Pho

Tiempo de preparación: 240 Min



Ingredientes

Caldo

Anís estrella: 1 unidad
Canela: 1 Rama
Cebolla blanca: 1/2 unidad
Jengibre: 1 cda
Nuez Moscada: 2 Unidades
Pimienta gorda: 3 Unidades
Caldo base de res: 1 y 1/2 Litros
Cardamomo: 1/2 cdta
Clavo De Olor: 4 Unidades
Jengibre: 1 cda
Pimienta blanca: 3 Unidades
Semillas de cilantro: 1/2 cda

Caldo base

Cebolla cambray: 3 Unidades
Chamberete de res con hueso: 1 Kilo
Sal: c/n
Agua: c/n
Dientes de ajo: 3 Unidades

Montaje

Cebolla cambray: 2 Unidades
Cilantro: 2 Ramas
Filete de res en láminas delgadas: 400 Gramos
Fideo de arroz: 250 Gramos
Germen de soya: 2 Tazas

Preparación de la Receta

Caldo base

- Cocinar en agua con *cebolla*, *ajo* y sal el chamberete con *hueso* a fuego lento por 3 horas.

- Colar y reservar el caldo y la carne.

Caldo

- Calentar el caldo base y agregar la *cebolla* y el *jengibre*.
- *Tatemar* ligeramente todas las *especias* y reservar.
- Con un infusionador colocar las *especias* y agregar al caldo.

Montaje

- Disponer en cada tazón el chamberete *cocido*, el germen de soya, los fideos de *arroz* y verter el caldo sazonado muy caliente.
- Colocar las laminas de *res*, la *cebolla* cambray fileteada y las hojas de *cilantro* fresco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pho