

Tazón de Fideos Ramen



Prep.: 10 min.

Cocción: 25 min.

Porciones: 2-4

INGREDIENTES

2 a 4 paquetes de ramen, con sabor
Verduras verdes - bok choy o col china, acelgas, col
rizada, espinacas
Vegetales - zanahoria rallada, repollo
2 a 4 huevos

OPCIONAL

Agregar cebollas verdes o cilantro como aderezos.
Agregar especias adicionales como chile o jengibre en
polvo. Agregar a la sopa pequeñas cantidades de salsa
de soja, salsa picante o salsa de chile dulce para darle
más sabor.

También se pueden agregar proteínas como tofu,
cerdo, carne de res, frijoles, atún o pollo. Si cocina las
proteínas en caldo, calentar el caldo a fuego alto y
cocinar las proteínas a fuego lento hasta que termine
de reducir el caldo y agregar las verduras y vegetales.



Foto por Cody Chan

INSTRUCCIONES

1. Cocinar primero los huevos. Colocar suficiente agua en una olla grande para cubrir los huevos 1 pulgada (2,5 cm) por encima. Hervir y luego colocar los huevos en el agua hirviendo con una cuchara. Hervir los huevos de 6 a 8 minutos. Retirar del fuego y enfriar los huevos en un tazón pequeño con agua fría. Dejar a un lado.
2. Para preparar las verduras - Primero, lavar todas las verduras. Picar las verduras en trozos grandes, retirando las hojas de los tallos, si es necesario. Picar o triturar finamente la zanahoria y el repollo. Dejar a un lado.
3. Cocinar los fideos ramen mientras se enfrían los huevos. Hervir la cantidad recomendada de agua. Cocinar los fideos de acuerdo con las instrucciones del paquete y agregar el sobre de condimentos una vez que los fideos estén cocidos. Retirar los fideos del caldo para evitar que se cocinen en exceso. Colocar los fideos en un tazón pequeño y dejar a un lado.
4. Calentar el caldo a fuego lento y agregar las verduras y vegetales, incluyendo el repollo y / o las zanahorias. Una vez que las verduras comiencen a marchitarse, retirar del fuego y agregar de nuevo los fideos cocidos.
5. Pelar los huevos fríos, retirando suavemente toda la cáscara. Luego cortar cada huevo por la mitad y espolvorear con sal y pimienta. Poner las mitades de huevo en la sopa o servir a un lado. ¡Buen provecho!

NOTAS DEL CHEF

Sirva el ramen inmediatamente, pique un poco de cebolla verde y cilantro y sirva los huevos pelados y cortados a la mitad. Si no encuentra paquetes de Ramen, puede usar fideos, caldo y salsa de soja para obtener un sabor similar.