

Tendencias Ramen, un mundo de posibilidades

Fiel al original o en versiones de fusión, la sopa japonesa más completa causa furor en España



Clásico ramen japonés (izquierda) y ramen de bigotes de bagre de Sollo (derecha). :: SUR

Si cree que la cocina japonesa termina en el sushi, se equivoca. El nuevo plato de moda se llama ramen, y es una suerte de puchero que llegó a Japón vía china; un caldo a base de huesos, verduras y horas de chup-chup, aderezado con salsa de soja o miso para potenciar el umami, y servido, en la versión tradicional, con verduras crudas y cocidas, algas, huevo cocido también lentamente para dar cremosidad a la yema, tajadas de carne, un punto de picante y, ¡fundamental!, fideos de trigo.

Un plato elaborado a fuego lento que en Japón constituye una comida básica y popular, vendida en restaurantes especializados, por vendedores ambulantes, en versiones instantáneas listas para añadir agua hirviendo y hasta en máquinas expendedoras,

ras, y que en España empieza a ser muy popular. Japos, kits de supermercado, sitios de comida rápida y, por supuesto, versiones libres en la cocina creativa.

Si todavía se le resisten los palillos, vaya ensayando, porque la sopa se sirve en cuenco para poder beberse el caldo después de haber dado cuenta del resto de ingredientes, incluyendo los resbaladizos fideos, con ese instrumento que todavía tantos occidentales refractarios a la innovación consideran incomprensible.

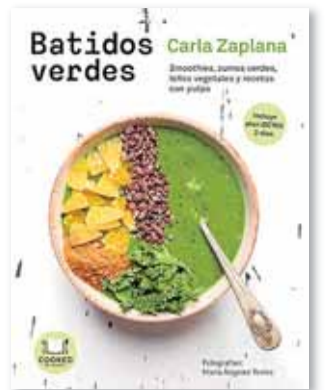
En España, el ramen se ha venido ofreciendo sin pena ni gloria en restaurantes japoneses (en Málaga hubo un intento visionario de introducirlo en el tristemente desaparecido Tapadaki) hasta que David Muñoz convirtió en un hit de su restaurante pret a porter, StreetXo, el ramen agripican-

te de pata negra, yema de corral y pimentón de la Vera o el ramen con wonton de pingá de cocido con el que se estrenó en Londres.

En Málaga hacen un muy buen ramen japonés con alguna concesión a la creatividad en BA (Edificio Antonio Martín, La Malagueta, tel. 951776071), y hay incluso un local especializado en calle Nosquera, Ramen Nogacu (tel. 951494496). Si quieren probar algo sorprendente, denle un tiento al ramenchuelo de Cristóbal García en Mallama (C/ Pacífico, 38, tel. 674670060), divertido cruce entre el ramen japonés y nuestro gazpachuelo, y para una versión de alta cocina, la de Diego Gallegos en Sollo (Reserva del Higuero, Fuen-girola, tel. 951385622), uno de los mejores platos de su menú Raíces, con bigotes de bagre como fideos.

EL LIBRO Salud y sabor a golpe de batidora

Carla Zaplana, nutricionista española afincada en EE UU, ha estado recientemente en Málaga, invitada por el 'Aula Savia' de La Térmica, para ofrecer una charla y presentar su tercer libro, 'Batidos verdes', que incluye 30 recetas de batidos ricos y saludables para todo uso: nutrirse e hidratarse, depurar el organismo o simplemente relajarse y disfrutar. El libro incluye fórmulas para elaborar en casa distintas leches vegetales y algunas propuestas de snacks para aprovechar las partes de la fruta y verdura que no usemos.



Edita Urano.
Páginas 128 páginas.
Precio 13,50 €.
Para quién Para 'foodies' preocupados por la salud y la línea, veganos y amantes de la vida equilibrada.



GADGETS Un aliado para presentar las salsas en exteriores

Cuando comemos fuera de casa, sea en una barbacoa o en un picnic en el campo o la playa, a veces resulta difícil encontrar una superficie donde poner los recipientes para las salsas de forma que estén a la mano de los comensales y que no se vuelquen.

Una solución ingeniosa es la que ven en la imagen. Se llama 'dip clip' y es un invento que viene, claro está, del país de las barbacoas, EE UU. Son unos

cuencos de plástico con una abrazadera con cierre de clip (parecido a los de los pendientes pero hechos de plástico con taco de goma) para sujetarlos a los platos o fuentes en los que se vaya a servir la vianda que se quiera acompañar con la salsa.

Los 'dip clips' se pueden adaptar incluso a los platos desechables de papel o plástico que usamos para las fiestas, se pueden lavar en el lavavajillas y vienen en juegos de 4 colores diferentes para no confundirse nunca de salsa.

El invento lo distribuye la casa Phifo EU, pero como ocurre a menudo, está fabricado en China. Se puede encontrar en tiendas de menaje de cocina o en Amazon. El juego de 4 cuesta 8,73 €.



MERCADO DEL HERRERO



Carnes a la parrilla en su estado más puro

Esta primavera celebre sus reuniones y eventos en nuestros salones

Plaza San Juan de la Cruz. Málaga. Información y reservas: 951 501 954.