



### **Ramen con Nibuta**

**Esta sopa es una sopa japonesa con un sabor impresionante gracias a la elaboración de los dos caldos que preparamos , y al añadir los fideos , nibuta , huevos , la hacemos muy completa**

**La receta original está hecha con caldo Dashi**

#### **Para el caldo de pollo y cerdo**

1 hueso blanco salado de jamón  
300 gr de contramuslos de pollo  
  
200 gr de cuello de cerdo  
100 gr de puerro  
1 zanahoria  
20 gr de arroz  
1500 gr de agua

#### **Para el caldo de pescado**

5 gambas rojas  
300 gr de morralla

#### **Para el Nibuta**

Bolsa de asar  
500 gr de carne de cerdo( pierna )  
Pimienta negra  
Jengibre en polvo  
Ajo en polvo  
2 cucharadas de soja  
aceite de oliva

#### **Topping**

1 lámina de alga kombu

1500 gr de agua

100 gr de cebolla

3 huevos

2 cebolletas frescas

1 hoja de alga Nori

### **Para el Ramen**

1000 gr de caldo de pollo

500 gr de caldo de pescado

100 gr de fideos para Ramen

20 gr de aceite de oliva

3 dientes de ajo

2 cms de jengibre fresco

2 cucharadas de soja

1 cucharada de sake

5 gr de azúcar

5 gr de sal

### **Preparación de los caldos**

Tiempo 45 mint

Raciones 6

### **Para el pollo**

Pulverizar el arroz en el vaso seco 10 seg vel 5-10

Ponemos el agua con sal en el vaso e introducimos el cestillo con el resto de ingredientes programar 40 mint temp 100° vel 4

## **Para el pescado**

Ponemos la cebolla y picamos 4 seg vel 5 añadimos las cabezas de las gambas y sofreimos 6 mint varoma vel 2

Añadimos el pescado y el agua y ponemos 40 mint temp 100° vel 3. Colamos el caldo e introducimos media hoja de alga kombu con el caldo caliente

## **Preparación del Ramen con Nibuta**

Incorporamos los 20 gr de aceite y cortamos a laminas al ajo y el jengibre previamente pelado y sofreimos 5 mint varoma vel cuchara. Retiramos el ajo y el jengibre dejando el aceite en el vaso. Incorporamos los caldos , el saque , la soja y el azúcar

Por otro lado prepararemos el nibuta , lo ponemos dentro de la bolsa de asar . Lo aliñamos con jengibre en polvo, ajo en polvo , pimentón dulce , pimienta negra eneldo , sal , aceite de oliva y salsa de soja. Atamos bien la bolsa y movemos para que se impregne bien la carne de todo el aliño. Lo colocamos en el recipiente varoma y ponemos tambien los huevos envueltos en papel film transparente.

Tapamos el varoma y programamos 15 mint varoma vel 1

Ponemos los fideos para ramen en el cestillo, le damos la vuelta a la bolsa de asar y volvemos a colocar el varoma en su posición . Programamos de nuevo 15 mint varoma vel 1

Servimos en cuencos la sopa con los fideos , un poco de cebolleta picada , unas rodajas de huevo y nibuta que lo cortaremos en rodajas finas , junto con el alga kombu y nori

Es un plato muy completo y de nivel . Es importante aprovechar la cocina a nivel para sacarle el máximo de partido a nuestro Thermomix