

Ramen con Nibuta

A modo de introducción, os diré que tenéis que entender la cocina oriental como un arte, por lo que las recetas son laboriosas y se debe tener paciencia. Mi recomendación es anticiparse y planificar bien las recetas, de manera que se agilicen los procesos. En este caso los caldos pueden estar perfectamente hechos durante la semana, porque hemos comido un día sopa de galets por ejemplo y crema de marisco otro día. O simplemente tenerlos congelados. La receta original está hecha con caldo Dashi.

Ingredientes

Para el caldo de pollo y cerdo

- 1 hueso blanco salado de jamón
- 300 grs 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 grs de morralla
- 1 lamina de alga Kombu
- 1500 gr de agua
- 100 gr de cebolla

Para el Ramen

- 1000 grs de caldo de pollo
- 500 gr de caldo de pescado
- 1 paquete 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 grs de azúcar
- 5 grs de sal

Para el Nibuta

- Bolsa de asar
- 500 grs carne de cerdo (pierna)
- Pimentón dulce
- Pimienta negra molida
- Jengibre en polvo
- Ajo en polvo
- 2 cucharadas de soja
- Aceite de oliva
- Eneldo y sal

Topping

- 3 huevos
- 2 cebolletas frescas
- 1 hoja de alga Nori



VORWERK

thermomix