Ramen

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Sake: 1 cda.
Salsa de soja: 1 cda.
Aceite de Sésamo: Cantidad necesaria
Fideos para ramen: 100 g
Azucar: 2 cdas.
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Sal:
Repollo blanco: 50 g
Ajo rallado: 1 cda.
Brotes de soja: 50 g
Jengibre rallado: 1 cda.
Huevo cocido por 6 minutos: 1 Unidad
Miso: 45 g
Pechuga de pollo picada: 200 g
Tobanjan: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Para comenzar

salteamos la pechuga de pollo picada con aceite de s&eacute

- Samo
- Luego, agregamos 1 cuchara grande de *sake*, 1 cuchara grande de *ajo* rallado, 1 cuchara grande de *jengibre* rallado y mezclamos.
- Incorporamos el *miso* mezclando para incorporar a la preparación.
- Continuamos salteando y añadimos el té de tobanjan, 1 cuchara grande de salsa de soja y 2 de azúcar
- Mezclamos todo y reservamos.
- Por otro lado, cocinamos los fideos para ramen en agua hirviendo durante 3 minutos.
- Luego, cortamos el *repollo* blanco en tiras y salteamos en sartén con aceite de *sésamo*
- Agregamos los brotes de soja, salamos y cocinamos durante 1 minuto.

Para el emplatado

en un bol, colocamos la mitad del salteado de pollo, el caldo de pollo caliente, rectificamos saz&oacute

- N y mezclamos bien.
- Añadimos los fideos y, por último, los brotes de soja y el *repollo*.
- Terminamos con la parte verde de la *cebolla* de verdeo finita y 1 *huevo cocido* durante 6 minutos en mitades.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ramen-2