

# Ramen picante de Kimchi con carne de cerdo

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

Información nutricional (por porción)  
**2573 kJ / 614 Kcal**

Grasas: **20,3 g** Proteínas: **29,1 g**  
Carbohidratos: **71,7 g**

## INGREDIENTES

2 porciones

**80 g** carne de cerdo (vale cualquier tipo de carne)  
**0,5** cebolla  
**150 g** Kimchi  
**1 cucharada** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado  
**2 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada  
**120 g** espinacas  
**2** huevos cocidos  
**60 g** cebolletas  
**200 g** fideos ramen  
**Para la sopa ramen Kimchi**  
**30 ml** Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja)  
**60 ml** Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi  
**420 ml** agua hervida  
Copos de chile

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

[Prepare el Kimchi según la siguiente receta.](#)

### Pasos 2

Saltee la carne de cerdo, el kimchi y la cebolla con Aceite de Sésamo Tostado Kikkoman y sazone con Salsa de Soja Kikkoman.

### Pasos 3

Hierva las espinacas.

### Pasos 4

Prepare los huevos cocidos a su gusto.

### Pasos 5

Corte las cebolletas en trozos pequeños.

### Pasos 6

Prepare los fideos siguiendo las instrucciones del paquete.

### Pasos 7

Ponga a hervir aproximadamente 420 ml de agua en una cacerola, mézclela con 30 ml de Base para Sopa Ramen Kikkoman y 60 ml de Salsa de Chile Picante Kimchi Kikkoman.

### Pasos 8

Divida la sopa en dos cuencos. Escorra bien los fideos y añádalos a la sopa.

### **Pasos 9**

Coloque el cerdo kimchi salteado y las espinacas hervidas sobre los fideos y decore con huevo y cebolleta.

### **Pasos 10**

Espolvoree un poco de guindilla por encima.