

RAMEN

para 4 pax.

1. Para el caldo

2 carcasas de pollo sin carne ni grasa	2 dientes de ajo
1 zanahoria	jengibre fresco pelado
2 cebolletas (sólo la parte verde)	2 L. agua

Disponer los ingredientes en una olla a fuego vivo.
Cuando rompa a hervir, ir quitando la espuma.
Hervir a fuego vivo 15 minutos.
Pasado el tiempo, tapar la cacerola. Hervir a fuego suave 3 horas.
Colar, enfriar y desengrasar.

2. Para el kaeshi

miso rojo 4 Cp	jengibre rallado ¼ Cp
mirin 1 C	ajo rallado ¼ Cp
aceite de sésamo 1 Cp	

Mezclar los ingredientes hasta obtener una salsa homogénea.

3. Para el ramen

250 g fideos (udon o soba)
1 huevo por comensal (ajitama)
400 g carne de cerdo asado

Cocer los huevos (clara cuajada y yema líquida)
En un bol, poner una cucharada de *kaeshi*.
Añadir el caldo, los fideos, el huevo cortado en dos mitades, un poco de carne y las verduras.

4. Para el tsukeawase (toppings)

cebollino
alga nori
espinacas
champiñones o setas shitake
naturumaki