

Ramen Mixto de Cerdo y Pollo con Sake

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Alga nori: c/n Fideos de trigo: 200 Gramos

Germen de soya: 1 Taza Huevo cocido: 2 Unidades

Caldo

Alga wakame: 20 Gramos Caldo de res: 3 Litros

Cebolla cambray: 1 unidad Chuleta de cerdo: 300 Gramos

Costilla de res: 300 Gramos Diente de ajo: 1 unidad

Hongo shitake: 1 Taza Hongo oreja de árbol: 1 Taza

Jengibre rallado: 1/2 cda Tocino: 100 Gramos

Verduras salteadas

Harina: 1/2 Taza

Acelga: 1 Taza

Cebolla cambray: 1 unidad Mirin: 1 cda

Miso: 1 cdaAceite de ajonjolí: c/nSal: c/nSalsa de Ostión: 1 cdaSoja: 1 cdaZanahoria: 1 unidad

Preparación de la Receta

• Pasar las proteínas por *harina*, freír por separado *tocino*, *costilla* de **cerdo**, *chuleta* y *costilla* de *res*, *dorar* muy bien y reservar.

Verduras salteadas

- Cortar la *zanahoria* en bastones delgados, picar acelga y rebanar *cebolla* de cambray con rabo, reserva.
- En una sartén con aceite de ajonjolí saltear la zanahoria, añadir la acelga y cebolla
- Añadir la salsa de ostión, mirín, miso, soya revolver y retirar del fuego, reservar.

Caldo

- En un tazón con agua hidratar los hongos.
- En una olla colocar el caldo de res, añadir ajo, jengibre rallado y cebolla de cambray entera
- Agregar los hongos y el alga, cocinar por 1 hora, sazonar.
- Añadir el alga nori, los huevos enteros cocidos, todas las carnes y verduras previamente salteadas y finalmente el germen de soya.

Fideos

- En una olla con agua hirviendo cocinar los fideos, desbaratándolos con cuidado.
- Servir en un plato los fideos como cama y el caldo encima decorar con tiras de alga nori.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/ramen-mixto-de-cerdo-y-pollo-con-sake