

# Ramen de Cerdo y Miso

Tiempo de preparación: 180 Min



## Ingredientes

**Ajo picado:** 1 Diente

**Cebolla de verdeo picada:** 20 Gramos

**Huevo cocido 7 minutos:** 1 unidad

**Panceta cocida en caldo:** 200 Gramos

**Caldo de cerdo:** c/n

**Hongos shitakes hidratados:** 50 Gramos

**Manteca:** c/n

**Alga nori:** 1 Hoja

## Fideos

**Agua tibia:** 60 c.c.

**Huevos:** 2 Unidades

**Sal:** 4 Gramos

**Bicarbonato De Sodio:** 4 Gramos

**Harina 000:** 400 Gramos

## Preparación de la Receta

- En sartén caliente con *manteca* saltear *hongos* shitakes hidratados y *ajo* picado por 3 minutos.
- *Condimentar* con sal, pimienta y reservar.

## Fideos

- En batidora con gancho amasador trabajar *harina*, bicarbonato de sodio, sal, huevos, agua y amasar hasta formar una masa lisa.
- Con las manos formar un bollo y dejar descansar en bowl tapado por 45 minutos.
- Estirar la masa descansada con maquina de sobar pasta desde el seteo mas grueso hasta llegar a tener un espesor de 1 mm.
- Espolvoreando con *harina*, enrollar la masa estirada y cortar a cuchillo los fideos bien finos.
- Reservar bien enharinados.

## Armado

- Cocinar los fideos en agua hirviendo por 3 minutos y servir en bowl con el caldo de **cerdo**, la *panceta* cocida por 90 minutos en este caldo.
- Agregar los *hongos* salteados, *huevo cocido* 7 minutos a la mitad, *cebolla* de verdeo picada y un trozo de alga nori ( ¼ de hoja).

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ramen-de-cerdo-y-miso>