

Sabores de Corea



Este libro no podrá ser reproducido,
ni total ni parcialmente, sin el previo
permiso escrito del editor. Todos los
derechos reservados.

© 2024, Woosuk Han

Derechos exclusivos de edición

© 2024, Editorial Planeta Chilena S.A.

Avda. Andrés Bello 2115, 8° piso, Providencia,
Santiago de Chile

FOTOGRAFÍA & *FOOD STYLING*:

Estudio Como / www.estudiocomo.com

AGRADECIMIENTOS CERAMISTAS:

Pilar Baranda @pbaranda.ceramica

y Francisca Fresard @fresardpetitlaurent

PRODUCCIÓN CULINARIA:

Damoa / @damoa_chile

DISEÑO:

Isabel de la Fuente

1ª edición: julio 2024

RPI: 2024-A-1612

ISBN: 978-956-408-537-1

Impreso en China



Sabores de **Corea**

한국의 맛

WOOSUK HAN

Índice

색인



- 06 Introducción
소개
- 08 Glosario de salsas
양념

Lo mejor de la calle

한국 길거리 음식

- 12 Tteokbokki
떡볶이
- 14 Hotteok
호떡
- 18 Dakgangjeong
닭강정
- 20 Pollo gangjeong con
salsa de mora
블루베리 소스 닭강정
- 22 Gimbap
김밥
- 24 Kim-mari
김말이
- 28 Kkwabaegi
꽈배기
- 30 Hot dog estilo coreano
핫도그
- 32 Sundaebokkeum
순대볶음
- 34 Mandu
만두
- 38 Kimchi mandu
김치만두
- 42 Tostadas callejeras con huevo
길거리 토스트
- 44 Sotteok sotteok
소떡소떡



Sabores caseros

가정식

- 48 Sundubu-jjigae
순두부찌개
- 50 Bibimbap
비빔밥
- 54 Baechu Kimchi
김치
- 60 Baek kimchi
백김치
- 64 Saeu jang
새우장
- 66 Kimchi jjigae
김치찌개
- 68 Doenjang jjigae
된장찌개
- 70 Gyeran-jjim
계란찜
- 72 Dotori-muk
도토리묵
- 74 Jangjorim
장조림
- 76 Eomuk tang
어묵탕
- 78 Miyeokguk
미역국



Amor por los fideos

국수

- 82 Bibim guksu
비빔국수
- 84 Makguksu
막국수
- 86 Pesto ganjang guksu
페스토국수
- 88 Kongguksu
콩국수
- 90 Haemul kalguksu
해물칼국수



- 92** Naengmyeon
냉면
- 94** Dak kalguksu
닭 칼국수

Fondos imperdibles

한국인이 좋아하는 음식

- 98** Pollo frito
후라이드 치킨
- 100** Tteokgalbi
떡갈비
- 102** Samgyetang
삼계탕
- 104** Pollo frito con salsa ganjang
간장치킨
- 108** Haemul Pajeon
해물파전
- 110** Bulgogi
불고기
- 112** Yukjeon
육전
- 114** Dakgalbi
닭갈비
- 116** Gajigangjeong
가지강정
- 118** Ssam
쌈
- 122** Andong Jjimdak
안동찜닭
- 124** Hoe-deopbap
회덮밥
- 126** Tangsooyuk
탕수육
- 128** Gamjatang
감자탕
- 130** Tacos al estilo coreano
한국식 타코
- 134** Tacos veganos al estilo coreano
한국식 비건 타코



- 138** Yukhoe
육회
- 140** Suyuk
수육
- 142** Galbijjim
갈비찜

Sabores del templo

사찰음식

- 148** Yeonip bap
연잎밥
- 150** Miljeonbyeong
밀전병
- 152** Miyeok muchim
미역무침
- 154** Sigeumchi dubu muchim
시금치 무침
- 156** Kongnamul muchim
콩나물 무침
- 158** Jangtteok
장떡
- 160** Jeonggwa
정과
- 162** Pyogo jorim
표고조림
- 164** Yakbap
약밥
- 166** La cocina: una ventana a Corea
- 168** Agradecimientos
감사 인사



INTRODUCCIÓN

Hola, soy el chef Woosuk Han. Soy el ex chef de la Embajada de Corea en Chile y llevo trece años cocinando. Gracias a mi madre, que es artista, tuve la oportunidad de viajar y conocer más de cincuenta países alrededor del mundo, incluidos Italia, Indonesia y Nepal, experimentando diversas cocinas y culturas.

En los últimos años, la cocina coreana ha atraído la atención mundial por sus ricos y únicos sabores, así como por sus diversos métodos de cocción. He viajado mucho desde mi infancia y recuerdo los desafíos de presentarle Corea a extranjeros que, a menudo, tenían poco conocimiento sobre mi país. Por lo mismo, personalmente estoy agradecido por el creciente interés que el K-pop y varios otros aspectos de nuestra cultura, han generado por Corea.

La comida con la que nos encontramos en nuestra vida diaria es una hermosa parte de nuestra rutina. Independientemente de los recuerdos que nos queden, lo cierto es que los sabores de nuestros platos dejan una profunda huella en nuestras vidas. Y este libro marca el comienzo de una pequeña aventura para documentar mis experiencias con la cocina coreana.

Las mesas de los comedores coreanos están repletas de una variedad de platos, incluidos algunos icónicos, como el bulgogi, el kimchi y el bibimbap. Cada región aporta sus propios sabores y aromas únicos. Creo fervientemente que nuestra cocina sirve como una ventana a nuestra historia y cultura, y presentar la comida coreana en otros lugares del mundo es una excelente manera de mostrar el encanto de Corea, aunque también un gran desafío. Como viajar podría ser algo más bien difícil para la mayoría, debido a la distancia, decidí escribir este libro para ayudar a más personas a acercarse a Corea, aunque sea por medio de nuestros aromas,

texturas y sabores. Mientras escribía el libro, reflexioné sobre qué historias contar que lo hicieran fácilmente distinguible de otros libros que presentan la cocina coreana. Naturalmente, se encontrarán con recetas derivadas de mis experiencias personales. El taco al estilo coreano, por ejemplo, no es un menú que se encuentre comúnmente en mi país. Yo soy el tipo de persona que busca satisfacción sumergiéndose de lleno en una experiencia. Por esto se podrán encontrar con una receta como la de tacos, porque un día en el que me pregunté sobre el verdadero sabor de los tacos mexicanos, tomé un vuelo a México, donde consumí más de 100 tacos en una semana. Al experimentar cómo se hacían y verlos prepararse de primera mano, pensé: “¿Podría un mexicano que viva en Corea crear esos tacos?”. Esta idea dio lugar a un pequeño evento donde presenté un menú que incluía la receta que encontrarán aquí.

Esto es lo que quería y creía que debía tener mi libro: una ventana a esas experiencias, donde pudiese compartir con ustedes la felicidad que eso significó para mí.

La comida coreana tiene un significado especial durante los momentos familiares, celebraciones importantes y reuniones con seres queridos. A través de este libro espero que puedan experimentar los diversos encantos de la cocina coreana. No se intimiden: sí, hay medidas un poco específicas (por lo mismo, recomiendo tener una pesa como aliada a la hora de ponerse a cocinar), también ingredientes cuyos nombres quizás jamás han escuchado (todos disponibles en supermercados asiáticos o en el barrio Patronato), pero les prometo que todos los pasos los llevarán a un rico plato, con el que puedan obtener una comprensión profunda de cómo la comida enriquece nuestra vida diaria con abundancia y alegría. Espero que este libro, similar a un viaje juntos, les brinde disfrute e inspiración.





Glosario de salsas

양념

1. Ganjang (간장): salsa de soya
2. Mulyeot (물엿): jarabe de maíz
3. Chamgireum (참기름): aceite de sésamo
4. Myeolchi aekjeot (멸치액젓): salsa de anchoas
5. Deulgireum (들기름): aceite de semilla de perilla
6. Maesil chung (매실청): extracto de ciruela
7. Ssamjang (쌈장): salsa coreana hecha en base a porotos fermentados
8. Gochujang (고추장): pasta de ají rojo
9. Doenjang (된장): pasta de soya
10. Gul sauce (굴소스): salsa de ostra



11. Jochung(조청): jarabe de arroz

12. Mirin (미림): vino blanco similar al sake que se utiliza para cocinar.

13. Chamchi aek (참차액): extracto de atún

14. Deulkkaegaru (들깨가루): polvo de semilla de perilla

15. Miwon (미원): ajinomoto o glutamato monosódico

16. Dasida (다시다): aliño coreano para carne

17. Gochugaru (고춧가루): Ají rojo seco en polvo

18. Saewoojeot (새우젓): pasta de camarón

한국 길거리 음식

Tteokbokki

떡볶이

“Estos pasteles de arroz salteados y picantes (tteokbokki) están llenos de recuerdos. Cuando era chico, los vendían frente a mi colegio y yo solía compartir pequeños bocados con amigos mientras conversábamos y nos reíamos”.

12

PARA 2 PORCIONES

INGREDIENTES

176 g de tteok (pastel de arroz coreano)
60 g de cebollín
80 g de eomuk (pasteles de pescado)
400 ml de agua
80 g de queso mozzarella
2 huevos

PARA LA SALSA TTEOKBOKKI

10 g de dasida (aliño coreano)
4 g de ají rojo seco en polvo (gochugaru)
12 g de azúcar
50 g de jarabe de maíz
8 g de salsa de soya (ganjang)
20 g de gochujang (pasta de ají rojo)

PASO A PASO

1. Mezcla bien todos los ingredientes de la salsa. Déjala reposar durante un día.
2. Remoja los pasteles de arroz en suficiente agua por 10 minutos, luego cuélalos.
3. Corta los pasteles de pescado en pedazos de 1 cm x 3 cm.
4. Corta el cebollín en pedazos de 3 cm.
5. Hierva los huevos por 7 minutos.
6. En una olla, vierte los 400 ml de agua en la receta, todos los ingredientes para la salsa: dasida, gochujang, la pasta de arroz, el cebollín y los pasteles de pescado, y cocina todo a fuego medio por 7 minutos.
7. Una vez que la salsa se espese, agrega el queso y ponla al fuego hasta que este se derrita.
8. Sirve la mezcla de la olla en un plato y vierte sobre este la salsa.
9. Para terminar, agrega los huevos duros partidos en dos sobre el plato.



“Estos panqueques dulces coreanos son un plato que solía disfrutar mucho, sobre todo en el invierno. El hotteok que se vende en la calle generalmente viene con nueces y azúcar adentro, y tengo lindos recuerdos de disfrutar una torre de panqueques hirviendo mientras reía con mi mamá. Por cierto, Busan es famoso por sus hotteoks de semillas”.



Hot dog estilo coreano

핫도그

“Había un puesto de *hot dogs* en frente de la universidad de mi mamá. En Corea, cuando compras un *hot dog* en la calle, te preguntan qué quieres ponerle encima: azúcar, ketchup o mostaza. Yo siempre decía: ‘Póngale de todo, por favor’”.

30

INGREDIENTES

250 g de harina con polvos de hornear
28 g de azúcar
4 g de sal
6 g de levadura seca instantánea
1 huevo
225 ml de agua
10 salchichas
Palitos para brochetas
40 g extra de harina para cubrir las salchichas
Pan molido o migas de pan
Azúcar a gusto (opcional)
Ketchup a gusto (opcional)
Mostaza a gusto (opcional)

PARA 5 PORCIONES

PASO A PASO

1. Combina bien la harina, el azúcar, la sal y la levadura.
2. Agrega el agua y el huevo, mezclando hasta que no haya grumos. Cubre el bowl con un film plástico y deja leudar la masa hasta que haya crecido al doble de su tamaño (casi una hora).
3. Introduce las brochetas a lo largo de las salchichas.
4. Cubre las salchichas ligeramente con harina y sumérgelas en la masa.
5. Cubre las salchichas uniformemente con migas de pan y fríelas en aceite a 170 °C.
6. Sirvelas con azúcar, ketchup y mostaza a gusto.

