

RAMEN SHOYU CLASICO



INGREDIENTES

600 g falda de cerdo sin piel
6 huevos camperos
300 g fideos chinos amarillos
Aceite cacahuete
Vinagre de arroz

CALDO DE POLLO

2 carcasas de pollo
3 puerros, parte verde
3 dientes de ajo
1 trozo de jengibre
1 cebolla
1 zanahoria

SALSA SHOYU

350 ml salsa soja
120 ml mirin
60 ml sake
5 g alga kombu
1 trozo de jengibre
1 ajo
¼ puerro parte verde

Setas enoki
1 hoja de alga nori
Cebollino parte verde picado

MODO DE HACERLO

Escaldar las carcasas de pollo. Colocar todos los ingredientes para el caldo en la olla exprés (carcasas de pollo, hojas verde del puerro, ajos, jengibre, cebolla y zanahoria) y cubrir con agua. Cocinar en olla exprés 1 hora. Dejar enfriar.

Enrollar y bridar la falda de cerdo. Dorar la carne en una sartén.

Abrir la olla exprés, meter la carne y cocinar 30 minutos más.

SALSA SHOYU

Poner en un cazo la soja, el mirin, el sake, el alta kombu, los trozos de puerro y jengibre con el diente de ajo. Llevar a hervor. Tapar y dejar infusionar.

Hervir los huevos durante 6 minutos. Sacar la falda de cerdo de la olla y ponerla a marinar en la salsa, junto con los huevos pelados.

Cortar la carne en rodajas.

Cocinar los tallarines según instrucciones del fabricante.

Para servir, poner 4 ó 5 cucharadas soperas de salsa en los cuencos, el caldo caliente, los tallarines, 3 rodajas de carne, un huevo cortado en dos a lo largo, unas cuantas setas enoki, cebollino picado, un trozo de alga nori, a gusto.