

Ramen con gambas y lechuga romana

Tiempo total **25 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación **15 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1.885 kJ / 450 Kcal

Grasas: **12 g** Proteínas: **24 g**
Carbohidratos: **55 g**

INGREDIENTES

2 porciones

140 g de gambas crudas (unas 8)
10 ml [Kikkoman aceite de Sésamo Tostado](#)
1 cogollo mini de lechuga romana
30 ml de aceite de colza
400 g de fideos ramen
10 g de jengibre fresco
2 dientes de ajo
4 [Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu \(Salsa de Soja\)](#)
cucharadas
540 ml de agua
Un poco de verde de cebolleta para decorar
Semillas de sésamo para decorar (opcional)

PREPARACIÓN

Pasos 1

140 g de gambas crudas (unas 8) - **10 ml** [Kikkoman aceite de Sésamo Tostado](#)
Marine las gambas en el Aceite de Sésamo Tostado Kikkoman por 5 minutos y cocínelas después en una sartén bien caliente durante 4–5 minutos, hasta que estén rosadas y bien hechas.

Pasos 2

1 cogollo mini de lechuga romana - **15 ml** de aceite de colza - **400 g** de fideos ramen
Corte la lechuga romana por la mitad y márkela en el aceite de colza durante 2–3 minutos. Cueza los fideos ramen por separado en agua hirviendo siguiendo las instrucciones del paquete y escúrralos.

Pasos 3

10 g de jengibre fresco - **2** dientes de ajo - **15 ml** de aceite de colza - **4 cucharadas** [Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu \(Salsa de Soja\)](#) - **540 ml** de agua - Un poco de verde de cebolleta para decorar - Semillas de sésamo para decorar (opcional)
Pique finamente el jengibre y el ajo y saltéelos brevemente en el aceite de colza durante 20–30 segundos. Mezcle la Base concentrada para sopa de fideos ramen Kikkoman con el agua, el jengibre y el ajo, y lleve a ebullición. Coloque los fideos en un bol, vierta el caldo de ramen, añada las gambas y las mitades de lechuga romana y espolvoree con la cebolleta y, si lo desea, semillas de sésamo.