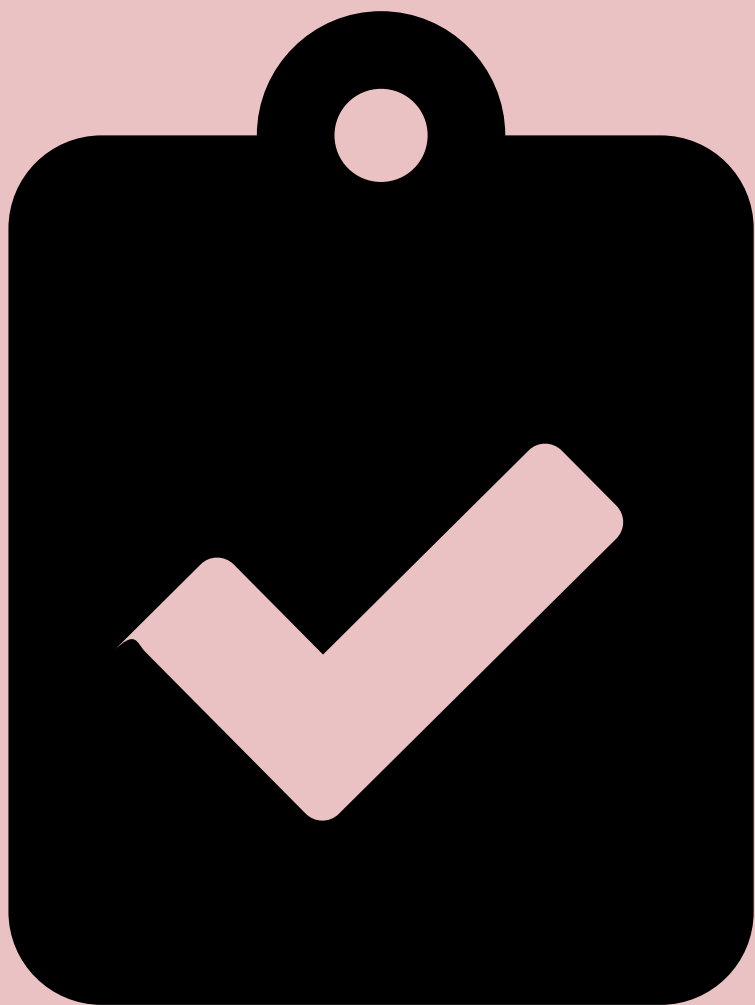
Receta Huo Guo Chino

Huo Guo, se traduce como «olla caliente», es un plato común en los países asiáticos. Existen numerosas variantes regionales del Huo Guo. En esencia se trata de hervir finas lonchas de carne, marisco y verduras en una olla común de caldo sazonado.

Se van sacando las raciones a medida que se van cocinando. Una de las **más populares es la olla caliente de Sichuan**, que sirve una base de sopa extrapicante. **Pekín también es conocida por su propia versión** de cordero hervido al instante: una cocción rápida de cordero muy fino que se sumerge en una salsa de sésamo.

Este plato chino se considera [de los más picantes del mundo](#). Y no es casualidad, ya que China es [uno de los países donde se come más picante](#) y más lo toleran.

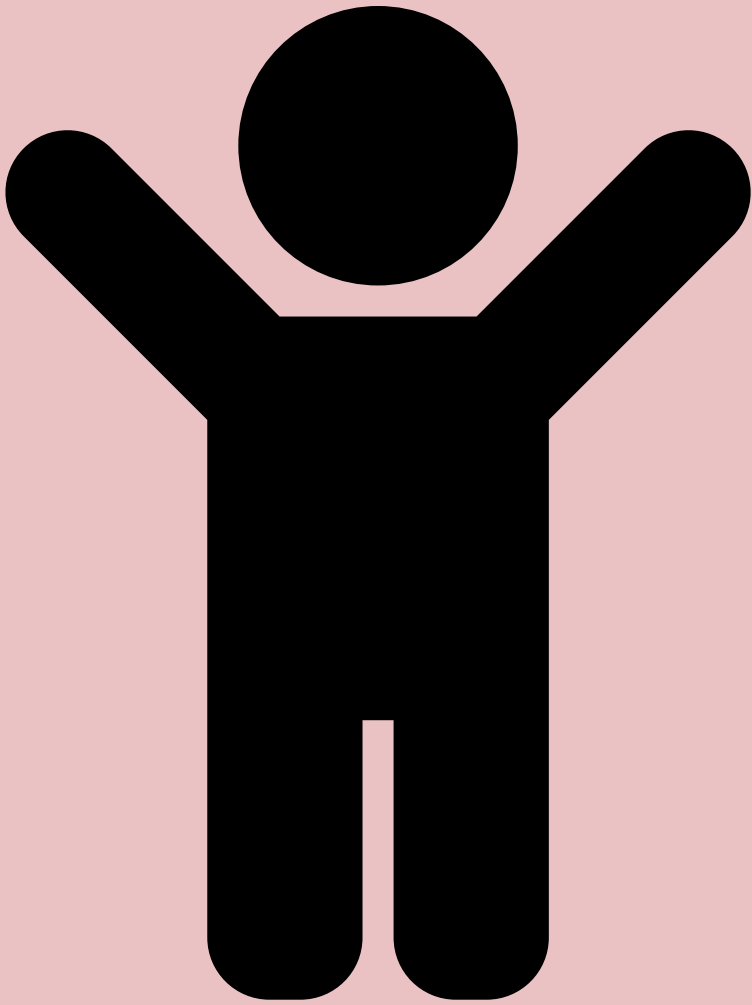
Sobre la receta



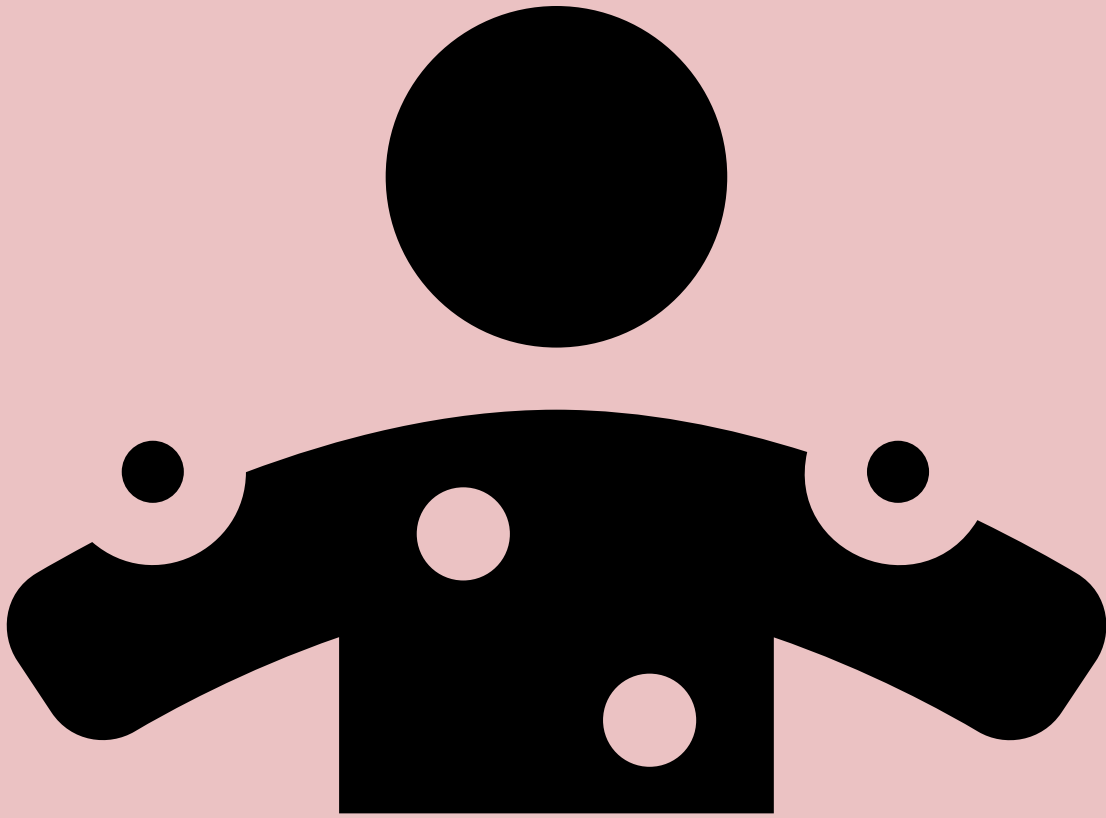
Preparación: 15 minutos



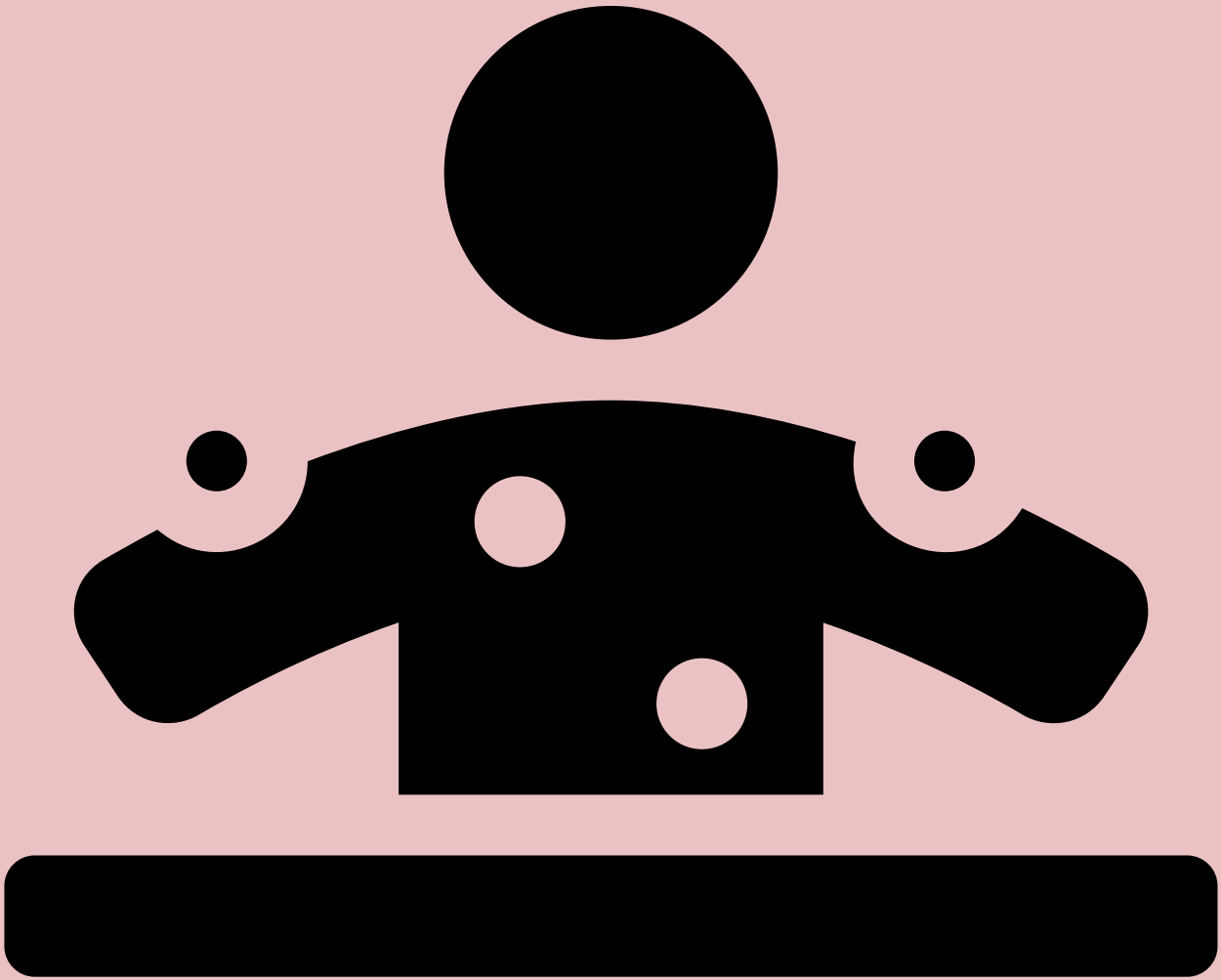
Tiempo total: 25 minutos



Comensales: 2 pax



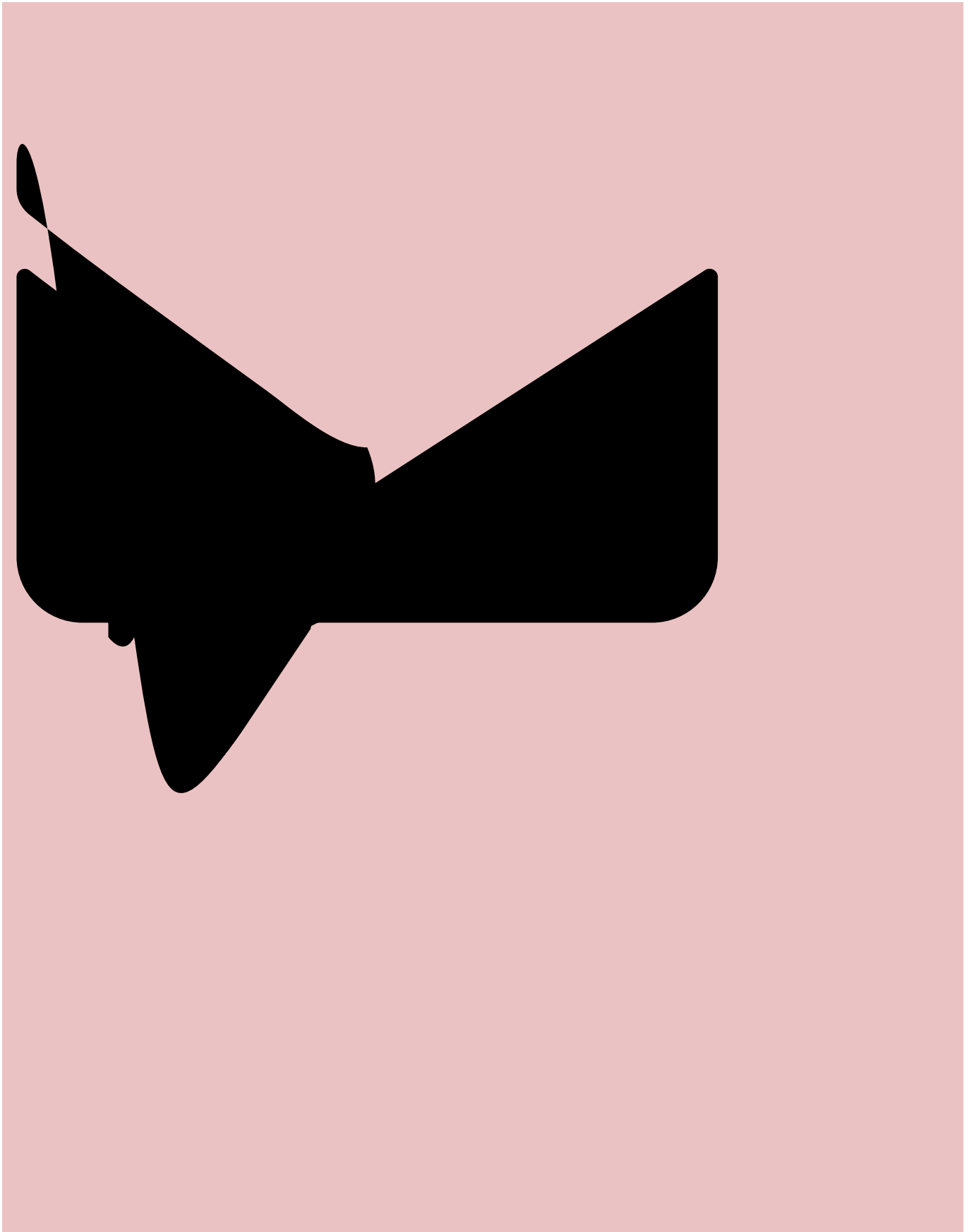
Dificultad: Difícil



Utensilios: se necesita una olla de fondo grueso, y un camping gas o quemador.







Ingredientes para la olla de Sichuan Huo Guo

Ingredientes de la base:

- Chiles rojos secos (3-4 chiles)
- Setas shitake secas (1/2 taza)
- [Salsa de frijoles molidos](#) (1/8 de taza)
- [Salsa de ajo con chile](#) (1/4 de taza)
- [Salsa de ajo de judías negras](#) (1/8 de taza)
- Ajo (2-3 dientes)
- Jengibre (3 pulgadas)
- Chalotas o cualquier otra cebolla pequeña
- Caldo (depende del recipiente, yo uso 2 cuartos)
- [Aceite de cacahuete](#) u otro aceite de alta temperatura
- [Aceite de chile](#) (al gusto)
- [Aceite de pimienta](#) (al gusto)

Cocciones:

- Puerros
- Setas (Shitake, Ostra, Portobello, Enoki...)
- Judías verdes
- Cebollas verdes
- Bok Choy
- Espinacas
- Patatas
- Berenjena
- Espárragos
- Fideos
- Tofu

Cómo hacer Huo Guo paso a paso

PASO 1: Preparar la base

Coger la media taza de setas secas y ponerlas en remojo en caldo de verduras. Reservamos, las añadiremos al caldo más tarde.

Pelamos el jengibre y lo cortamos en rodajas bien finas. Cuanto más fino sea, más sabor le sacará. Pica los trozos de jengibre y la chalota.

Para las salsas (dan a la receta Huo Guo la mayor parte del sabor). Estas le dan un sabor chino muy característico. Cogemos las 3 salsas:

1/4 de taza de salsa de chile y ajo

1/8 de taza de salsa de alubias molidas

1/8 de taza de salsa de ajo de judías negras

Y las juntamos, se añadirá a la sartén mientras el aceite está caliente y ayudará a sacar los sabores.

Por último, quitamos las semillas a los chiles secos, les cortamos la parte superior. Saltéalos rápidamente en aceite para sacarles el picante. Colócalas (las semillas) en una cuchara o algo que se pueda volcar en la olla fácilmente.

Ahora la parte más importante. Pasar a hacer la base.

PASO 2: Hacer la base

Añade una cucharada de aceite de cacahuete, caliéntalo hasta que se deslice suavemente por el fondo de la sartén. Esta parte es muy delicada, así que presta atención.

Añade las guindillas al aceite caliente y remueve durante unos 15 segundos, luego añade rápidamente el jengibre y con chalotas removiendo de nuevo rápidamente. Deberías tenerlos en el aceite caliente durante sólo 20 o 30 segundos más antes de verter el caldo de verduras.

Después del caldo añade las setas que has tenido en remojo y deja que el caldo se cocine a fuego lento durante un rato.

PASO 3: Preparación de la verdura

Prepara y lava todas las verduras que te gusten. Otras sugerencias que no aparecen en la lista:

Zanahorias, otras verduras, carnes, mariscos, realmente cualquier verdura servirá.

Lo más fácil es lavar todas las verduras en un colador grande en el fregadero. Corta los tallos de los champiñones si quieres. Si quieres usar tofu, asegúrate de que sea extra firme. De lo contrario, se va a deshacer después de estar en el caldo.

PASO 4: Servir y comer

Transfiere la olla de la vitro o gas al [camping gas o quemador](#) y espera a que hierva. Intenta mantener un ligero hervor en todo momento. Asegúrate de que la olla hierve antes de colocar los alimentos. Cuando parezca que están hechos, sácalos con el utensilio que prefieras (los palillos funcionan bien) y colócalos en tu bol.

A tener en cuenta

Normalmente en los restaurantes te sirven diversas variedades de carne o marisco. No las hemos incluido porque es muy difícil de preparar, ya que se debe cortar en rodajas muy finas. Puedes encontrar en algunos mercados asiáticos bolas de pescado preparadas u otros ingredientes para la olla caliente.

El tiempo que duren las cosas variará en función de lo fuerte que sea el hervor. Las verduras son las que se cocinan más rápido, y también absorben gran parte de las especias del caldo.

Si quieres para que no resulte muy plante puedes utilizar la [típica olla china con dos apartados](#). Así puedes poner un caldo

no picante en el otro lado.

¿Y si se consume muy rápido el caldo?

La olla caliente es una comida muy social, así que invita a tus amigos y mantén una conversación interesante mientras comes. Suele ser una comida larga, ya que se está cocinando y comiendo constantemente, normalmente estaremos comiendo durante al menos una hora. Puede que sea necesario rellenar la olla con un poco de agua hirviendo (caliéntala por separado en el fogón para que el tiempo de espera sea mínimo). Dependiendo de tu destreza con los palillos, es posible que quieras tener una espumadera a mano. También ayuda a limpiar la olla una vez que hayas terminado.

¿Quieres hacer otras recetas como la olla de Sichuan o Huo Guo? Encuentra todo tipo de recetas



Start search



Search in title
Search in title
 Search in content
Search in content
 Search in excerpt
 post
post
 page
page

