

Ingredientes

Carne de cerdo picada: 250g

Jengibre: 1 uña de largo

Sake: 75 ml

Miso rojo: 1 cda

Pimienta blanca: 1/2 cdta

Sal: gusto

Ajo: 2 dientes

Cebolleta: 2

Miso blanco: 1 cda

Toban djan: 1 cdta

Caldo de pollo: 1L

Aceite girasol: 1 cda

Instrucciones

- Esta receta es sólo del caldo, faltarían los noodles + extras (alga, huevo, parte verde de la cebolleta...)
- En una olla con el aceite, marcar la carne (dejar 2 min aplastada en el fondo para que forme costra) con sal
- Añadir el ajo y jengibre rallados junto a la parte boca de la cebolleta picada
- Desglasar el fondo con el sake y cocinar 2 min
- Poner los misos, el toban djan y la pimienta blanca e integrar
- Añadir el caldo y cocinar a fuego suave 30 mins mientras borbotea ligeramente