KIKKOMAN

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 cucharadas	azúcar
1 pellizco	pimienta negra recién molida

Para los huevos marinados:

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

Para la sopa de ramen:

200 g	fideos de ramen
16 cucharadas	concentrado de ramen
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 cucharadas	cebolla frita
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.