

Ramen (fideos estirados)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caldo de pollo

Cebolla de verdeo oriental: 100 g

Cebolla: 1 Unidad

Ajo: 2 Dientes

Sal: Una pizca

Brotos de soja: 100 grs.

Apio: 100 g

Chile: 1 Cantidad necesaria

Zanahoria: 200 g

Jengibre fresco: 20 g

Pimienta de sechuan en granos: 1 cdita.

Aceite de Sésamo: 2 cdas.

Carcaza de Pollo: 1 Unidad

Fideos ramen

Huevos: 4 Unidades

Harina de trigo: 600 grs.

Aceite Común: 1/2 Taza

Caldo de ave reservado: Cantidad necesaria

Sal: Una pizca

Guarnición 1

Huevos de codorniz duros: 12 Unidades

Akusay: 1 Planta

Guarnición 2

Salsa de soja: 20 cc

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Cebolla de verdeo: 100 grs.

Jengibre fresco: 20 g

Solomillo de cerdo: 1 Unidad

Guarnición 3

Cebolla de verdeo (la parte verde): 2 Unidades

Huevos: 3 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Caldo de pollo

- Lave, pele las verduras y corte en cubos.
- En olla coloque 4 litros de agua, cuando esta llega a su punto de ebullición agregue los huesos de ave y de *cerdo* lavados previamente con abundante agua caliente.
- Deje reducir por 2 horas a fuego muy bajo retirando la espuma de la superficie.
- Pasadas las 2 horas agregue los vegetales el *jengibre* rallado, la *guindilla*, los granos de pimienta de sechuan y lleve a reducción 1 hora más.
- Reserve para la cocción de la pasta.

Fideos ramen

- Coloque la *harina* en un bowl, haga un hueco en el centro y añada la sal, los huevos y el aceite, mezcle bien hasta integrar y luego amase hasta lograr una masa suave.
- Pase por la maquina de pastas estirando hasta lograr una masa bien fina.
- Espolvoreé bien con *harina* y luego doble la pasta en varias capas.
- Con un cuchillo bien filoso corte fideos bien finos.
- Pase el caldo por un chino, lleve a hervor junto con los brotes de soja, la sal y termine la cocción de la pasta dentro añadiendo por último el aceite de *sésamo*.

Guarnición 1

- Coloque las hojas de hakuzai en una vaporiera y cocine durante 5 o 6 minutos.
- Retire, corte el cabo duro y enrolle con ayuda de una rejilla de sushi. Corte al bies y reserve.
- Corte los huevos de codorniz el medio.

Guarnición 2

- Corte las *cebolla* en láminas bien finas.
- Ralle el *jengibre*.
- Coloque la *cebolla*, el *jengibre* en un bowl y añada la salsa de soja.
- Coloque el *solomillo* en la *marinada* y reserve durante 10 minutos.
- En una sartén con aceite de oliva selle el *solomillo* junto con la *marinada*, luego termine la cocción en el horno durante 7 a 8 minutos.
- Corte el *solomillo*.

Guarnición 3

- Pique la *cebolla* de verdeo.
- Coloque los ingredientes en un bowl y bata bien.

- En una sartén caliente con aceite de oliva, dore la *cebolla* de verdeo y añada la mezcla de uovo.
- Coloque a mínimo y deje cocinar.
- De vuelta y termine la cocción.

Presentación

- Coloque las pastas en un bowl chino, rellene con el caldo y añada el *solomillo*, el *hakuzai*, el omelette, los huevos de codorniz y decore con *cebolla* de verdeo picada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ramen-fideos-estirados>