

Nem Nướng

El nem nướng es un popular plato vietnamita que contiene salchichas o albóndigas de cerdo a la parrilla que se sirven con fideos de arroz y se envuelven con papel de arroz.



Enregistrar

Prep.	Cocinar	Tiempo de Reposo	Total
1 h	1 h 15 min	2 h 15 min	2 h 15 min

Plato: Plato principal Cocina: Asiático, Vietnamita Raciones: 6 personas
 Autor: Renards Gourmets

Ingredientes

Para las albóndigas de cerdo

- 500 g de espaldilla de cerdo , picada ligeramente
- 400 g de panceta de cerdo , picada en trozos grandes
- 6 dientes de ajo
- 7 chalotes , en rodajas finas
- 1 cucharada de pimienta negra , recién molida
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de levadura seca activa
- 3 cucharadas de arroz glutinoso , tostado y molido
- 4 cucharadas de nuoc mam (salsa de pescado)
- 4 cucharadas de azúcar extrafino (caster)
- Aceite de maní

Para la salsa

- 3 dientes de ajo , picados
- 2 cebolletas , picadas
- 150 g de maní tostado (sin sal)
- 250 ml de caldo de pollo
- 3 cucharadas de nuoc mam (salsa de pescado)
- 250 g de salsa hoisin (salsa barbacoa china)
- Pasta de pimiento picante (según el gusto)

Para el aderezo y montaje del plato

- 6 envoltorios grandes de papel de arroz (de unos 30 cm de diámetro)
- Algunas hojas de lechuga crujientes
- 1 manojo pequeño de cilantro , picado
- 1 pepino , en rodajas finas
- 150 g de brotes de soja
- 3 cebolletas , en rodajas
- 2 zanahorias ralladas , ligeramente saladas y encurtidas en vinagre
- 500 g de fideos de arroz , cocidos

Instrucciones

Albóndigas de cerdo

1. Pele el ajo, píquelo en trozos grandes y luego, transfíralo a un mortero.
2. Triture hasta obtener una pasta.
3. Agregue toda la carne y, usando la mano, golpetéela varias veces para mezclarla con el ajo.
4. Usando la mano de mortero, golpee con fuerza durante 10 minutos.
5. Sazone la carne con sal y pimienta, incorpore la levadura, el polvo de arroz asado, la salsa nuoc mam y el azúcar.
6. Mezcle bien y deje reposar durante 1 hora.
7. En un wok, caliente suficiente aceite de maní para cubrir los chalotes y fría a fuego medio.
8. Tan pronto como los chalotes empiecen a dorarse, escúrralos en un colador para que queden crujientes. Reserve.
9. Deje que el aceite de freír los chalotes se enfríe, úntese las manos con él y prepare las albóndigas untándose las manos regularmente con el aceite de freír los chalotes.
10. Con firmeza, coloque las albóndigas del nem nuong en los pinchos. Las albóndigas no deben apoyarse sobre una superficie plana cuando se cocinan, sino sobre una rejilla, ya que no deben sumergirse en los jugos de cocción.

Salsa

1. En un mortero, agregue el maní tostado y tritúrelo, sin que se convierta en una mantequilla de maní.
2. Caliente 2 cucharadas de aceite de maní en un horno holandés y, con el fuego a intensidad baja, agregue las cebollas. En cuanto empiecen a dorarse, añada el ajo.
3. Tan pronto como el ajo comience a dorarse, agregue el maní triturado. Revuelva constantemente durante un minuto.
4. Luego, agregue el caldo de pollo, preparado con cubos de caldo de pollo o con el caldo reducido de un pollo o su carcasa.
5. Luego, agregue la salsa hoisin y la salsa nuoc mam.
6. Retire del fuego y mezcle en una licuadora para obtener una salsa homogénea agregando también las cebollas, el ajo y el maní. Reserve.

Cocinar los pinchos

1ª opción: Barbacoa

1. Prepare un fuego de leña o encienda la barbacoa eléctrica o de gas a una temperatura entre 150°C y 180°C.
2. Unte la parrilla con aceite de maní.
3. Coloque los pinchos de albóndigas en la parrilla. La cocción de las albóndigas debe ser lenta.
4. Una vez que las albóndigas estén cocidas, doradas por fuera y suaves por dentro (unos 15 minutos), déjelas reposar durante 5 minutos debajo de papel de aluminio y cerca de la fuente de calor.

2ª opción: Al horno

1. Precaliente un horno de convección para asar a 150°C.
2. Coloque los pinchos en el centro, asegurándose de que no se cocinen en sus propios jugos. Use pinchos o una rejilla para hornear con una bandeja para asar debajo.
3. Hornee durante unos 15 minutos, por un lado, luego gírelos y cocínelos durante otros 15 minutos.
4. Aumente la temperatura del horno a 200°C durante los últimos 5 minutos de cocción, para estimular la formación de una superficie crujiente.

Montaje del plato para servir

1. Humedezca las envolturas de papel de arroz con agua tibia y colóquelas en un paño grande y húmedo, sin superponerlas. Reserve.
2. Al lado de un plato de servir grande, coloque rodajas de pepinos y cebolletas, cilantro y zanahorias en escabeche.
3. Coloque los fideos de arroz bien drenados en el centro del plato y las albóndigas encima.
4. En un tazón, agregue los chalotes fritos y crujientes que se incorporarán a los rollitos frescos.
5. Sirva la salsa en pequeños cuencos individuales. Se puede agregar pasta de chile y maní tostado, al gusto.
6. Finalmente, cada persona tendrá que enrollar sus propios nem nuong en su plato siguiendo este procedimiento:
 - Coloque la envoltura de papel de arroz en un plato.
 - Coloque una hoja de lechuga encima.
 - Añada las cebolletas.
 - Añada el pepino y el cilantro.
 - Añada los chalotes fritos.
 - Añada los brotes de soja.
 - Corte las albóndigas por la mitad y extiéndalas a lo largo de la envoltura de papel de arroz.
 - Levante un lado de la envoltura de papel de arroz y enróllelo todo. Cierre los extremos para sellar el rollo.
 - Sumerja en la salsa, al gusto.