



Ramen

Ingredientes:

- 1 zanahoria.
- 200 gramos de espinacas.
- 4 dientes de ajo.
- 1 litro de caldo de pollo (a ser posible casero, también vale caldo vegetal).
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen.
- 1 cucharada de jengibre recién rallado.
- 1 cucharada de salsa de soja.
- 110 gramos de setas shiitake.
- 160 gramos de fideos frescos de ramen.
- 2 cucharadas de cebollino picado.

Elaboración:

- Pelamos y picamos los dientes de ajo. Rallamos la raíz del jengibre. Reservamos.
- Calentamos la cucharada de aceite de oliva en una olla a fuego medio, cuando esté caliente, añadimos los dientes de ajo picados y el jengibre rallado y sofreímos unos pocos minutos, revolviendo a menudo para que no se quemen.
- Vertemos encima el caldo de pollo, las setas shiitake, la salsa de soja y 3 vasos de agua.
- Calentamos a fuego fuerte hasta que llegue a ebullición, reducimos la temperatura y cocinamos a fuego lento otros 10 minutos, hasta que las setas se hayan ablandado.
- Añadimos los fideos de ramen que, como eran frescos, sólo necesitarán unos 3 minutos de cocción (nos lo pondrá en el paquete).
- Picamos las espinacas y pelamos y troceamos las zanahorias muy finamente. Las añadimos a la cazuela cuando queden 2 minutos de cocción.
- Agregamos el cebollino picado y servimos de inmediato.
- Creo que en cualquier supermercado podemos encontrar fácilmente este tipo de fideos para ramen, normalmente suelen estar en la sección de ingredientes asiáticos.
- He puesto aceite de oliva porque es lo que más usamos habitualmente en nuestro país, pero quedaría mejor hacerlos con aceite de sésamo, que es más usado en estos platos asiáticos.