Pho Bo (Pho de Ternera)

Cocina: Vietnamita | Dificultad: Media | Tiempo: 3 horas | Porciones: 4

Ingredientes

- 1 kg huesos de ternera
- Ternera laminada fina
- Fideos de arroz
- Cebolla
- Jengibre
- Anís estrellado
- Canela
- Clavo
- Salsa de pescado
- Brotes de soja, albahaca tailandesa, lima, chile

Preparacion

1. Blanquear huesos. Asar cebolla y jengibre.
2. Cocer caldo con huesos, especias tostadas 2-3h.
3. Colar y sazonar con salsa de pescado.
4. Cocer fideos de arroz.
5. Servir fideos con carne cruda laminada y caldo hirviendo. Acompañar con hierbas.