

Ramen con jamón y huevo marinado

Tiempo total **200 Mins.** 80 Mins. Tiempo de preparación **120 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1.640 kJ / 387 Kcal

Grasas: **10 g** Proteínas: **23,8 g**
Carbohidratos: **50 g**

INGREDIENTES

4 porciones

Para el concentrado de ramen (unas 6 raciones):

200 ml Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
3 tomates secos
4,5 pedazo setas secas (boletus, shiitake, champiñones...)
1 diente de ajo
1 trozo pequeño de puerro (aprox. 3 cm)
1 trozo pequeño de jengibre (aprox. 1 cm)
1 cucharada carne instantáneo
4 azúcar
cucharadas
1 pellizco pimienta negra recién molida

Para los huevos marinados:

2 huevos
2 caldo de pollo
cucharadas
1,5 Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
cucharada naturalmente fermentada
1 cucharada azúcar

Para la sopa de ramen:

200 g fideos de ramen
16 concentrado de ramen
cucharadas
1,4 l caldo que prefiera caliente (pollo o ternera, verduras, pescado...)

PREPARACIÓN

Pasos 1

Para el concentrado de ramen, dejar marinar durante la noche la Salsa de soja, los tomates secos y las setas.

Pasos 2

Pelar el ajo y picarlo finamente. Lavar el puerro y cortarlo en aros finos.

Pasos 3

Pelar el jengibre, cortar en rodajas y cocer junto con el ajo, el puerro, el caldo instantáneo, el azúcar, la pimienta y la mezcla de Salsa de soja (1).

Pasos 4

Retirar del fuego el concentrado de ramen, dejar enfriar y colar con un colador de malla fina.

Pasos 5

Para los huevos marinados, cocer y pelar los huevos al gusto. Llevar a ebullición el caldo de pollo, la Salsa de soja y el azúcar, colocar con los huevos en una bolsa de plástico, sacar el aire presionando y dejar marinar 1-2 horas.

Pasos 6

Para la sopa de ramen, cocer la pasta según las instrucciones del envase. Poner 3 ½-4 cucharadas de concentrado de ramen en cuatro cuencos

1 cebolla tierna
120 g jamón de preferencia (en lonchas) (ibérico o york)
4 cebolla frita
cucharadas
8 trozos pequeños de alga nori
Pimienta blanca recién molida

"donburi" y verter en cada uno 350 ml de caldo caliente. Escurrir bien los fideos y añadirlos a la sopa.

Pasos 7

Cortar en aros finos la cebolleta y lavarla. Cortar los huevos por la mitad. Colocar sobre la sopa el jamón con los huevos marinados y la cebolla frita, y decorar con el alga nori y la cebolleta. Espolvorear con pimienta al gusto y servir.