

Ramen de verduras

 30 minutos

 Medio

 1 Persona

INGREDIENTES

- ❑ 1 pack de Mix de Verduras: espinaca, puerro, col, pimiento verde y zanahoria.
- ❑ 200 g de setas shitake frescas
- ❑ Aceite de oliva
- ❑ Sal
- ❑ 1 diente de ajo y cilantro
- ❑ 10 g de miso blanco
- ❑ 2 g de jengibre
- ❑ 200 ml de caldo de verduras
- ❑ 50 g de fideos de arroz
- ❑ 1 huevo campero
- ❑ Salsa de soja
- ❑ Aceite de sésamo
- ❑ Sésamo blanco y negro al gusto



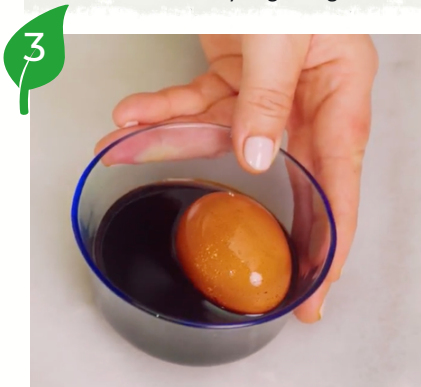
Cocina las verduras al microondas siguiendo las indicaciones del pack.



En una sartén, pon a sofreír un poco de ajo y 2 láminas de jengibre.

Retira el ajo y el jengibre y añade las setas cortadas en láminas y saltea.

Después, añade las verduras y echa un chorro de aceite de sésamo y sésamo blanco al gusto.



Cuece 8 minutos un huevo en agua hirviendo y luego, con la cáscara, lo pasamos a un vaso, cúbrelo de soja y un poco de aceite de sésamo y déjalo que se enfríe dentro de esta mezcla.

Después, pélalo y córtalo por la mitad.



Calienta el caldo y cuece los fideos en él. En el último momento, añade el miso (disuelto en un poco de caldo caliente).



Para el emplatado, coloca en el fondo del bowl los fideos. Después, vierte encima las verduras y el huevo cocido.

Por último, cubre con caldo y espolvorea con cilantro y sésamo blanco y negro al gusto.

Productos de esta receta



Mix de Verduras: espinaca, puerro, col, pimiento verde y zanahoria

