



INGREDIENTES:

- 50 gramos de aceite de oliva suave o de girasol
- 2 puerros
- 10 gramos de jengibre natural
- 500 gramos (medio litro) de leche de coco
- 500 gramos (medio litro) de caldo de pescado
- la piel de media lima
- 1 cucharada de postre de Agar-Agar
- 1 cucharadita de postre de sal (opcional-un toque de guindilla)

Ingredientes: para caldo o fumet de pescado, si lo hacemos nosotros.

- 1/2 kilo de pescado de roca
- 1 litro de agua buena (mineral)
- 1/2 cebolla
- 2 zanahorias
- sal



OLÓN, un producto muy particular, ya que se elabora a partir de un tipo de pez que se encuentra en el mar del Sur de Tailandia, concretamente en la zona de la península de Malaca. Este pez se captura y se le extrae el hueso, para luego ser cocinado y fermentado durante un periodo de tiempo que puede variar entre 6 meses y 2 años. Este proceso le confiere un sabor único y una gran versatilidad en su uso.