

# Los perfumes del antiguo reino de Siam

→ Texto y fotos: Alex Sunye



Curry es el nombre generalmente adoptado en Occidente para describir una serie de platos elaborados con una mezcla de especias picantes, desarrolladas en las cocinas asiáticas, del este y sureste asiático.

Estos platos llegaron a Europa por Inglaterra y Holanda, al transferir estos pueblos el conocimiento adquirido en sus colonias durante el siglo XVIII. La palabra Curry deriva de kari, que significa "salsa" en tamil, es una mezcla basada en diferentes especias que se utilizan en la India (Masala), para guisos o estofados con salsa, y muchos también la emplean para referirse a los platos preparados con esa salsa.

Etimológicamente, Curry significa estofado, fue adoptado por el idioma inglés antes de la llegada de los comerciantes ingleses al subcontinente, y utilizado para designar los platos estofados que poseían un caldo rico en diversas especias.

La mezcla de Curry a menudo incluye las siguientes especias: ají, albahaca, alcaravea, azafrán, canela, cardamomo, cebolla seca, apio, cilantro, comino, cúrcuma, fenogreco, jengibre, mostaza, nuez moscada, pimienta de cayena, pimienta y tamarindo. La receta del Curry varía según cada región y su color depende de los ingredientes de la mezcla.

Dentro del vasto recetario indio encontramos numerosas variantes del Curry que han ido madurando en las siguientes cocinas regionales: Cocina de Andhra Pradesh o Telugu; Cocina Bengalí; Cocina de Karnataka; Cocina Malayali; Cocina Punjabi o Cocina Tamil.

También encontramos Curry en las siguientes cocinas del Sudeste Asiático: Cocina Paquistaní; Cocina Bangladesí; Cocina de Sri Lanka; Cocina Malaya y en la Cocina Tailandesa.

Inglaterra, China y Japón emplean habitualmente Curry dentro de su recetario y otros países han copiado la fórmula y han hecho platos con Curry o con el mismo estilo, en algunos casos llegando a ser muy populares: Curries del Cabo Malayo en Sudáfrica;

Curry de cabra en el Caribe; Kare-kare en Filipinas; Wat, un estofado muy especiado etíope o el Currywurst alemán.

Para mí, uno de los países que mejor utiliza el Curry, es sin duda Tailandia. La cocina Tailandesa utiliza los tres Curries: el amarillo, el rojo y el verde.

El Curry amarillo ofrece ese color amarillento, debido al contenido de cúrcuma mezclado con leche de coco, dependiendo de la proporción de leche de coco suele tener más o menos consistencia. Se sirve por regla general con carnes y pescados, acompañado de arroz y como acompañamiento de platos de fideos denominados "khanom jeen".

El Curry rojo es quizás el más popular en la cocina tailandesa. En este caso se obtiene mezclando la leche de coco caliente con pasta de Curry de color rojo (que le proporciona el nombre) y salsa de pescado. A la mezcla se le suele verter diferentes contenidos cárnicos así como albahaca tailandesa. Existen versiones de esta salsa para pescetarianos.

El Curry verde es un tipo de Curry muy especiado, su composición es muy diversa y depende de la zona donde se elabore. Por regla general suele llevar leche de coco como ingrediente principal, berenjena, azúcar, salsa de pescado (generalmente Pla ra), galanga, hojas de lima kéfir y hojas de albahaca Tailandesa (denominada como Horopa), estos dos últimos ingredientes son los responsables de proporcionar este color verde. El Curry verde Tailandés puede estar elaborado también con diferentes tipos de carnes y pescados.

En el antiguo Reino de Siam, encontramos en los tres tipos de Curries, los perfumes exóticos de una cocina rica, diferente, saludable, pero por encima de todo maravillosa, respetuosa con las tradiciones, arraigada a sus gentes y a su cultura, estandarte de su país, quizás deberíamos aprender de ellos... ¡espero que os fascine tanto como a mí!

¡Salud!

## Bizcocho caliente de chocolate, su salsa con arroz, cacahuete, Curry amarillo y oro

### Ingredientes para 4 personas:

- 400 gr de bizcocho de chocolate
- 50 gr de chocolate 70% cacao
- 1cs de arroz hinchado
- 4 quenelles de helado de cacahuete
- 1cc de Curry amarillo
- 4 láminas de oro de 24k comestible

### Elaboración:

Cortaremos el bizcocho de chocolate en caliente, en cuatro porciones de 100 gr, en forma de rectángulo. En un cazo al baño María desharemos el chocolate al 70% de cacao. Haremos 4 quenelles con el helado de cacahuete.

### Emplatado:

Con una cuchara sopera extenderemos la salsa de chocolate a lo largo del plato, encima dispondremos el rectángulo de bizcocho caliente, encima de este una quenelle de helado de cacahuete. Espolvorearemos con un poco de curry amarillo, por encima del helado y el bizcocho. Pondremos un poco de arroz hinchado encima de la salsa de chocolate. Finalmente decoraremos con una lámina de oro de 24 k comestible.





## Carrillera de cerdo cocida a baja temperatura, salsa de Curry rojo, plátano caramelizado y aire de Lima Kéfir

### Ingredientes para 4 personas:

- 4 carrilleras de cerdo ibérico
- 2 cebollas medianas
- 20cl de vino tinto
- 20cl de caldo de carne
- Harina de trigo
- 100 gr de leche de coco salada
- 1cc de pasta de Curry rojo
- 2 plátanos maduros
- 1cs de mantequilla
- 1cc de azúcar moreno
- 5cl de ron añejo
- 10cl de agua natural
- 8 hojas de lima kéfir
- 1cs de lecitina de soja
- Sal
- Pimienta
- Aceite virgen
- Flores comestibles
- Hojas de plátano

### Elaboración:

Salpimentaremos las carrilleras de cerdo, las enharinaremos y las freiremos en un rondón u olla baja. Una vez fritas las carrilleras sofreiremos la cebolla, previamente cortada a juliana. Cuando la cebolla esté sofrita, le echaremos el vino tinto y dejaremos que evapore el alcohol. Posteriormente le añadiremos el caldo de carne y coceremos durante 1 hora a fuego suave. Transcurrido el tiempo de cocción, colaremos y deshuesaremos las carrilleras. Una vez deshuesadas las introduciremos en bolsas de vacío y las rellenaremos con un poco de la salsa de cocción. Sellaremos y coceremos las bolsas en agua a una temperatura de 70° C durante 6 horas.

En un cazo herviremos la leche de coco, y la pasta de curry rojo hasta que espese. Cortaremos los plátanos a la mitad y los pelaremos. En una sartén caliente, añadiremos la mantequilla y saltearemos el plátano. Posteriormente añadiremos el azúcar, una vez derretido el azúcar, añadiremos el ron añejo y flambearemos. Reservaremos en caliente. Herviremos el agua y las hojas de lima kéfir durante un minuto y dejaremos infundir fuera del fuego durante 8 minutos, transcurrido el tiempo de infusión, colaremos y añadiremos la c.s. de lecitina de soja. Con la ayuda de un turmix, trituraremos por la parte superior procurando añadir aire a la mezcla, esto provocará una ligera espuma que dejaremos estabilizar un minuto.

### Emplatado:

Dispondremos una hoja de plátano a modo de plato, encima de esta pondremos la carrillera y naparemos con un poco de la salsa de cocción. Salsearemos alrededor con la salsa de Curry rojo y el aire de lima kéfir. Apoyaremos el plátano en la carrillera y decoraremos con las flores comestibles. Podemos utilizar palillos Tailandeses, si nuestra destreza nos lo permite.





## Sopa de coco fresco, Curry verde Tailandés, Langostinos y verduras

### Ingredientes para 4 personas:

- 4 cocos frescos
- 250 gr de leche de coco salada
- 1 raíz de galanga
- 4 ramas de citronelle
- 8 hojas de lima kéfir
- 12 hojas de albahaca Tailandesa
- 2 cl de sopa de pescado Tailandesa
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 100 gr de tirabeques
- 1 diente de ajo
- 12 langostinos medianos frescos
- 1 cc de pasta de Curry verde
- Sal

### Elaboración:

Abriremos los cocos por la parte superior y los vaciaremos de su contenido de agua. Herviremos los cocos al vapor durante 5 minutos a 100° C. Cortaremos las verduras a tiras finas y las saltearemos. En un cazo a fuego mediano, herviremos la leche de coco, la raíz de galanga, las hojas de lima kéfir, la albahaca Tailandesa, las ramas de citronelle (partidas a cuartos), la sopa de pescado Tailandesa y la pasta de Curry verde. Una vez reducido a la mitad, colaremos la sopa. Saltearemos los langostinos y los añadiremos al salteado de verduras, lo mezclaremos con las ramas de citronelle, las hojas de lima kéfir y la albahaca Tailandesa, lo introduciremos todo dentro del coco y rellenaremos con un poco de la sopa de coco.

### Emplatado:

Dispondremos los cocos en la mesa y comeremos la sopa junto con las verduras y los langostinos. Podemos utilizar palillos al estilo Tailandés o bien con una cuchara sopera. ■