

Ramen mexicano

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

Información nutricional (por porción)
2335 kJ / 558 Kcal

Grasas: **22,5 g** Proteínas: **27,1 g**
Carbohidratos: **48,7 g**

INGREDIENTES

2 porciones

100 g fideos ramen
(alternativas: espaguetis,
pasta Penne)
200 g carne picada mixta
1 cucharada Kikkoman aceite de
Sésamo Toastado
1 diente de ajo
0,5 pimiento verde, amarillo
y rojo
100 g maíz dulce (en lata)
1 mezcla de especias de
cucharadita México
3,5 Kikkoman Preparado
cucharadas para sopa de Fideos
Ramen Concentrado -
Sabor a Shoyu (Salsa de
Soja)
1,5 cuchara Kikkoman Salsa picante
ditas de Guindilla para Kimchi
1,5 chiles jalapeños rojos y
cucharadas verdes en rodajas (de
bote)
2 cebollas fritas
cucharadas

PREPARACIÓN

Pasos 1

Prepare los fideos siguiendo las instrucciones del paquete.

Pasos 2

Sofría la carne picada en el aceite caliente durante unos 5 minutos.

Pasos 3

Corte el pimiento en tiras, pique finamente el ajo, añada ambos a la carne picada y sofría brevemente. Añada el maíz dulce escurrido y caliente por unos segundos. Sazone con la mezcla de especias de México.

Pasos 4

Lleve a ebullición unos 540 ml de agua en una cacerola, mézclela con la Base para Sopa Ramen y la Salsa de Chili para Kimchi y repártala en dos cuencos.

Pasos 5

Añada los fideos cocidos y cubra con la mezcla de carne picada.

Pasos 6

Decore con los chiles jalapeños y las cebollas fritas y sirva.