

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 cda

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*.
- *Tatamar* ligeramente todas las *especias* y reservar.
- Con un infusor 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>