

Ishikari nabe al estilo Hokkaido

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

Información nutricional (por porción)
2.530 kJ / 605 Kcal

Grasas: **24 g** Proteínas: **33 g**
Carbohidratos: **61 g**

INGREDIENTES

4 porciones

400 g	de salmón
2	patatas
1	puerro
300 g	de col
1	zanahoria
100 g	de mezcla de setas (setas de ostra y shimeji)
1	lata de maíz dulce
2	<u>Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada</u>
4	<u>Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin para Cocinar</u>
5	de pasta de miso
1 l	de agua
20 g	de mantequilla
	Pimienta negra al gusto
80 g	de fideos ramen

PREPARACIÓN

Pasos 1

400 g de salmón - **2** patatas - **1** puerro - **300 g** de col - **1** zanahoria - **100 g** de mezcla de setas (setas de ostra y shimeji) - **1** lata de maíz dulce
Si la piel del salmón aún tiene escamas, vierta agua hirviendo por encima y retire las que queden.
Divida el salmón en trozos de tamaño de bocado.
Pele las patatas y parta cada una en 8 gajos.
Trocee la col en porciones de tamaño de bocado.
Con un pelador de verduras, saque tiras finas de zanahoria. Lave bien el puerro; si es necesario, haga un corte longitudinal en la parte verde oscura para eliminar cualquier resto de tierra y, luego, córtelo en diagonal. Separe las setas en pequeños manojos. Escurra el maíz dulce.

Pasos 2

2 cucharadas Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **4 cucharadas** Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin para Cocinar - **5 cucharadas** de pasta de miso - **1 l** de agua

Caldo:

ponga el puerro y las patatas del paso 1 en una olla grande. Mezcle la pasta de miso con la Kikkoman salsa de soja y el Kikkoman Mirin-Style Condimento de cocina dulce hasta obtener una mezcla homogénea y añádala a la olla. Vierta el agua, lleve a ebullición y cueza hasta que las patatas estén tiernas.

Pasos 3

20 g de mantequilla - Pimienta negra al gusto
Añada al caldo del paso 2 el salmón, la col, la zanahoria, las setas y el maíz dulce preparados en el paso 1. Deje cocer a fuego lento hasta que el

salmón esté bien hecho y las verduras estén tiernas. Incorpore la mantequilla y remueva hasta que se derrita. Añada pimienta negra al gusto.

Pasos 4

80 g de fideos ramen

Añada los fideos ramen al caldo restante. Cuézalos siguiendo las instrucciones del paquete y sirva.