Ramen por Iwao

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Agua: 2 Litros
Chile árbol: 2 Unidades
Hojas de Laurel: c/n
Hueso de costillitas de cerdo: 500 grs
Pimienta de sechuan en granos: c/n
Aceite de Sésamo: c/n
Apio: 3 Varas
Ajo: 2 Dientes
Hueso de pata de jamón crudo: 1 Unidad
Jengibre: c/n
Zanahoria: 2 Unidades

Guarniciones

Aceite: c/n
Carre de cerdo: 4 Rodajas
Huevos: 3 Unidades
Alga nori: 1 Unidad
Kamaboko: 4 Rodajas
Mirin: c/n
Sake: c/n
Salsa de soja: c/n
Azucar: 1 cda
Cebolla de verdeo: c/n
Hakuzai cocida al vapor: 2 Hojas
Jengibre: 20 grs
Huevo duro: 1 Unidad
Langostinos: 8 Unidades
Sal: 1 Pizca

Miso ramen

Cebolla: 1/2 Unidad
Brotes de soja: 1 Puñado
Pasta de miso: 1 cda
Fideos ramen: 1 Porción
Zanahoria: 1/2 Unidad

Ramen de cerdo

Cebolla: 1/2 Unidad
Costillas de cerdo cocidas: 3 Unidades
Zanahoria: 1/2 Unidad
Brotes de soja: 1 Puñado
Fideos ramen: 1 Porción

Soyu ramen

Cebolla: 1/2 Unidad
Brotes de soja: 1 Puñado
Hongos shitake secos (hidratados): 3 Unidades
Sashi: 10 grs
Fideos ramen: 1 Porción
Salsa de soja: c/n
Zanahoria: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

Caldo

- Llevar a ebullición el agua y agregar el *hueso* de *jamón*, *zanahoria* en rodajas, *cebolla* en pluma, *apio* en rodajas, *ajo* picado groseramente, *jengibre* en rodajas, *chile* de árbol picado y granos de pimienta de sechuan.
- Dejar cocinar por 30 minutos y añadir las costillas de *cerdo* cortadas individualmente.
- Dejar cocinar hasta que la carne esté lista.
- Tamizar y reservar.
- Dividir este caldo en tres ollas y *condimentar* uno de ellos con salsa de soja, otro con *miso* y el último con dashinomoto.
- A los tres caldos incorporarles *cebolla* en pluma y *zanahoria* en juliana, cocinar unos minutos y reservar.
- De estas tres ollas saldrán el ramen de *cerdo*, el *miso* ramen y el shoyu ramen.

Ramen de cerdo

- Agregar las *fetas* de *cerdo*, las costillas cocidas, *cebolla* de verdeo en juliana y medio *huevo cocido*.

Soyu ramen

- Incorporar al bol los *langostinos*, las rodajas de akusai, el verdeo en juliana y medio *huevo*.

Miso ramen

- Añadir al bol *fetas* de kamaboko, rodajas de 3 mm de tamago arrollado y *cebolla* de verdeo en juliana.

Guarniciones

- Colocar los *langostinos* en forma de espiral, pincharlos con palillos para mantener la forma y cocinar vuelta y vuelta en sartén con aceite hasta *dorar*, reservar.
- Cocinar las hojas de hakusai al vapor hasta que estén tiernas, enrollar y cortar en rodajas de 1 cm

- Reservar.
- En un bol mezclar huevos, azúcar, sal, *sake* y cocinar en una sartén de tamago una película de 5 mm
- Una vez cocida la base agregar en el centro una hoja de alga nori del tamaño de la sartén.
- Retirar de la sartén, enrollar y reservar.
- En un bol mezclar *jengibre* rallado, *cebolla* de verdeo picada, *sake*, *mirin*, salsa de soja y pasar las rodajas de *cerdo* por la *marinada*.
- Cocinar en sartén vuelta y vuelta, cortar a la mitad cada feta cocina y reservar.

Armado

- Tomar las tres ollas con los caldos reservado y agregar en las tres brotes de soja y en el que tiene salsa de soja *hongos* shitake hidratados.
- Añadir en cada olla la pasta ramen y cocinar hasta que estén a punto.
- Servir cada *sopa* en un bol distinto y agregar las guarniciones.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/caldo-base-para-ramen-por-iwao