

Fecha: 26-05-2025
 Medio: Las Últimas Noticias
 Supl.: Las Últimas Noticias
 Tipo: Noticia general
 Título: Chef coreano da la receta del plato estrella de la serie "El sabor de lo nuestro"

Pág.: 30
 Cm2: 538,3
 VPE: \$ 2.960.313

Tiraje: 91.144
 Lectoría: 224.906
 Favorabilidad: No Definida

Producción oriental es un éxito y presenta una exquisitez llamada neobiani

Chef coreano da la receta del plato estrella de la serie "El sabor de lo nuestro"



Los protagonistas de la serie.

Woosuk Han, ex chef de su embajada, cuenta que es un platillo creado para la corte real hace siglos.



Este es el plato servido a la realeza.

FERNANDO MARAMBIO

Venida de Corea, "El sabor de lo nuestro" integra los ingredientes que son del gusto de los fanáticos de las series de ese país. Amasa protagonistas bonitos y jóvenes, diferencias sociales que no impiden un enamoramiento, humor blanco, un ambiente de apariencias alimentado por el consumismo y el gran elemento extra: detalles de la cocina tradicional coreana.

Ya en el primer capítulo de la serie, entre las 10 más populares de Netflix, aparece una exquisitez en base a carne llamada neobiani por los personajes.

"Es un plato tradicional de la cocina de la realeza coreana, especialmente durante la dinastía Joseon. Era un alimento servido al rey y a la nobleza", comenta Woosuk Han, ex chef de la embajada coreana y ahora encargado de las cocinas de los restaurantes Guksi y Pocha Bang. Su cuenta de Instagram es WoosukHan.

¿Cuál es la receta?

"Se prepara cortando carne de res, como lomo o solomillo, en rebanadas delgadas y anchas. Luego se marina en una salsa dulce y salada antes de asarla a la parrilla o en sartén. No es muy difícil de preparar, pero requiere cierta atención. Hay que cortar bien la carne, preparar una buena marinada y cocinarla con cuidado para no secarla. Necesita algo de práctica, pero no es inaccesible".

Woosuk Han muestra el tipo de carne empleada y se parece mucho a un bistec fino. "El nombre neobiani proviene de la palabra coreana neobda que significa ancho. Se originó como una forma refinada de preparar carne en la corte real", explica.

¿Qué ingredientes lleva?

"Los ingredientes principales son carne de res, salsa de soja, azúcar o miel, ajo picado, aceite de sésamo, semillas de sésamo, pimienta y cebolla picada. A veces se añade jugo de pera o de cebolla para ablandar la carne".

¿Es popular?

"Sigue siendo apreciado en restaurantes de comida coreana tradicional o de alta gama".

¿Qué dice la gente sobre este plato?

"Mucha gente lo describe como un plato suave y sabroso, con un sabor elegante y refinado. También dicen que se derrite en la boca".

Martina Rochelle Cayul es socióloga y licenciada en estética, además de investigadora de la gastronomía coreana, especialmente de los locales del barrio Patronato. Además, le gustó mucho la serie "El sabor de lo nuestro".

Sostiene que la carne era un ingrediente muypreciado en un país que pasó por grandes estrecheces durante buena parte de su historia. "La carne era muy escasa en la península coreana, históricamente ha sido una comida de élite. Se comían pedazos pequeños", explica.

Asegura que la comida coreana presenta diferencias por estos días. "Hay unos autores que distingue la k-food de la k-diet. La primera es cualquier comida con elementos coreanos como por ejemplo pizza o completo con kimchi. Y la k-diet, es mantener el espíritu del cuidado del cuerpo y lo más tradicional. Creo que la comida coreana en Patronato es mucho más tradicional que lo que se sirve hoy en día en Corea, porque el componente migratorio hace que la comida sea una forma de mantener el contacto con el origen", sostiene.