elGourmet

Ramen Exprés de Cerdo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Champiñones: 4 Unidades
Huevo: 1 unidad
Repollo: 1 Trozo
Salsa de soja: 100 miliitros
Sésamo: c/n
Cebolleta con tallo: 1 unidad
Fideos ramen: 200 Gramos
Caldo De Pollo: 1 y 1/2 Litro
Sal: c/n
Solomillo de cerdo: 300 Gramos
Vino Blanco: 50 miliitros

Preparación de la Receta

- Cocer el *huevo* 6 minutos en agua hirviendo
- *Pelar* y reservar en salsa de soja con vino blanco.
- Cocinar el *solomillo* a la *plancha* en filetitos y reservar.
- En una olla con aceite de oliva *dorar* el *repollo* en tiras finas.
- Agregar los champiñones en cuartos y dejamos cocinar
- Cubrir con el caldo de *pollo*
- Cocinar 10 minutos y salar si fuese necesario.
- Cocer los fideos el tiempo que indique el fabricante.
- En los boles donde lo vamos a servir poner los fideos cocidos y el caldo con *repollo* y champiñones
- Colocar encima el *solomillo* a la *plancha*, medio *huevo*, la cebolleta picada muy finamente, *sésamo* y un chorrito de la salsa de soja con vino que tenía el *huevo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ramen-expres-de-cerdo