

Hor Mok (CAMBOYA)



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Babanzo



Photo@Foodtravel.tv

Descripción:

En la gastronomía del sureste asiático, amok o mok alude al proceso de cocer al vapor un curry en hojas de plátano, o también al plato resultante. En mi caso, al carecer de hojas de plátano pues buenos son unos cuencos. Se puede hacer de muchas cosas (huevo, pollo, tofu, carne picada, algas, etc...)

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Una opción más cara es usar langostinos o gambas en lugar de pescado.

Ingredientes para 4 personas :

- 400 ml. de leche de coco
- 800 gr. de pescado cortado en tiras
- 4 huevos
- 2 cucharadas de curry
- 1 taza de hojas de albahaca
- 2 chiles rojos
- Ralladura de 2 limas
- 1 taza de col cortada en tiras y blanqueada
- 4 cucharaditas de salsa de soja
- 2 cucharaditas de azúcar
- Topping de coco: 100 ml. de leche de coco y 1 cucharadita de maicena (mezclar y 30 segundos en el microondas)

Preparación:

Paso 1

Cortar los chiles en tiras y reservar.

Paso 2

Batir los huevos en un bol, mezclar el curry con la leche de coco y añadir.

Paso 3

Mezclar muy bien para que en la cocción no se separen los ingredientes.

Paso 4

Echar la salsa de soja y el azúcar y mezclar bien.

Paso 5

Añadir el chile, la lima, la albahaca y el pescado. Mezclar muy bien.

Paso 6

En una olla para cocinar al vapor, poner agua a hervir.

Paso 7

Poner un poco de col en el fondo de una taza o un bol pequeño, seguidamente añadir la mezcla hasta 3/4 de su capacidad.

Paso 8

Cocer 20 minutos (comprobar con una brocheta, pinchar el hor mok y si sale seca, está cocinado).

Paso 9

Decorar con el topping de coco, ralladura de lima y unas tiras de chile.