KIKKOMAN

Ramen mexicano

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

Información nutricional (por porción)
2.335 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 cucharadita	mezcla de especias de México
3,5 cucharadas	Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja)
1,5 cucharadita	Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi
1,5 cucharada	chiles jalapeños rojos y verdes en rodajas (de bote)
2 cucharadas	cebollas fritas

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.