elGourmet

Ramen estilo ibérico

Tiempo de preparación: 240 Min

Ingredientes

Cebollas de verdeo: 2 Unidades
Noodles: 100 g
Panceta: 500 g
Huevos duros: 2
Pak choi: 1

Para el caldo:

Puerro: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Hongos shitakes deshidratados: 5 Unidades
Sake: 60 Ml.
Zanahoria: 1 Unidad
Nabo: 1 Unidad
Pimienta Negra en grano: 1 Puñado
Salsa de soja: 30 Ml.
Hueso de jamón: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

en una olla con agua fr&iacute

- A, colocamos todos los ingredientes y cocinamos durante un par de horas, a fuego bajo sin que llegue a *hervir*
- Cuando esté listo, colamos el caldo y lo reservamos caliente.
- Precalentamos el horno a una temperatura de 150ºC.
- Mientras tanto, vamos a cocinar en el horno la *panceta* ibérica durante dos horas
- La cortamos en rodajas y la cocinamos de los dos lados en una sartén para que se dore
- Reservamos.
- Por otro lado, blanqueamos el pack choi entero en agua hirviendo
- Escurrimos y reservamos.
- Cocinamos los noodles por separado y cuando estén listos los emplatamos en un plato hondo con el caldo, el pack choi, el *huevo cocido* cortado por la mitad y la *panceta*.

- Servimos

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