

Los Banh Canh pastas frescas de arroz y tapioca.



Los tallarines de arroz *Bánh canh* se hacen con harina de arroz mezclada con harina de tapioca.

Las proporciones de harinas de arroz y de tapioca pueden variar: más harina de tapioca da pastas más elásticas, más harina de arroz da tallarines más flexibles.

La harina de arroz puede confeccionarla usted mismo (a), basta con remojar arroz de grano largo durante 4 horas, elimine el exceso de agua y pase los granos por el mixer hasta obtener una pasta homogénea.

Son una elaboración ideal para las pastas y sopas *Bún chả cá* o *Mee tai bak* y también el *Mee tai bak* y otras muchas recetas.

Ingredientes:

200 g de harina de tapioca
150 g de harina de arroz
1 pizca de sal
125 mil de agua hirviendo

Método:

1 Mezclar las dos harinas en la cuba del batidor con el sal.

Y poco a poco, vierta el agua hirviendo mezclándolo hasta que la masa resultante forme una bola.

2 Amase la masa sobre una superficie de trabajo enharinado, hasta obtener una pata suave y homogénea, hacer una bola con la masa y cortarla en 4 partes iguales.

Deje reposar la pasta de 10 a 20 minutos cubierta.

3 Con el palo de amasar extienda la masa a, 3 o 5 mm de espesor y corte en tiras con el cuchillo, dependiendo del tamaño y a la textura que busca .

Enharine ligeramente los tallarines y manipule con precaución.

4 Preparar una olla con abundante agua hirviendo y sumerjas los tallarines, durante aproximadamente 3 minutos, según el espesor de sus tallarines.

Tan pronto como salen a flote están cocidos; recupérelos con una espumadera y mójelos en el agua fría para detener la cocción y escúrralos rápidamente.

O directamente continúe con el resto de la receta si todo lo permite.

Observaciones:

Probablemente originarios del sur de China, los tallarines de arroz también llamado pastas de arroz son preparadas a partir de harina de arroz o junto a otras harinas.

Se le suele encontrar en muchas cocinas del Este Asiático y del Sudeste Asiático, dónde son preparadas en sopas, ensalada o salteados al wok.

A tener en cuenta que no tienen ni el mismo gusto ni las mismas características que los secos, los fideos frescos de arroz tienen una textura más suave y tienden a absorber menos la salsa.