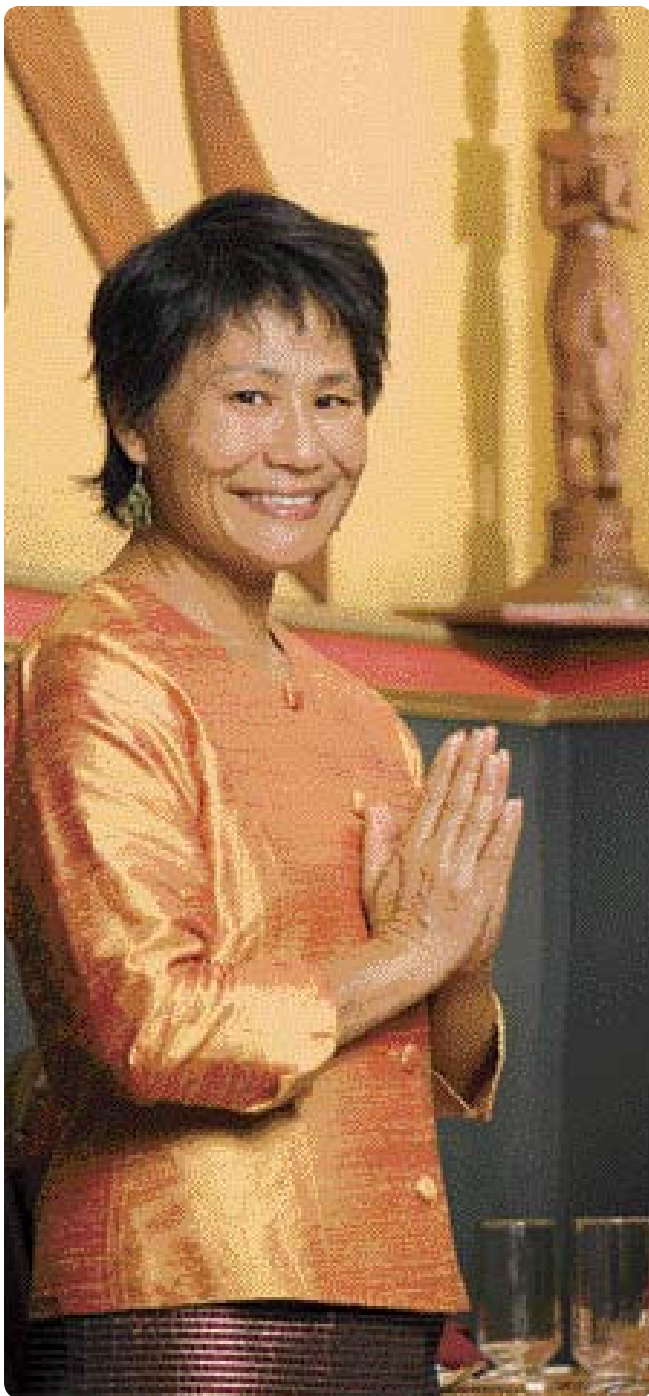


Tailandia en su mesa

Gina Polini / Colaboradora
gpolini@racsa.co.cr

Fotografías: Germán Fonseca
gfonseca@nacion.co.cr



María Hon, una pionera de la cocina asiática en Costa Rica y dueña, junto con su esposo Robert Faulstich, del restaurante Tin Jo. Teléfono 2221-7605.

Los sabores tailandeses o cocina *thai*, como también se conocen, han cautivado a los costarricenses, y se ofrecen en algunos restaurantes, entre ellos, el Tin Jo, cuya dueña María Hon ha desarrollado un exótico y variado menú asiático.

María Hon tenía 12 años cuando llegó a Costa Rica desde China, junto con sus padres, quienes migraron acá en tiempos de la Revolución Cultural. Eso fue en 1972, y poco tiempo después su papá inauguró, en la misma casa donde vivían, en el centro de San José, el restaurante Tin Jo. Sobre esa época, ella dice: "Todavía tengo memorias de mi juventud en el restaurante, con su mezcla exótica de las culturas china y costarricense, con su patio de luz con la mata de hojas gigantes, y siempre los sonidos de una cocina bulliciosa".

Siendo muy joven se marchó a Estados Unidos y estuvo allá por varios años, hasta que obtuvo una maestría en administración de negocios de la UCLA. Se desempeñó por un buen tiempo en el campo de la alta tecnología en la empresa IBM, durante los años 80, y luego conoció a quien hoy es su esposo, Robert Faulstich, quien laboraba como trabajador social. De su mano emprendió la aventura irse a

trabajar en un campamento de refugiados en Tailandia, donde tuvo su primer acercamiento con la cocina de ese país y se enamoró de ella. De los diversos países asiáticos que visitó fue recogiendo recetas y trucos de cocina, sin imaginarse que algún día ahí iba a estar su negocio.

Algún tiempo después, cuando habían regresado a Estados Unidos, sus padres, cansados del negocio del restaurante, quisieron traspasarlo a cualquiera de sus cuatro hijas. María fue la única que se animó a asumir el reto, y junto con su esposo hicieron maletas y regresaron al país, para convertirse en dueños del Tin Jo.

Ya tienen más de diez años en eso, y María ha convertido el antiguo restaurante chino en el lugar que cuenta con la más amplia variedad de platillos asiáticos, al tiempo que ella es reconocida como una de las personas que más sabe del tema en el país. Asegura que no es cocinera, pero que este la apasiona, y eso lo demuestra cada vez que habla del tema. Cada persona que conoce proveniente de aquella parte del mundo, le traspasa algo de su conocimiento, que ella sin tardanza aplica al menú del Tin Jo, el cual se ha convertido en un hito dentro de nuestro pequeño país.



Sugerencia del chef:

Una limonada thai es un complemento refrescante y calmante a los sabores picantes de la comida tailandesa. Los tailandeses usan la cáscara de limón para darle un sabor amarguito a la bebida, que es dulce y a la vez salada. Esta versión es dulce con un toque de sal.

| Limonada *thai*

Ingredientes:

- 10 limones grandes
- 3 ½ tazas de agua
- ¾ de taza de azúcar
- 1 cdita. de sal
- 4 cubitos de hielo o más según su gusto

Preparación:

1. Lave bien los limones. Córteles por la mitad, en forma transversal.
2. Exprima los limones para sacarles el jugo. Debe obtener aproximadamente 1 ½ tazas de jugo. Ponga el jugo en una jarra y las cáscaras en un tazón de vidrio.
3. En una ollita, ponga a hervir el agua, el azúcar y la sal.
4. Vierta la mezcla sobre las cáscaras de limón y deje reposar por unos 15 minutos. Cuele la mezcla y añada al jugo de limón. Agregue 4 cubitos de hielo para enfriar la mezcla. Tape y refrigere. Al servir, llene los vasos con cubos de hielo.



Nivel de complejidad
Fácil



Tiempo de preparación
30 minutos

Rinde:
8 Vasos

Su origen:

En Panat Nikhom, el pueblito donde vivíamos Roberto y yo en Tailandia, en los años 80, solíamos ir al mercado en las tardes para una merienda. La más popular de ellas es esta ensalada, que se preparaba al momento. Escogíamos los mangos verdes y la señora del puesto los rallaba y los tiraba al mortero. Le indicábamos el grado de picante que nos gustaba. Y allí mismo, delante de nosotros, majaba la mezcla de verduras fresquísimas.



Som Tam Ensalada de mango verde

(Se sirve como entrada)

Ingredientes:

- 1 taza de mango verde en tiritas
- 1 taza de zanahoria en tiritas
- ½ taza de minivainicas blanqueadas con agua caliente y sin las puntas
- 4 camarones secos cortados en 4 (remoja en agua caliente)
- ½ cdita. de ajo picado
- 2 cdas. de maní bien picado

Para el aderezo:

Disuelva ½ taza de azúcar en ¾ tazas de agua tibia y agregue ¾ de taza de jugo de limón y ½ taza de salsa de pescado.

2. Sirva sobre hojas de lechuga.

Preparación:

1. Maje los vegetales con el aderezo en un mortero, para que todo el aderezo se absorba bien. Añada el maní y ajuste el grado de picante o acidez a su gusto.



Nivel de complejidad
Fácil



Tiempo de preparación
20 minutos

Rinde:
4 porciones



Satay tailandesa de pollo en salsa de maní

Ingredientes:

Para la marinada del pollo:

- 1 cdita. de salsa de pescado
- 1 cdita. de azúcar
- 1 cdita. de polvo de curry
- ½ cdita. de cúrcuma molida
- 1 cdita. de ajo picado
- 2 cdas. de leche de coco
- 2 cdas. de aceite vegetal

Para el pollo:

- 2 pechugas de pollo (aproximadamente 750 g) cortados en pedacitos de 3 cm.
- Unos 20 chuzos de bambú. Sumérlas en agua caliente por unos 30 minutos para

prevenir que se quemen en la parrilla.

Para la salsa de maní

- 1 pedacito de jengibre
- 3 echalotes o ¼ de cebolla morada, cortados en 4
- 3 ajos, cortados a la mitad
- ½ chile picante, a la mitad
- 1 cda. de la parte tierna del zacate de limón, finamente picada
- 1 cda. de culantro molido
- 1 cdita. de comino
- 2 cdas. de agua
- 2 cdas. de aceite vegetal
- ¼ de taza de mantequilla de maní (chunky)
- 1 cdita. de azúcar moreno

- 1 cdita. de salsa de pescado
- ½ cdita. de sal
- ¼ de taza de leche de coco sin azúcar
- ¼ de taza de jugo de limón

Preparación:

1. Mezcle bien todos los ingredientes de la marinada.
2. Incorpore los pedacitos de pollo en la marinada. Deje marinar por unos 15 minutos.
3. Precaliente la parrilla.

4. Enhebre (ensarte) unos 5 pedacitos de pollo en los chuzos de bambú.
5. Coloque los chuzos sobre la parrilla hasta que estén cocinados, de 2 a 3 minutos por cada lado. Se sirven con rodajitas de pepino y salsa de maní.

La salsa de maní:

1. Procese en una licuadora, hasta que queden como una pasta suave, el jengibre, los echalotes o la cebolla morada, los ajos, el chile picante, el zacate de limón, el culantro, el comino y el agua.
2. En una ollita sobre fuego medio, caliente el aceite, añada la pasta de especias y cocine, removiendo hasta que quede aromática, unos 3 minutos. Adicione la mantequilla de maní y cocine por unos 2 minutos más.
3. Añada el azúcar, la salsa de pescado, la sal y la leche de coco. Cocine hasta que aparezcan gotitas de aceite en la superficie, como unos 5 minutos. Agregue el jugo de limón.



Nivel de complejidad
Intermedio



Tiempo de preparación
0 minutos

Rinde:

5 porciones

Su origen:

Aromático y colorido. Es un salteado ligero de camarón con albahaca. Aunque no es lo tradicional, en el Tin Jo usamos una variedad de vegetales orgánicos, incluyendo el palmito fresco (que no se usa en Tailandia) en la confección de este plato. Es más agradable a la vista, y mejor en cuanto a sabor y a nutrición.



Ingredientes:

- ½ cda. de maicena
- ¼ de taza de agua
- 750 g de camarón limpio
- 3 cdas. de aceite vegetal
- 1 cebolla blanca pequeña, en rodajas finas
- 1 cda. de ajo picado
- ½ chile picante (jalapeño, serrano) bien picado (opcional)
- 1 cda. de salsa pescado
- 1 cda. de salsa de frijol negro (adquirla en supermercados asiáticos; encuentre la lista en www.tinjo.com, bajo "¿Qué, dónde?")
- ¼ de taza de caldo de pollo
- ½ chile dulce en tiritas de 1 cm por 2 cm
- 1 palmito fresco en tiritas de 1 cm por 2 cm
- ½ taza de escalopinos amarillos cortados en rodajitas finas
- ½ taza de zucchini cortado en tiritas de 1 cm por 2 cm
- 1 taza de hojas de albahaca cortadas por la mitad

Pad Krapao de camarón

Preparación:

1. Bata la maicena con el agua en una taza. Añada los camarones a esta mezcla y revuélvalos. Déjelos en la taza hasta que los vaya a ocupar para saltear.
2. Caliente el aceite sobre fuego alto en un wok o un sartén. Añada la cebolla, el ajo y los chiles. Saltéelos por unos 20 segundos. Añada los camarones. Saltee hasta que los camarones se vuelvan rosados, como unos 2 minutos.
3. Suba el fuego y añada de último la albahaca. Sírvalo inmediatamente con arroz blanco, preferiblemente de jazmín.



Nivel de complejidad
Fácil



Tiempo de preparación
25 minutos

Rinde:
4 porciones



Su origen:

El curry de más cuerpo del Tin Jo. Carne y papas preparadas a la versión musulmana de la región norteña de la India con un toque thai, por el uso de salsa de pescado. Este plato también puede ser delicioso con carne de cordero o pedazos de pollo con hueso.

| Curry masamán de lomito

Ingredientes:

- 500 g de lomito de res cortado en dados de 2 cm
- ½ taza de maní tostado
- 2 tazas de leche de coco
- 1 taza de papas (cocinadas, peladas y cortadas en dados de 2 cm)
- 3 cdas. de pasta de curry masamán (se consigue en los supermercados asiáticos; encuentre la lista en www.tinjo.com, bajo "¿Qué, dónde?")

- 2 cdas. de jugo de limón
- 1 cdita. de tapa de dulce molida
- 2 cdas. de salsa de pescado

Preparación:

1. Con una cuchara, saque a una taza la leche de coco espesa que se forma en la parte superior de la lata. Ponga el resto de la leche de coco en una olla o wok y añada la

carne. Cocine por unos 15 minutos y añada los dados de papa.

2. Caliente la leche espesa en otra olla o wok. Añada la pasta de curry masamán y cocine hasta que esté fragante. Añada la mezcla de carne y papas con todo su líquido.
3. Agregue luego el jugo de limón, el azúcar y la salsa de pescado, y cocine a fuego

moderado unos 5 minutos, hasta que la mezcla se espese.



Nivel de complejidad
Fácil



Tiempo de preparación
20 minutos

Rinde:
4 porciones

Sugerencia del chef:

Cocinado, el arroz se vuelve de un color morado intenso impresionante.

Este pudín es riquísimo como postre o como una merienda. Algunos clientes del Tin Jo comentan que sabe a pozol dulce.



Ingredientes:

- 2 tazas de arroz glutinoso negro (se consigue en los supermercados asiáticos; encuentre la lista en www.tinjo.com, bajo ¿Qué, dónde?)

- 3 tazas de agua
- 2 tazas de leche de coco
- ¾ de taza de azúcar moreno

- ½ cdita. de sal

Para el topping:

- 2 cdas. de semillas de ajonjolí
- rebanadas de mango o piña bien madura

Preparación:

1. Ponga el arroz y el agua en una olla y llévelos a ebullición.

Pudín de arroz negro

2. Deje que hierva por varios minutos, mezclándolo bien. Tape.
3. Baje el fuego a medio y cocine por unos 10 minutos. Baje el fuego a lo más bajo posible, aún tapado, por unos 30 minutos.
4. Mientras que el arroz se cocina, ponga la leche de coco en una ollita sobre fuego medio y agregue el azúcar y la sal. Cocine hasta que

el azúcar y la sal se disuelvan totalmente. Apague el fuego.

5. Cuando el arroz ya esté cocinado, agréguele la leche y revuélvalo muy bien.
6. Deje enfriar por unos 10 minutos. Sirvalo en tacitas con su *topping* favorito.
7. Si gusta, cuando el pudín se haya enfriado, puede transferirlo a una bandeja de hornear y dejar en la refrigeradora

para que se endurezca. Después puede servirlo en pedacitos con su *topping* favorito.



Nivel de complejidad
Fácil



Tiempo de preparación
1 hora

Rinde:
4 tazas
(4 a 8 personas)