

Ramen de salmón y setas al jengibre

Tiempo total **30 Mins.** 15 Mins. Tiempo de preparación **15 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
3.770 kJ / 900 Kcal

Grasas: **39 g** Proteínas: **39 g**
Carbohidratos: **95 g**

INGREDIENTES

2 porciones

500 ml de agua
100 ml de leche de coco
4 Kikkoman Preparado
cucharadas para sopa de Fideos
Ramen Concentrado -
Sabor a Shoyu (Salsa de
Soja)
150 g de filete de salmón
80 g de setas shiitake frescas
1 trozo pequeño de
jengibre
1 diente de ajo
50 g de brotes de soja
10 g de almendras laminadas
tostadas
1 huevo
300 g de fideos ramen
1 cucharada Kikkoman aceite de
Sésamo Toastado
1 cucharada de aceite de guindilla, al
gusto

PREPARACIÓN

Pasos 1

Pique finamente el jengibre y el ajo.

Pasos 2

Ponga en una olla el agua junto con la Kikkoman base de sopa para ramen y llévelo a ebullición. Incorpore el jengibre y el ajo picados.

Pasos 3

Incorpore las shiitake laminadas y el salmón cortado en dados de 4 x 4 cm. Añada la leche de coco y deje hervir a fuego suave durante 8 minutos. Cueza el huevo en agua hirviendo durante 6 minutos, pélelo y pártalo por la mitad.

Pasos 4

Cueza los fideos ramen siguiendo las instrucciones del envase. Reparta los fideos en dos cuencos. Vierta el caldo con el salmón y las setas. Añada el huevo pasado por agua cortado por la mitad y los brotes de soja. Rocíe con Kikkoman aceite de sésamo, decore con las almendras laminadas tostadas y añada aceite de guindilla al gusto.