

Ramen Mar y Montaña de Langostinos y Cerdo



Ingredientes

Sal: c/n A gusto

Cebolla de verdeo (picado): c/n A gusto

Salsa de soja: c/n A gusto

Lonjas gruesas de panceta: 2 Unidades

Pernil de cerdo: 1 unidad

Aceite de oliva extra virgen: c/n A gusto

Fideos para ramen: 100 Gramos Huevos de pato: 2 Unidades

Langostinos grandes: 4 Unidades

Setas enoki: 2 Manojo

Preparación de la Receta

- Pelamos los langostinos y ponemos sus cabezas a rehogar en una olla con aceite
- Por otro lado, ponemos a hervir el pernil de cerdo en agua
- En un *cacerola* con agua muy salada cocemos el *huevo* durante 6-7 minutos y lo reservamos en agua muy fría
- Hervimos también los fideos en agua salada
- Por último salteamos las gambas con unas gotas de salsa de soja
- Servimos poniendo los fideos en un bowl grande, los *langostinos*, el *huevo* partido por la mitad y la *panceta* y terminamos con el caldo y el verdeo picado.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/ramen-mar-y-montana-de-carabineros-y-porchetta