

Fusión Asiático-Americana

Pastas

Fideos al Ajo Estilo San Francisco

⌚ Prep: 10m 🔥 Cocción: 15m Σ Total: 25m 🍽️ 4 porciones



Ref. visual: Food Wishes (Chef John)

MISE EN PLACE / INGREDIENTES [12]

- ☐ 1 lb (450g) Fideos spaghetti de sémola de trigo duro o fideos al huevo (De Cecco o Barilla)
- ☐ 12 tazas Agua (para hervir los fideos y reservar agua de cocción)
- ☐ 1 cucharada Sal kosher (para el agua de cocción)
- ☐ 12 dientes Dientes de ajo frescos picados finamente (no en pasta)
- ☐ 6 cucharadas Mantequilla sin sal
- ☐ 2 cucharadas Salsa de ostras de calidad (Lee Kum Kee Premium)
- ☐ 2 cucharadas Salsa de soja regular
- ☐ 1 cucharada Salsa de pescado asiática (Red Boat o Three Crabs)
- ☐ 1 cucharadita Azúcar blanca
- ☐ 0.25 cucharadita Pimienta blanca o negra molida
- ☐ 0.5 taza Queso Parmigiano-Reggiano o Parmesano rallado fino
- ☐ 0.5 taza Cebollines verdes en rodajas finas

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Salsa de Ostras: Lee Kum Kee Premium Oyster Flavored Sauce

Extracto real de ostras que da riqueza dulce y umami inigualable. ● 🌶️ Pasillo asiático.

Salsa de Pescado: Red Boat 40°N Fish Sauce

Fermentación pura de anchoas y sal sin conservantes que aporta profundidad salina. ● 🌶️ Pasillo asiático.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Mezclar la Salsa Umami

⌚ 3 min

En un tazón pequeño bate la salsa de ostras, salsa de soja, salsa de pescado, una pizca de azúcar y pimienta blanca.
✓ Control: Salsa marrón oscura homogénea.
- 2

Cocinar Pasta al Dente

⌚ 9 min

Hierve los spaghetti en agua con sal hasta que estén casi al dente. Reserva 1 taza de agua con almidón antes de escurrir.
✓ Control: Spaghetti con firmeza al centro.
- 3

Confitar el Ajo en Mantequilla

⌚ 3 min

En la sartén grande derrite la mantequilla a fuego medio-bajo. Añade el ajo picado y cocina 2 minutos hasta que esté fragante y suave.
✓ Control: Mantequilla burbujeante llena de trocitos de ajo dulce.
- 4

Emulsionar con Pasta y Queso

⌚ 3 min

Vierte la salsa umami en la sartén, añade los spaghetti calientes y 1/2 taza de agua de pasta. Saltea vigorosamente, retira del fuego e incorpora el queso parmesano y cebollines.
✓ Control: Fideos relucientes cubiertos de salsa sedosa.

🛡️ SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: ≥165°F (74°C) TEMPERATURA INTERNA DE COCCIÓN Y SERVICIO SEGURO (MANTENER CALIENTE A ≥140°F / 60°C)

Seguridad Alimentaria USDA/FDA: Cocina los ingredientes a una temperatura interna mínima de 165°F (74°C) para garantizar la inocuidad microbiológica. Mantén los alimentos calientes a ≥140°F (60°C) hasta el momento de servir y refrigera las porciones sobrantes a ≤40°F (4°C) en un plazo máximo de 2 horas.

👁️ SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:

Fideos brillantes y lustrosos cubiertos por una salsa sedosa con aroma potente a ajo dulce y toque de queso fundido.

🧪 POR QUÉ FUNCIONA:

El Secreto de la Salsa de Pescado y Queso: La combinación de inosinatos de la salsa de pescado con glutamatos del queso parmesano genera una sinergia de umami que potencia el sabor a ajo diez veces.

⚠️ EVITA ESTE ERROR:

El ajo tomó un color marrón oscuro y sabe amargo: Cocina el ajo en la mantequilla a fuego medio-bajo; debe ablandarse y aromatizar sin dorarse en exceso.

Modo cocina interactivo, temporizadores y video paso a paso en:
<https://cocinanding.com/es/recipes/food-wishes-garlic-noodles>

© Cocinanding Independent Kitchen Guide
Validado editorialmente • 100% Gratuito