

# BÚN CHẢ

Bún (fideos de arroz) Chả (cerdo a la parrilla) es un plato típico y originario de la ciudad de Hanoi, Vietnam. La mayoría de los platos vietnamitas se sirven junto con hierbas frescas y aromáticas como la menta o el cilantro. Además de las hierbas también se acompaña de una salsa donde se bañan los fideos antes de comerlos. Esta receta, además de rica y sabrosa, es muy ligera y sana.

Cocina	Raciones	Tiempo
Vietnamita	2	30 min.

## » Ingredientes «

- 200 g – Fideos finos de arroz (vermicelli)
- Hojas de cilantro
- Hierbabuena
- Espinacas
- 3 – dientes de ajo
- 75 ml – Vinagre de arroz
- 2 cdas – Azúcar
- Chile escamas (o fresco)
- 2 cdtas – Sal

## » Para las albondigas «

- 300 g – Carne picada de cerdo
- 1 cdta – Cebollino picado
- 1 – Cebolla pequeña picada
- 2 cdas – Salsa de pescado
- 2 cdtas – Azúcar
- 1 – Huevo
- Sal
- Pimienta

## » Para el caldo «

- 500 ml – Agua
- 50 ml – Vinagre de arroz (o cualquier vinagre blanco)
- 50 ml – Salsa de pescado
- 50 g – Azúcar

## » Elaboración «

1 » En un bol añadimos la carne de cerdo junto con todos los ingredientes para hacer las albóndigas. Lo mezclamos bien y dejamos marinar unos 15 minutos.

2 » Seguidamente, en una olla pequeña, añadimos todos los ingredientes para hacer el caldo. Vamos removiendo a fuego bajo hasta que el azúcar se disuelva. Reservamos.

3 » Hacemos bolas con la masa para albóndigas que hemos dejado marinar (paso 1) y las aplastamos un poco con las manos para que tengan la forma ovalada. Cocinamos las «albóndigas» en una parrilla o sartén bien caliente hasta que queden doradas por las dos caras. Retiramos y reservamos.

4 » Ponemos en el fuego una olla con agua y, cuando empiece a hervir, la retiramos para añadir los fideos vermicelli. Habitualmente se dejan unos 5 minutos, pero siempre es mejor seguir las instrucciones del paquete.



5 » En un bol pequeño añadimos los tres dientes de ajo machacados, los 75 ml de vinagre de arroz, las dos cucharadas de azúcar, la sal y el chile en escamas. Removemos bien y reservamos.

6 » Por último, servimos en un bol los fideos (escurridos), en otro bol las albóndigas junto con el caldo que habíamos reservado anteriormente. La forma de comerlo sería bañar los fideos en la salsa con las albóndigas (junto con hierbas frescas, espinacas, etc) y comerlo todo junto. Si se quiere un poco de picante se puede añadir un poco de la salsa que hemos hecho en el bol pequeño.



VERY TASTY