

Auténtico ramen japonés con salsa de soja

Tiempo total **245 Mins.** 5 Mins. Tiempo de preparación **180 Mins.** Tiempo de marinado **60 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2781 kJ / 665 Kcal

Grasas: **24,8 g** Proteínas: **28,6 g**
Carbohidratos: **79,8 g**

INGREDIENTES

2 porciones

- 2 cucharadas** de maíz dulce (en conserva)
- 100 g** de col
- 120 g** de brotes de soja
- 30 g** de cebolla frita
- 2** huevos marinados con soja (ver lista A)
- 70 g** de cerdo asado en lonchas (ver lista B)
- 200 g** de fideos ramen
- Para la sopa ramen**
- 60 ml** Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja)
- 540 ml** de agua
- A: para los huevos marinados con soja**
- 2** huevos cocidos y pelados
- 3 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
- 1,5 cucharadas** Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin para Cocinar
- 0,5 cucharada** de azúcar
- 2 cucharadas** de agua
- B: para la carne de cerdo marinada**
- 500 g** de pieza de cerdo
- 300 ml** Kikkoman Salsa de Soja

PREPARACIÓN

Pasos 1

Para los huevos marinados, llevar a ebullición los ingredientes de la lista A (excepto los huevos). Retire del fuego y, a continuación, introduzca los huevos cocidos pelados y déjelos marinar durante 3 horas.

Pasos 2

Para la carne de cerdo marinada, cuézala durante 30 minutos. Mezcle el resto de ingredientes de la lista B. Ponga esto y la carne de cerdo cocida en una olla a presión y cueza durante 20 minutos.

Pasos 3

Hierva la col y los brotes de soja de 3 a 5 minutos.

Pasos 4

Prepare los fideos siguiendo las instrucciones del paquete.

Pasos 5

En una olla lleve a ebullición aproximadamente 540 ml de agua, mezcle con 60 ml de Base para Sopa Ramen Kikkoman.

Pasos 6

Divida la sopa en dos cuencos. Escorra bien los fideos y añádalos a la sopa

200 ml naturalmente
50 ml fermentada
de agua
50 ml Kikkoman Salsa dulce
estilo Mirin para Cocinar
20 ml de sake o vino blanco
20 g de azúcar
1 diente de ajo
20 g de jengibre fresco

Pasos 7

Corte los huevos por la mitad y la carne de cerdo cocida en rodajas.

Pasos 8

Ponga los huevos, la carne de cerdo en rodajas, la col, los brotes de soja y el maíz dulce en la sopa. Espolvoree con cebolla frita.