KIKKOMAN

Ramen de gambas con mantequilla de miso

Tiempo total **20 Mins.** **5 Mins.** Tiempo de preparación **15 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.939 kJ / 701 Kcal

Grasas: **47,2 g** Proteínas: **22,2 g**
Carbohidratos: **41,7 g**

INGREDIENTES

2 porciones

120 g	de gambas listas para cocer
1	diente de ajo
4 cucharaditas	de aceite de oliva
2 cucharadas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
140 g	de maíz dulce (en lata)
1 cucharadita	de sal aproximadamente
60 g	de setas
60 g	de setas ostra
75 g	de mantequilla sin sal
120 g	de hojas de espinacas baby
200 g	de fideos ramen
40 g	de miso blanco
3 cucharadas	Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja)
540 ml	de agua

PREPARACIÓN

Pasos 1

120 g de gambas listas para cocer - **1** diente de ajo - **4 cucharaditas** de aceite de oliva - **1 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
Seque las gambas y pique el ajo. Caliente el aceite de oliva y el ajo en una sartén a fuego lento. Cuando el ajo desprenda aroma, añada las gambas, saltéelas y sazónelas con 1 cucharada de Salsa de Soja Kikkoman.

Pasos 2

140 g de maíz dulce (en lata) - **1 cucharadita** de sal aproximadamente
Caliente el maíz dulce con un poco de agua y sal durante 1 minuto aproximadamente.

Pasos 3

60 g de setas - **60 g** de setas ostra - **25 g** de mantequilla sin sal - **0,5 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
Corte las setas en trozos pequeños. Caliente la mantequilla en una sartén. Agregue las setas y saltéelas. Añada la Salsa de Soja Kikkoman y retire la mezcla de la sartén.

Pasos 4

20 g de mantequilla sin sal - **0,5 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **120 g** de hojas de espinacas baby
Derrita la mantequilla en la misma sartén. Añada las espinacas, saltéelas hasta que estén blandas y sazónelas con la Salsa de Soja Kikkoman.

Pasos 5

200 g de fideos ramen - **40 g** de miso blanco - **3 cucharadas** Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja) - **540 ml** de agua
Prepare los fideos ramen siguiendo las instrucciones del paquete. Lleve a ebullición el miso, la Base para Sopa Ramen Kikkoman y 540 ml de agua. Reparta los fideos en dos cuencos y añada la Base para Sopa Ramen Kikkoman. Coloque las gambas, el maíz dulce, las setas y las espinacas en el centro de los fideos.

Pasos 6

30 g de mantequilla sin sal
Cubra el ramen con el resto de la mantequilla en trocitos y sírvalo.