KIKKOMAN

Ramen Caprese de albahaca con mozzarella

Tiempo total **20 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
3.623 kJ / 865 Kcal

Grasas: **63 g** Proteínas: **28 g**
Carbohidratos: **42 g**

INGREDIENTES

2 porciones

30 g	de hojas de albahaca
1	diente de ajo
2,5 cucharadas	de aceite de oliva
10 g	de piñones
4	tomates medianos
180 g	de mozzarella
0,5	aguacate
200 g	de fideos ramen
50 g	Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja)
4 cucharaditas	Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados
540 ml	de agua
15 g	de frutos secos mixtos picados, por ejemplo anacardos
2 cucharaditas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
1 pellizco	de pimienta negra recién molida
	Un poco de aceite de oliva

PREPARACIÓN

Pasos 1

20 g de hojas de albahaca - **1** diente de ajo - **2,5 cucharadas** de aceite de oliva - **10 g** de piñones
Pique la albahaca y hágala puré con el ajo pelado, el aceite de oliva y los piñones hasta que quede suave.

Pasos 2

4 tomates medianos - **180 g** de mozzarella - **10 g** de hojas de albahaca - **0,5** aguacate
Corte los tomates y la mozzarella en rodajas uniformemente gruesas (0,5 -1 cm) y dispóngalas en círculos en dos platos. Pique la albahaca y espolvoréela sobre la mezcla de tomate y mozzarella. Corte el aguacate en dados y resérvelo.

Pasos 3

200 g de fideos ramen - **50 ml** Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja) - **4 cucharaditas** Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki para Marinados - **540 ml** de agua
Prepare los fideos ramen siguiendo las instrucciones del paquete. Divida la mitad de la Base para sopa de Ramen Kikkoman, la mitad de la Marinada Teriyaki Kikkoman, la mitad del pesto del paso 1 y 270 ml de agua caliente en 2 cuencos y mézclelos.

Pasos 4

15 g de frutos secos mixtos picados, por ejemplo anacardos - **2 cucharaditas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **1 pellizco** de pimienta negra recién molida - Un poco de aceite de oliva

Añada los fideos a la sopa y disponga con cuidado el tomate y la mozzarella por encima utilizando una cuchara o espátula para que no se desmoronen. Espolvoree el aguacate y las nueces sobre el ramen y decore con la Salsa de Soja Kikkoman, la pimienta negra y el aceite de oliva antes de servir.