



# Peranakan Laksa

2 porciones

de: Daniel Tan en Singapur

## Ingredientes

2 langostinos con caparazón (hervidos en 1,5 tazas de agua; reserva el caldo, caparazones y colas si deseas)  
Fideos laksa (escaldados)  
½ - ¾ de taza de leche de coco  
2 cuadros de tofu frito cortados en pedazos más pequeños  
Sal y azúcar al gusto

## Ingredientes para cobertura

Hojas de laksa  
Pastel de pescado (cortado)  
Pepino rallado

## Para la pasta picante

6 chiles secos (remojados en agua caliente, sin semillas)  
6 ajos chalote  
2 nueces de la india (Aleurites moluccana)  
1 tallo de limoncillo (únicamente la parte blanca)  
3-4 rebanadas delgadas de galangal  
1 cucharada de camarón seco (remojado en agua tibia)  
1 cucharada de pasta de camarón  
1 cucharadita de semillas de cilantro  
½ cucharadita de cúrcuma en polvo

Laksa es una sopa picante de fideos que generalmente se asocia con los peranakan (chinos de los estrechos), resultado de la mezcla de distintas culturas. Este delicioso platillo contiene fideos de arroz, una salsa a base de leche de coco, rematada con pastel de pescado, tofu frito y hojas picadas de laksa.

## Procedimiento

Cortar todos los ingredientes para la pasta picante en pequeños pedazos antes de machacarlos hasta crear una pasta suave.

Calentar el aceite y freír la pasta picante a fuego bajo a medio hasta que libere el aroma, revolviendo constantemente para que no se queme la pasta.

Agregar el caldo de langostino a la pasta. Revolver bien y agregar el tofu frito. Permitir que hierva, bajar el fuego y dejar hervir a fuego lento.

Vaciar la leche de coco, asegurándose de que la salsa no esté hirviendo, ya que no queremos que la leche de coco se cuaje. Continuar revolviendo sin parar durante un par de minutos a fuego bajo, agregar sal y azúcar al gusto y apagar el fuego.

Acomodar los langostinos pelados, el pastel de pescado cortado y el tofu frito arriba de los fideos. Verter salsa encima y adornar con hojas de laksa para servir.