

Nº	06	TIPO RECETA	SOPAS Y CALDOS.	ALÉRGENOS	
NOMBRE	RAMEN RÁPIDO.			TEMPORADA	ANUAL.
INGREDIENTES:			ELABORACION:		
• 2 l. de caldo de jamón y ternera / pollo (puedes comprarlo ya elaborado). • 3 dientes de ajo. • ½ cucharadita de pimentón dulce. • 50 mL. de aceite de oliva. • 50 mL. de sake o mirin o vino tinto en su defecto. • 1 trozo de raíz de jengibre. • 1 manojo pequeño de cebollino. • 30 mL. de vinagre de arroz o de manzana. • 50 mL. de salsa de soja sin gluten o de salsa tamari. • 15 g. de azúcar. • 75 mL. de aceite de sésamo. • 1 cucharada colmada de almidón de maíz. • 3 cucharadas de miso.			1. Pelar y cortar el ajo en dados muy pequeños. 2. Cortar el cebollino en trozos grandes. 3. Calentar el aceite de oliva y dorar levemente el ajo y el miso. 4. Agregar entonces el pimentón, revolver, a continuación la maizena (dejar que pierda crudeza), echar entonces el vino, reducir y echar el caldo. 5. Dejar reducir durante 5´ y echar el jengibre recién rallado. 6. Continuar dejando reducir (hasta la mitad de su volumen inicial) y echar el azúcar, el vinagre y la soja. 7. Remover y agregar los tallos de cebollino por encima. 8. Adicionar rápidamente el aceite de sésamo muy caliente (encima del cebollino) y hervir durante 5´ más. 9. Puede añadirse miso rojo, shiracha o chipotle si se desea un ramen picante.		
• 6 huevos poché. • 300 g. de lomo de cerdo en una pieza.			1. Para realizar los huevos poché, calentar agua y sal y cocer los huevos durante 5-6´. 2. Retirar, enfriar y pelar. 3. Macerarlos en un poco de salsa de soja (puede utilizarse para realizar el caldo de ramen). 4. Salpimentar generosamente el lomo y asarlo a 250º durante 10´ por una cara y 10´ por otra.		
• 70 g. de harina de arroz. • 8 g. de xantana. • 70 g. de almidón de maíz. • 2 huevos. • 70 g. de almidón de mandioca o tapioca. • 4 g. de sal. • 25 g. de aceite de girasol. • Agua: c/s			1. Unir todos los ingredientes y amasar bien (añadir un poco de agua si fuera necesario). 2. Reposar, estirar y cortar en fideos. 3. Cocerlos en agua con sal y servir.		
Repartir los fideos en cuencos, la carne y el huevo. Regar con el caldo y servir.					
Opcionalmente podríamos realizar una base picante: picamos en dados pequeños una cebolla, 3 dientes de ajo y echamos una cucharadita de jengibre en un bol. Calentamos 200 ml. De aceite de girasol y,					

cuando humee, lo echamos encima de la mezcla anterior. Agregamos 2 cucharadas de gochujang y mezclamos bien.