



RAMEN JAPONÉS

Ingredientes:

Para el pollo:

- ☐ 1 pechuga de pollo
- ☐ 1 cucharadita de mantequilla

Para el caldo:

- ☐ Sal
- ☐ Pimienta
- ☐ 1 cucharada de aceite de sésamo
- ☐ 1 diente de ajo
- ☐ Una pizca de jenjibre rallado
- ☐ 1 cucharada de salsa de soja (baja en sal mejor)
- ☐ 1 cucharada de mirin
- ☐ 1 cucharada de salsa de ostras
- ☐ 450 ml de caldo de pollo
- ☐ 50g de setas shitake frescas
- ☐ 80g de fideos para ramen (noodles)
- ☐ Cebolla tierna para servir (opcional)

Para el huevo:

- ☐ 1 huevo
- ☐ 40 ml salsa de soja
- ☐ 40 ml vinagre de arroz
- ☐ 100 ml de agua



Elaboración:

Para el huevo:

1. Prepara un bol con agua y hielo.
2. Mezcla la salsa de soja con el vinagre de arroz y el agua y reserva.
3. Pon agua en un cazo al fuego y cuando empiece a hervir incorpora con cuidado el huevo. Deja cocer durante siete minutos, retíralo del fuego y sumérgelo en el agua con hielo durante un par de minutos.
4. Pela el huevo con cuidado ya que está tierno y colócalo en la mezcla de soja mirando que quede bien cubierto. Deja marinar de un día para otro.

Para el pollo:

1. Precalienta el horno a 180°.
2. Sazona el pollo con sal y pimienta.
3. Derrite la mantequilla en una sartén y añade el pollo, cocina unos 5-7 minutos dando vueltas para que selle por todos lados y quede ligeramente dorado.
4. Traslada el pollo a una fuente y hornea 15-20 minutos. Una vez fuera del horno corta en rodajas no muy gruesas.

Para el caldo:

1. Calienta el aceite de sésamo en un cazo, añade el ajo laminado y el jengibre y cocina unos minutos a fuego bajo.
2. Añade la salsa de soja, la salsa de ostras y el mirin. Remueve para mezclar.
3. Vierte el caldo, tapa lleva a ebullición.
4. Una vez empiece a hervir retira la tapa y deja cocer 5 minutos, añade las setas y cuece 10 minutos más.
5. Cuece los fideos según las instrucciones del fabricante.

Montaje:

1. Pon en el bol los fideos, la mitad del pollo, el caldo con las setas y la mitad del huevo marinado. Añadir cebolla tierna troceada.