

Hot pot chino Pien Lo

Tiempo total **30 Mins.** 20 Mins. Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de enfriamiento

Información nutricional (por porción)
2.425 kJ / 580 Kcal

Grasas: **42 g** Proteínas: **25 g**
Carbohidratos: **31 g**

INGREDIENTES

4 porciones

4 setas shiitake secas
1 l de agua
800 g de col china
400 g de panceta de cerdo en lonchas
400 g de tofu firme (1 bloque)
1 zanahoria
1 cucharada Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja)
100 g de fideos de cristal
4 Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
cucharadas Sal al gusto

PREPARACIÓN

Pasos 1

4 setas shiitake secas - **1 l** de agua - **400 g** de tofu firme (1 bloque) - **1** zanahoria - **100 g** de fideos de cristal

Enjuague brevemente las setas shiitake secas bajo el grifo. Déjelas en remojo en el agua hasta que se ablanden; después, retírelas y córtelas en láminas finas. Reserve el agua del remojo para preparar el caldo. Corte el tofu firme en dados de tamaño de bocado. Con un pelador de verduras, corte la zanahoria en tiras finas. Ponga los fideos de cristal en remojo hasta que se ablanden.

Pasos 2

800 g de col china - **400 g** de panceta de cerdo en lonchas

Separe las hojas de la col china y escáldelas en agua hirviendo durante 1 minuto. Escúrralas y déjelas enfriar. Extienda las hojas de col escaldadas y coloque encima las lonchas de panceta de cerdo. Enrolle bien la col con la panceta, comenzando por la parte del tallo. Corte los rollos en rodajas gruesas y colóquelas de pie en una olla grande.

Pasos 3

1 cucharada Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja) - **4 cucharadas** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado - Sal al gusto

Añada a la olla el tofu, las tiras de zanahoria y las setas shiitake laminadas del paso 1. Combine el agua de remojo reservada con la Kikkoman base de sopa para ramen y viértala sobre los ingredientes. Lleve a ebullición y mantenga la cocción a fuego

lento hasta que la col china esté tierna y la panceta bien hecha. Reparta el Kikkoman aceite de sésamo entre varios cuencos individuales, añada sal al gusto y mezcle bien. Utilice esta salsa para mojar los ingredientes a medida que se sirven.

Pasos 4

Finish with glass noodles: Termine con los fideos de cristal: añada al caldo restante los fideos de cristal del paso 1 y cuézalos hasta que estén tiernos antes de servir.