KIKKOMAN

Ramen shoyu con pato en un caldo rico e intenso

Tiempo total **60 Mins.** **25 Mins.** Tiempo de preparación **35 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

10 porciones

Para el shoyu tare:

300 ml	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
100 ml	de mirin
60 ml	de sake (opcional)
20 g	de kombu (alga seca)
20 g	de setas shiitake secas
10 g	de jengibre en rodajas
10 g	de ajo ligeramente machacado (2 dientes)
10 g	de azúcar moreno

Para el ramen y los toppings:

10	huevos pasados por agua y picados por la mitad
400 g	de fideos de ramen secos
800 g	de pechuga de pato con piel
3 l	de caldo de pollo
100 ml	de aceite de colza
200 g	de setas shiitake laminadas
400 g	de pak choi baby cortado en cuartos
150 g	de mini mazorcas de maíz en conserva, partidas por la mitad
30 ml	Kikkoman Sesame Oil

Para la guarnición:

50 g	de cebolleta, cortada en rodajas
2	hojas de alga nori, cada una cortada en 10 trozos

PREPARACIÓN

Pasos 1

Ponga la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman, el mirin y el sake en un cazo. Añada el kombu, las setas secas, el jengibre, el ajo y el azúcar. Caliente suavemente durante unos 10 minutos sin que llegue a hervir. Deje reposar el tare unos 20 minutos y, luego, cuélelo.

Pasos 2

Introduzca las mitades de huevo en una parte del shoyu tare para que se marinen.

Pasos 3

Cueza los fideos de ramen por separado siguiendo las instrucciones del paquete. Marque la piel de las pechugas de pato en forma de rejilla. Coloque el pato con la piel hacia abajo en una sartén fría y deje que la grasa se funda lentamente a fuego suave. Dórelo por el lado de la piel durante unos 6 minutos, dele la vuelta y cocine 2 minutos más. Pase al horno y termine la cocción a 160 °C con calor arriba y abajo durante 8–10 minutos. Deje reposar brevemente y córtelo en láminas.

Pasos 4

Caliente el aceite de colza en una sartén y saltee las setas shiitake, el pak choi y el maíz baby durante 3–4 minutos, removiendo de vez en cuando. Reparta los fideos de ramen en los cuencos. Añada 2–3 cucharadas de shoyu tare y el Aceite de Sésamo Tostado Kikkoman. Vierta una porción del caldo caliente. Incorpore las verduras, disponga las láminas de pato por encima y termine

con el huevo marinado. Sirva decorado con la cebolleta y el alga nori.