KIKKOMAN

Ramen cremoso a la carbonara con un toque picante

Tiempo total **20 Mins.** **5 Mins.** Tiempo de preparación **15 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
3.016 kJ / 718 Kcal

Grasas: **45,9 g** Proteínas: **37,2 g**
Carbohidratos: **36,2 g**

INGREDIENTES

2 porciones

2	huevos
2	yemas de huevo
70 g	de queso parmesano rallado
80 g	de bacon
60 g	de coliflor
40 g	de calabacín
40 g	de pimiento rojo
2 cucharadas	de aceite de oliva
2 cucharaditas	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
370 ml	de agua caliente
200 g	de fideos ramen
3 cucharadas	Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi
90 ml	Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja)
2 pellizcos	de pimienta negra recién molida
2 cucharadas	de cebollino picado

PREPARACIÓN

Pasos 1

2 huevos - **2** yemas de huevo - **30 g** de queso parmesano rallado
Mezcle los huevos, las yemas y el queso parmesano en un bol pequeño.

Pasos 2

80 g de bacon - **60 g** de coliflor - **40 g** de calabacín - **2 cucharadas** de aceite de oliva - **40 g** de pimiento rojo - **2 cucharaditas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **100 ml** de agua caliente
Corte el bacon en piezas de 2 cm. Pique la coliflor y el calabacín en trozos del tamaño de un bocado y el pimiento rojo en rodajas finas.
Caliente el aceite en una sartén, añada el bacon y la coliflor y fríalos a fuego lento. Cuando el bacon esté hecho, añada los pimientos y los calabacines y fríalos también. Vierta 100 ml de agua caliente, llévelo a ebullición y apague el fuego. Sazone con la Salsa de Soja Kikkoman y reserve.

Pasos 3

200 g de fideos ramen - **3 cucharadas** Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi - **90 ml** Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja) - **200 ml** de agua caliente
Prepare los fideos ramen siguiendo las instrucciones del paquete. Una vez cocidos, añádalos a la mezcla del paso 2, remueva y deje reposar unos 3 minutos. Para la sopa, mezcle la Salsa picante de Guindilla para Kimchi Kikkoman, la Base para sopa Ramen Kikkoman y 270 ml de agua caliente en un bol o en un cazo y mantenga

caliente.

Pasos 4

Añada la mezcla de huevo obtenida en el paso 1 a la sartén del paso 2, caliente con cuidado y apague el fuego en cuanto la mezcla empiece a espesar.

Pasos 5

40 g de queso parmesano rallado - **2 pellizcos** de pimienta negra recién molida - **2 cucharadas** de cebollino picado
Divida la mezcla del paso 4 en 2 cuencos.
Añada la sopa del paso 3 alrededor de la mezcla.
Decore con el resto del parmesano, la pimienta negra y el cebollino, y sirva.