

Tom Yum la sopa tai más picante

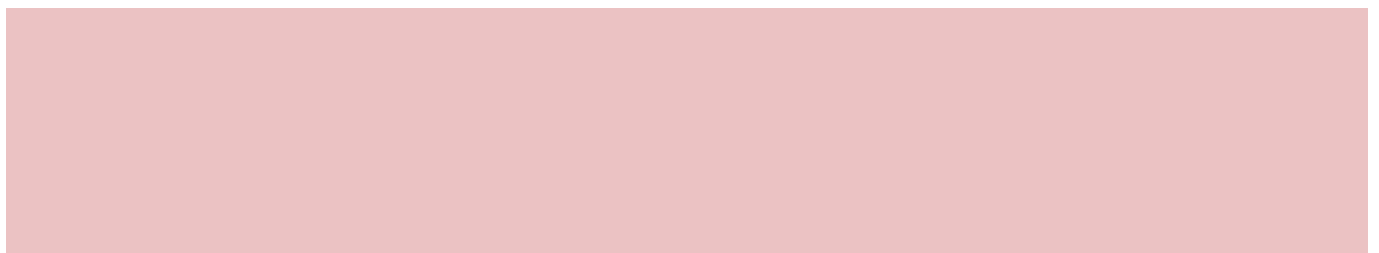


Receta Tom Yum tailandesa

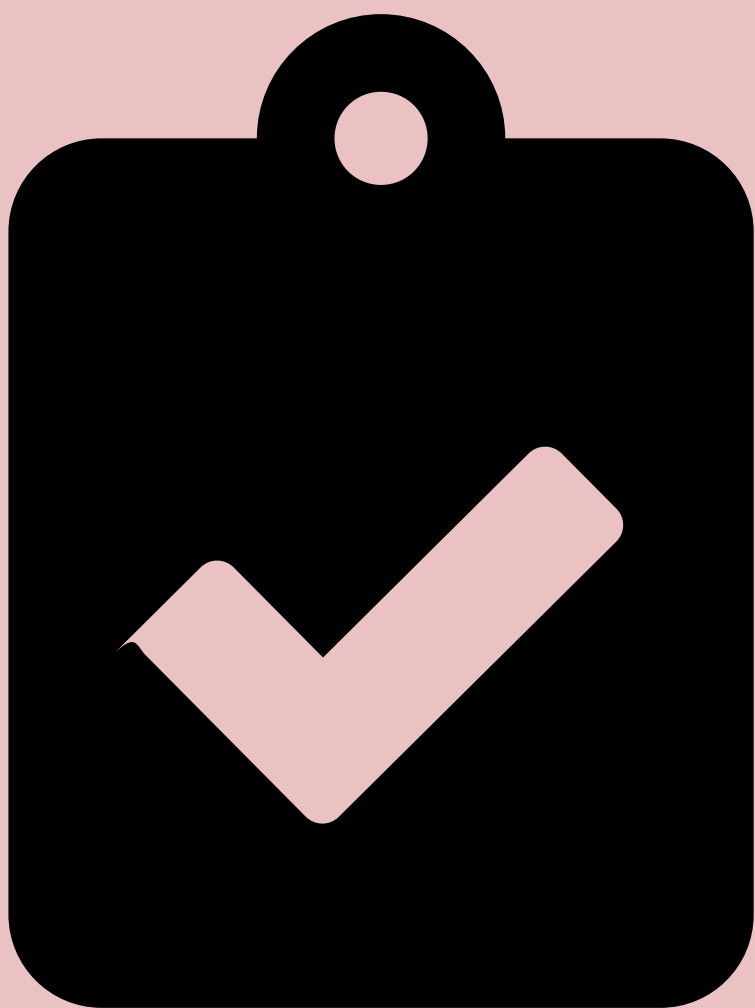
El Tom Yum Goong es una de las **recetas tailandesas más conocidas**, y tengo la MEJOR y más auténtica receta de Tom Yum para ti. Por no hablar de lo fácil que es de hacer.

Goong significa «gamba» en tailandés, ya que la sopa suele hacerse con gambas. También se puede hacer con mariscos como el calamar o una combinación de diferentes mariscos.

Como siempre te vamos a dar la opción de que elijas tú el grado de picante, pero la receta Tom Yum original se encuentra entre los [platos más picantes del mundo](#).



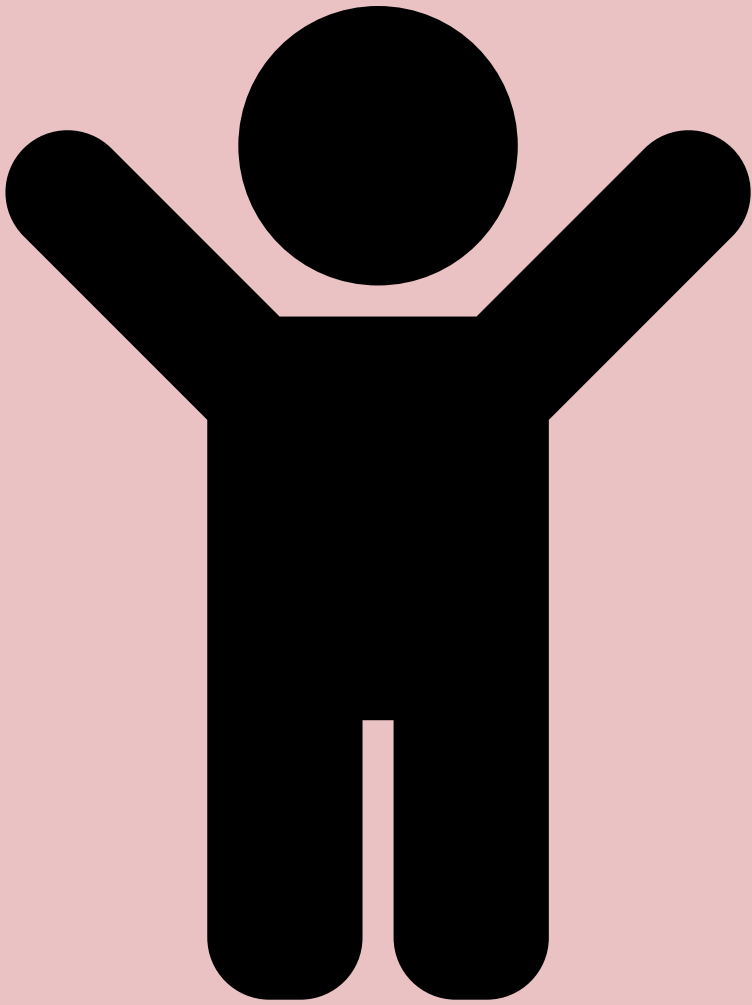
Sobre la receta



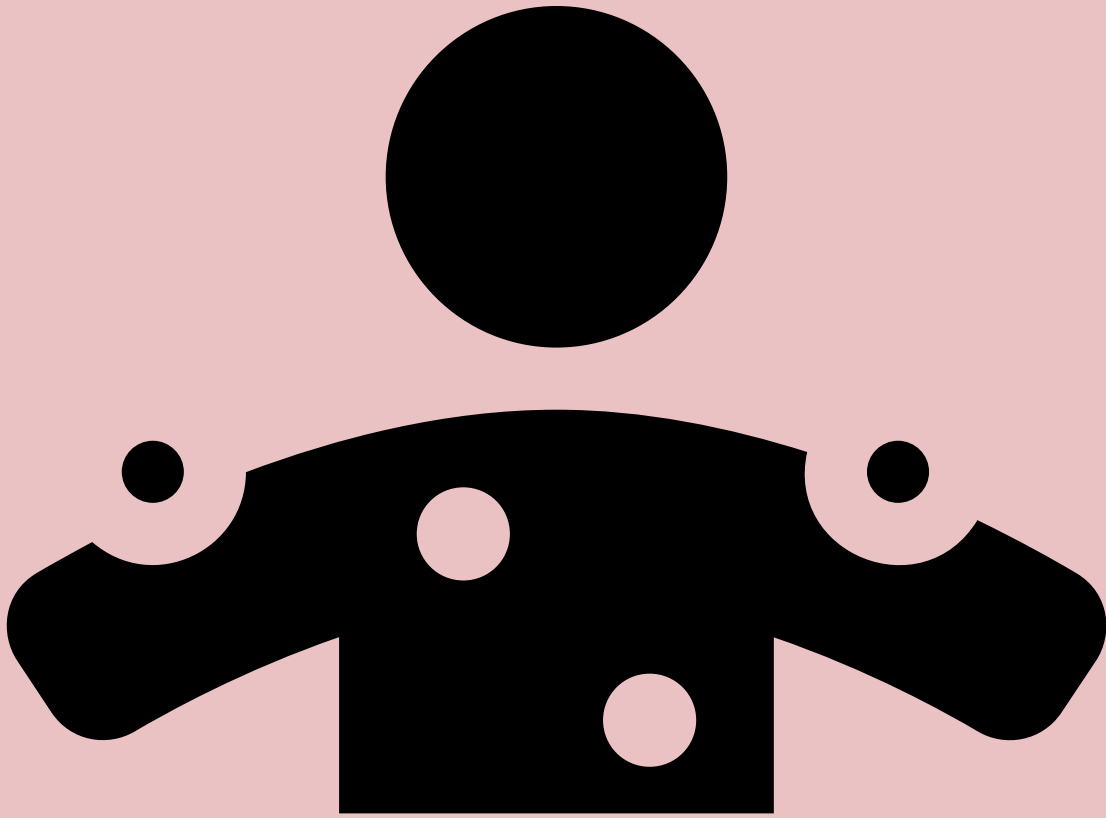
Preparación: 15 minutos



Tiempo total: 25 minutos



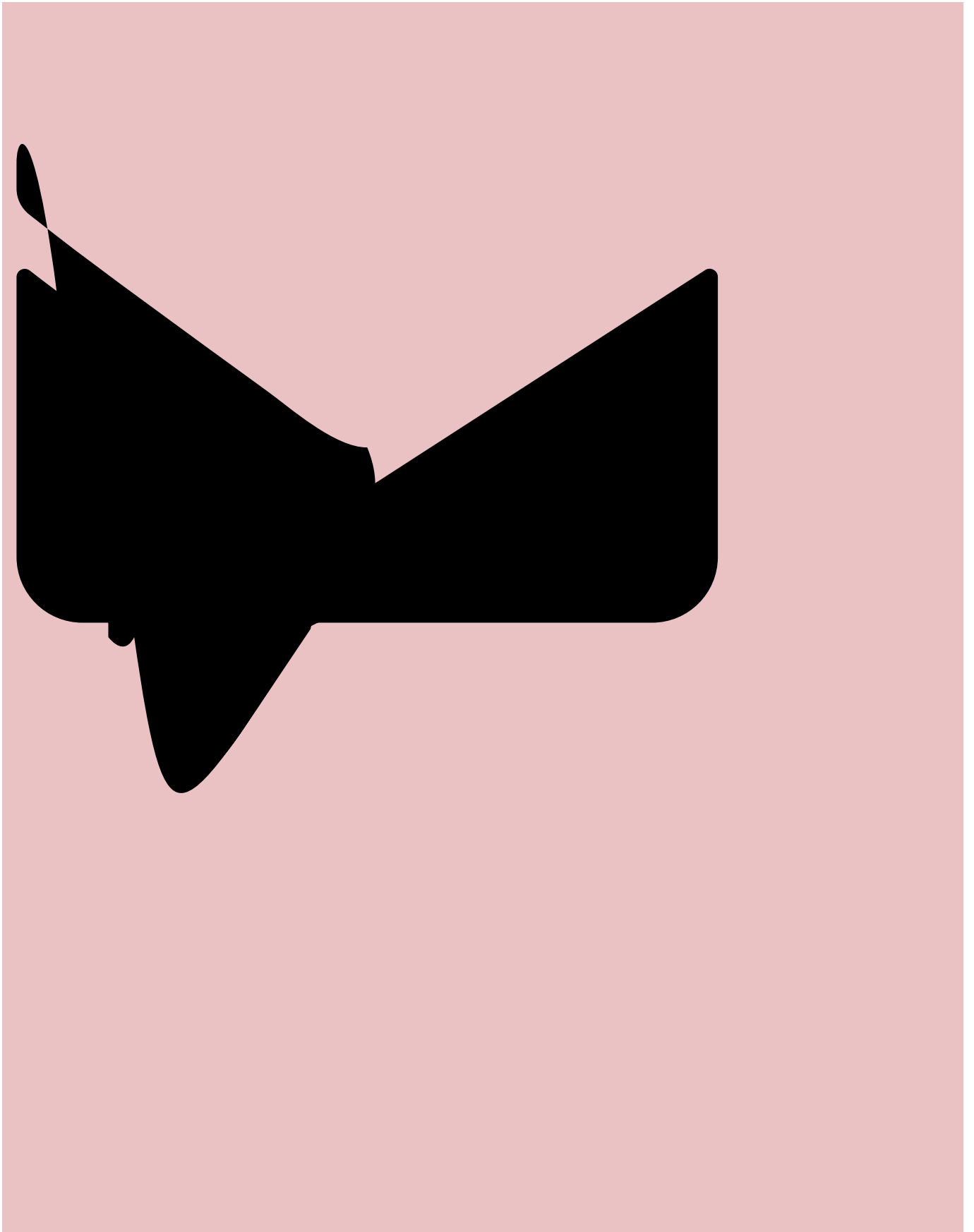
Comensales: 2 pax



Dificultad: Media







Ingredientes de la Tom Yum Goong

- 350 g de gambas o langostinos tigre, con cabeza y caparazón
- 2 1/2 tazas de caldo de gambas (preferiblemente), caldo de pollo o agua
- 1 tallo de hierba de limón, machacado con una cuchilla
- 3 rodajas de galanga o jengibre
- 6 hojas de [lima kaffir](#), machacadas
- 6 [chiles ojos de pájaro](#), machacados
- 6 setas frescas, cortadas en trozos (preferiblemente [seta de ostra](#))
- 2 cucharadas de nam prik pao, [pasta de chile tostado tailandés](#)
- 2 cucharadas de aceite nam prik pao o [de chile](#) si no encuentras
- 3 cucharaditas de [salsa de pescado](#)
- 3 1/2 cucharadas de zumo de lima
- Hojas de cilantro, para decorar

Cómo hacer la sopa Tom Yum paso a paso

- Vamos primero con las gambas. Pélalas separando el caparazón y la cabeza, dejando solo la carne de las colas, resérvalas. No tires los caparazones ni las cabeza de las gambas.
- Con el sobrante de las gambas vamos a hacer un fondo, una reducción de caldo de gambas. En **una olla**, pon a **hervir 3 tazas de agua**. Añade la cabeza y el caparazón de las gambas, hierva hasta que el agua adquiera un color ligeramente anaranjado. Presiona las cabezas de las gambas con una espátula para extraer el jugo y posteriormente **acaba de hervir a fuego lento** y deja que el caldo se reduzca. Escurre el caldo y

deseche las cabezas y las cáscaras de las gambas.

- Ahora ese mismo **caldo lo ponemos a fuego fuerte y añadimos**; la hierba limón, el galangal, las hojas de lima kaffir, los chiles de ojo de pájaro, las setas, el nam prik pao y el aceite de nam prik pao. Llevamos a ebullición.
- Cuando empiece a burbujear añadir las gambas y la salsa de pescado. Por último, añadir el zumo de lima . Hervir hasta que las gambas estén cocidas, emplatar y decorar con hojas de cilantro. Servir inmediatamente.

Consejos en el cocinado

Puedes usar diferentes tipos de setas, si no consigues de ostras puedes utilizar también se pueden utilizar [setas de paja](#) o [cualquier tipo de seta blanca](#).

En el último paso, si se añade el zumo de lima demasiado pronto, la sopa podría volverse amarga. Así que espera bien a que esté en ebullición.

¿Diferencia entre Tom Yum y Tom Kha?

La base del sabor del caldo de la sopa es la misma, pero la diferencia clave es que el Tom Kha lleva pasta de chile y un chorrito de leche de coco. De hecho, el Tom Kha es la versión cremosa del Tom Yum que comparto hoy si se utiliza la opción de leche de coco en lugar de leche evaporada.

¿SE PUEDE CONGELAR LA SOPA TOM YUM?

Sí, se puede. A mí me gusta hacer el caldo, colarlo y luego cocer las gambas y los langostinos y congelarlo así, antes de añadir las setas y el tomate. Pero, de hecho, se puede

congelar bien incluso con el tomate y los champiñones, pero creo que es mejor añadirlos frescos después.

¿Quieres hacer otras recetas como la sopa picante Tom Yum Goong? Encuentra todo tipo de recetas



Start search

x

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

