



5
MINUTOS



15
MINUTOS



2 A 3
PORCIONES

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite de sésamo
- 3 cucharaditas de jengibre rallado o picado
- 4 cucharaditas de ajo rallado o picado
- 1 cucharada de salsa soya
- 4 tazas de caldo (yo usé de pollo, pero puedes usar de vegetales)
- 4 tazas de agua
- 250 gr. de hongos shiitake
- 2 paquetes de ramen instantáneo (¡solo fideos!)
- 1/2 taza de cebollino picado
- 2 tazas de repollo picado
- 1 taza de zanahoria rallada
- Sriracha al gusto
- Huevo hervido (si gustas)

RAMEN FÁCIL CON VEGETALES

Instrucciones:

1. Calentar el aceite de sésamo en una sartén grande a fuego medio-bajo. Agregar el ajo y el jengibre; saltear durante 2 minutos o hasta que estén suaves y fragantes.
2. Añadir el caldo, el agua y la salsa soya. Dejar hervir a fuego lento; añadir los champiñones y cocinar a fuego lento durante 10 minutos o hasta que se ablanden y el caldo esté sabroso.

Añadir los fideos instantáneos al líquido caliente y cocinarlos a fuego lento durante 5 minutos más o hasta que se ablanden. Agregar las cebolletas y revolver para integrar. Probar y sazonar con sal y pimienta al gusto.

4. Retirar del fuego, incorporar el repollo y las zanahorias. Servir y agregar huevo cocido (si gustas), aceite de chile, salsa picante, aceite de sésamo o salsa de soja, disfrutar y ser feliz.

Notas:

*Puedes agregarle extra proteína, tofu o pollo. También le puedes agregar los vegetales que desees.