KIKKOMAN

Ramen vegetariano cremoso de pera y remolacha

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

Información nutricional (por porción)
3.515 kJ / 840 Kcal

Grasas: **39 g** Proteínas: **23,0 g**
Carbohidratos: **95 g**

INGREDIENTES

2 porciones

400 ml	de agua
100 ml	de bebida de almendra
3 cucharadas	Kikkoman Preparado para sopa de Fideos Ramen Concentrado - Sabor a Shoyu (Salsa de Soja)
70 g	de setas shiitake
80 g	de anacardos molidos
15 ml	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
300 g	de fideos udon
80 g	de pera
60 g	de remolacha cocida
20 g	de nueces de macadamia trituradas
10 g	de semillas de girasol tostadas
30 g	de cebolleta
	Copos de chile, al gusto

PREPARACIÓN

Pasos 1

Corte las setas en trozos pequeños. Añádalas a una olla con el agua caliente y cuézalas durante 3 minutos. Bata enérgicamente los anacardos molidos con la bebida de almendra hasta obtener una mezcla homogénea.

Pasos 2

Añada la Kikkoman base de sopa para ramen y la mezcla de anacardos y almendra a la olla con las setas. Remueva bien y deje hervir a fuego lento durante 3 minutos. Incorpore la Kikkoman salsa de soja y mezcle cuidadosamente.

Pasos 3

Cocine los fideos según las indicaciones del paquete. Pele la pera y la remolacha, córtelas en bastones finos.

Pasos 4

Distribuya los fideos en dos cuencos. Incorpore el caldo cremoso, coloque por encima la pera y la remolacha y decore con las nueces de macadamia y las semillas de girasol. Termine con la cebolleta y los copos de chile.