

Ramén fácil



Tiempo de
preparación

50 min.

Porciones

4

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

Huevo San Juan, cantidad al gusto

Agua, cantidad necesaria

2 cucharadas de vinagre blanco

Agua con hielo

1 taza de salsa de soya

2 cucharadas de Sake

1 cucharadita de jengibre

2 cucharadas de aceite de ajonjolí

2 cebollas cambray

2 dientes de ajo

½ taza de zanahoria

1 cucharadita de jengibre en polvo

2 L de caldo de pollo

1 paquete de fideos de ramen instantáneos

1 taza de hongos shiitake, secos e hidratados en agua caliente por 10 minutos

Para acompañar, cantidad necesaria de:

Alga nori

Panceta frita

Chile en hojuela

Rabo de cebolla cambray

Preparación

1. Para cocer el huevo: calienta una olla con suficiente agua hasta que hierva, agrega el vinagre blanco y las piezas de Huevos San Juan, cocina por 7 minutos. Debido a que la yema debe estar ligeramente suave; retira la pieza de huevo del agua caliente y colócala inmediatamente en un bowl con agua fría y hielo; retira el cascarón dando golpecitos con una cuchara y reserva.

2. Calienta la salsa de soya, el sake y el jengibre en polvo hasta obtener burbujas pequeñas; cuando esté en ese punto, introduce las piezas de Huevo San Juan cocidas y báñalas con ayuda de una cuchara, cocina por 3 minutos hasta que se pinten. Retira del calor, pasa a un bowl con todo y la soya y deja reposar 10 minutos o hasta que termines la preparación.

3. En una olla sofríe con aceite de ajonjolí la cebolla con el ajo, la zanahoria y el jengibre por 5 minutos, hasta que comiencen a dorarse y a caramelizarse ligeramente, en ese punto agrega el caldo de pollo, espera a que comience a hervir y añade los fideos de ramen y los hongos shiitake; cocina 6 minutos y retira del calor.

4. Sirve el caldo con la pasta y los hongos. Acompaña con la panceta, las piezas de Huevo San Juan partidas por la mitad y decora con alga nori, un poquito de jengibre y cebolla cambray fileteada.