

Sundubu: hot pot coreano de tofu suave

Tiempo total **40 Mins.** 20 Mins. Tiempo de preparación 20 Mins. Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
1.820 kJ / 435 Kcal

Grasas: **21 g** Proteínas: **31 g**
Carbohidratos: **31 g**

INGREDIENTES

4 porciones

1	cebolla
1	calabacín
1 manojo	manejo de cebolletas
2 cucharaditas	<u>Kikkoman aceite de</u>
as	<u>Sésamo Toastado</u>
150 g	de kimchi
800 ml	de agua
2	<u>Kikkoman Salsa de Soja</u>
cucharadas	<u>naturalmente</u>
	<u>fermentada</u>
3	<u>Kikkoman Salsa picante</u>
cucharadas	<u>de Guindilla para Kimchi</u>
400 g	de mezcla de marisco
	congelado
400 g	de tofu blando
150 g	de mezcla de setas
	(shimeji, enoki u otras
	similares)
4	huevos
	Guindilla roja cortada en
	tiras finas, al gusto
80 g	de fideos ramen
	instantáneos
30 g	de queso rallado

PREPARACIÓN

Pasos 1

1 cebolla - **1** calabacín - **1 manojo** manejo de
cebolletas

Corte la cebolla en rodajas y el calabacín en discos
de 1 cm de grosor. Pique la cebolleta finamente en
diagonal.

Pasos 2

2 cucharaditas Kikkoman aceite de Sésamo
Toastado - **150 g** de kimchi - **800 ml** de agua - **2**
cucharadas Kikkoman Salsa de Soja naturalmente
fermentada - **3 cucharadas** Kikkoman Salsa
picante de Guindilla para Kimchi - **400 g** de mezcla
de marisco congelado

Caliente el Kikkoman aceite de sésamo en una olla
grande. Incorpore el kimchi y saltéelo hasta que
esté aromático. Añada la cebolla preparada en el
paso 1, el agua, la Kikkoman salsa de soja y la
Kikkoman salsa kimchi chilli picante. Lleve a
ebullición, agregue la mezcla de marisco congelado
y deje cocer a fuego lento hasta que esté bien
hecha.

Pasos 3

400 g de tofu blando - **150 g** de mezcla de setas
(shimeji, enoki u otras similares) - **4** huevos -
Guindilla roja cortada en tiras finas, al gusto
Divida con cuidado el tofu blando en trozos
grandes e incorpórelo al caldo del paso 2 junto con
el calabacín del paso 1 y la mezcla de setas. Deje
cocer hasta que las verduras estén tiernas. Casque
los huevos directamente en el caldo y cocínelos
hasta alcanzar el punto deseado. Añada las
cebolletas del paso 1 y deje cocer a fuego lento
brevemente. Para terminar, añada guindilla roja en

juliana al gusto.

Pasos 4

80 g de fideos ramen instantáneos - **30 g** de queso rallado

Termine preparando el ramen: añada los fideos ramen instantáneos, partiéndolos directamente sobre el caldo restante, y cuézalos hasta que estén tiernos. Si lo desea, añada queso rallado por encima y sirva inmediatamente.