

Receta salsa sambal oelek



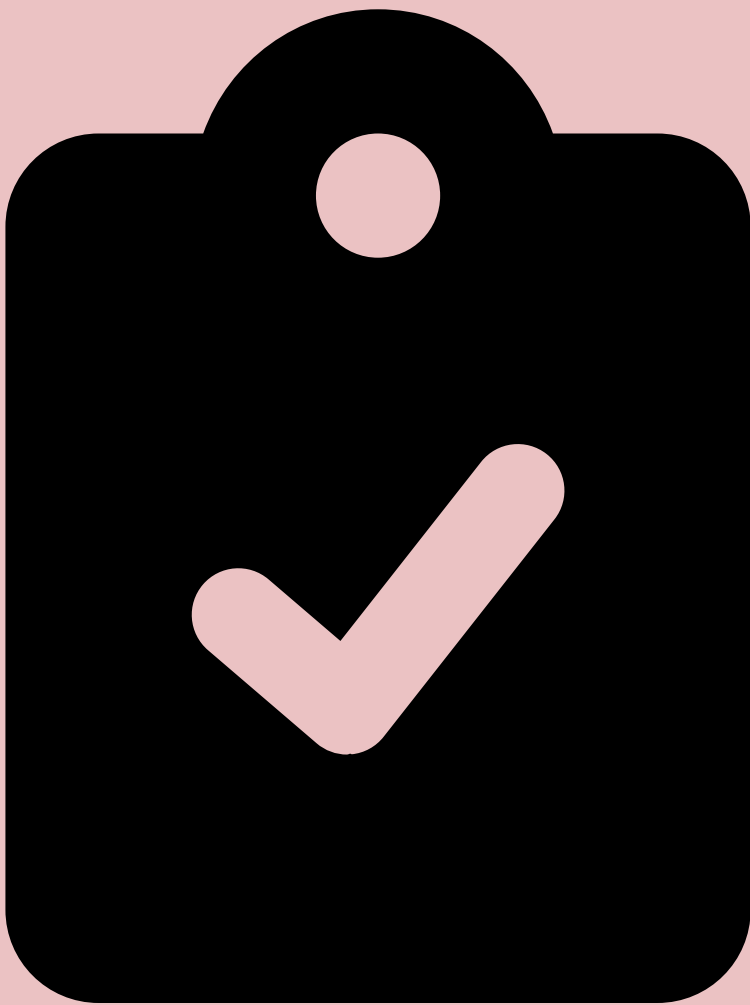
Pasta o salsa Sambal oelek

¿Qué es el sambal oelek? Es un **condimento o salsa picante** que se utiliza a menudo en la cocina del sudeste asiático, especialmente en Indonesia, Malasia, Singapur y Vietnam. Es **originario de Indonesia**.

Si ves callejeros o reportajes de viajes por el mundo, si te fijas, los vendedores de comida callejera del sudeste asiático utilizan esta pasta cuando fríen fideos o hacen algún curry picante.

Os advierto que **esta salsa es extremadamente picante** y no es para los que no toleran el picante. Sólo necesitas usar un poco de esta salsa para dar sabor a tu plato.

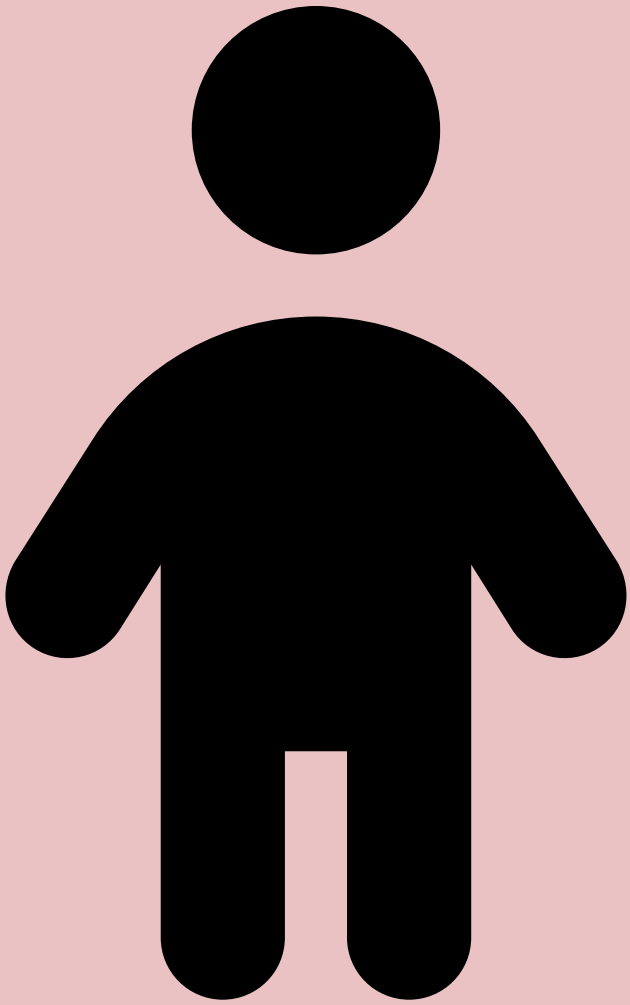
Sobre la receta



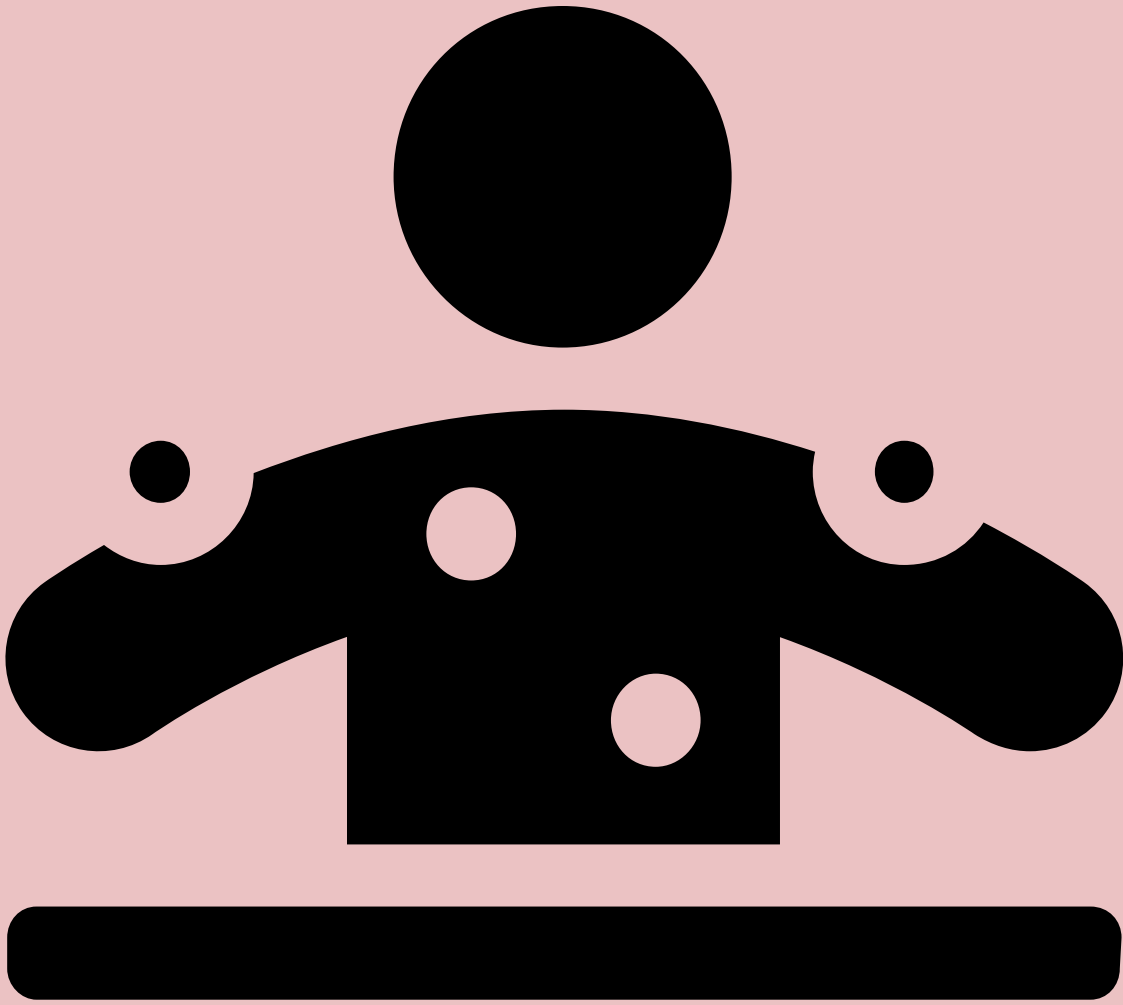
Preparación: 10 minutos



Tiempo total: 20 minutos



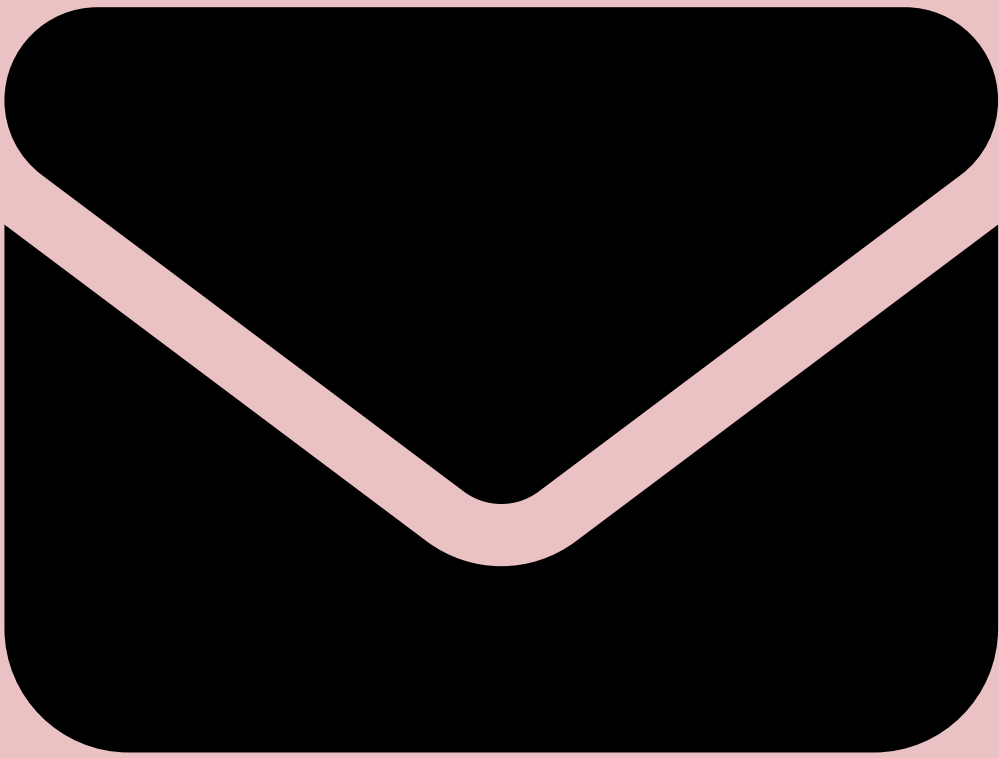
Comensales: Es un condimento, **ración de 2**



Dificultad: Fácil







Ingredientes

- 2 cucharadas de [aceite de aguacate](#)
- 70 gramos de chiles rojos ojo de pájaro (versión menos picante: utilice chiles rojos más grandes que se parezcan a los jalapeños). En cualquier tienda oriental encontrarás este chile, sino guindilla.
- 70 gramos de chiles verdes ojo de pájaro (versión menos picante: utilice chiles verdes más grandes que parezcan jalapeños)
- 260 gramos de tomates de cualquier tipo (yo usé tomates cherry para un sabor más dulce)
- 2 chalotas, cortadas por la mitad
- 1 cebolla de cocina pequeña, cortada en rodajas
- 1 ajo pelado
- $\frac{1}{2}$ taza de aceite de aguacate para después
- 4 cucharadas de azúcar
- $\frac{1}{2}$ cucharada de sal
- 3 cucharaditas de [polvo de pollo](#)

Cómo hacer salsa brava picante paso a paso

1. **En un wok** o en una sartén honda, **caliente a fuego alto**, añade 2 cucharadas de aceite de aguacate, seguidas de los chiles, la cebolla, las chalotas, los tomates y los dientes de ajo. Cocíalos **hasta que los bordes estén dorados**.
2. Retirar del fuego. **Pasar a una licuadora** o procesador de alimentos. Licuar a **velocidad alta** hasta que los ingredientes **queden finamente molidos**.
3. Verter los ingredientes **en el mismo wok** o sartén y **llevar el líquido a ebullición** y añadir $\frac{1}{2}$ taza de aceite de aguacate, azúcar, sal y polvo de pollo. Remover para mezclar.

4. Deje que se **cocine a fuego lento durante 10 minutos** sin tapar.
5. Deje que se enfríe y páselo a un tarro de cristal. Sirva como condimento con su plato favorito. Guárdelo **refrigerado hasta 6 días** o congélelo hasta 5-6 meses.

Esta receta de sambal oelek es increíblemente fácil de hacer. Sólo tienes que marcar un poco las especias y las guindillas en un poco de aceite. A continuación, mézclalo en una batidora o en un robot de cocina. Y por último, saltearlo en el wok con el resto de ingredientes durante 10 minutos.

NOTA

Cuando la salsa hierbe evitar inhalar el humo del chile picante porque puede provocarte tos profunda.

Se puede suavizar esta pasta de sambal oelek utilizando los chiles rojos más grandes que parecen jalapeños y quitándoles las semillas. Otro truco es añadir más aceite o azúcar si es necesario.

¿A qué sabe el Sambal Oelek?

Es una salsa picante gracias a los chiles con un perfil dulce y más sabroso por el azúcar y el polvo de pollo.

¿Cómo se utiliza el Sambal?

Es una salsa estupenda para cocinar fideos como el Mee Goreng o el Mee Bodoh o en currys muy picantes. También se puede utilizar como condimento para condimentar su plato favorito. Incluso puedes utilizarla para condimentar la carne.

Consejos para hacer la mejor salsa SambaĽ

Utilice ingredientes de calidad. Es de sentido comŹn, pero los ingredientes mĀs frescos dan una salsa de mejor sabor.

Cuando saltees la salsa, **hazlo a fuego medio-bajo para evitar que se queme**. CrĒeme, ya te va a quemar la lengua, asĪ que no necesitas ahumarla aŹn mĀs.

¿PUEDO HACERLO MENOS PICANTE?

SĪ, en lugar de utilizar chiles de ojo de pĀjaro (los diminutos) utilice los chiles rojos y verdes mĀs grandes que parecen jalapeŹos. Como alternativa, puedes aŹadir mĀs aceite y azŹcar para avivar las llamas en el Źltimo paso.

¿PUEDO UTILIZAR CHILES SECOS?

No lo recomiendo como sustituto. Si no puedes encontrar estos chiles, utiliza los chiles rojos y verdes mĀs grandes que suelen en el super.



Gochujang Vs. Sambal Oelek

No confundir, ya que muchos no iniciados las salsas orientales lo hacen. Para empezar, el **gochujang es más espeso** que el sambal oelek debido a que tiene ingredientes como almidón y/o pasta de miso entre sus ingredientes. El gochujang es más parecido a la pasta de tomate en cuanto a su grosor; el sambal oelek es más parecido a los tomates guisados.

El sambal oelek se compone principalmente de chiles, algunos pueden contener goma xantana, pero el almidón no es uno de los ingredientes. Dado que la mayor parte del sambal oelek consiste en pimientos crudos, suele ser más líquido que el gochujang.

El sabor y el olor del gochujang son diferentes a los del sambal oelek porque **el gochujang está fermentado**. La

fermentación le da un **sabor agrio** y también aumenta el aspecto umami del perfil de sabor. En comparación, el **sambal oelek tiene un sabor más limpio y menos ácido** al no estar fermentado. También le falta la fuerte nota de umami que tiene el gochujang.

Comprar el Sambal Oelek del Mercadona

Si te digo la verdad, yo aún no he encontrado esta salsa oriental tan picante en el mercadona. Cuando la he comprado ya hecha o me acerco a la tienda oriental del barrio o la compro por internet en Amazon. Te dejo las que yo he probado y están mejor.

Rebajas

[Conimex Sambal Oelek, Salsa Picante de Indonesia,...](#)

[Ver precio](#)

[Sambal Oelek Chilipasta 750gr](#)

[Ver precio](#)

[Flying Goose Sambal Oelek Extra Garlic 245g](#)

[Ver precio](#)

[Sambal oelek pack 2 unidades de 200g \(2x200gr...](#)

[Ver precio](#)

¿Te gustan las salsas picantes caseras? 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

