

# Ramen con Nibuta

A modo de introducción, os diré que teneis 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 algs 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



## Preparación de los caldos

### **Para el de pollo**

1. Pulverizar el arroz en el vaso seco 10 seg/vel 5-10.
2. Ponemos el agua con la sal en el vaso e introducimos el cestillo con el resto de ingredientes, programar 40 min/100º/vel4.

### **Para el de pescado**

1. Ponemos la cebolla y picamos 4 seg vel 5, añadimos las cabezas de las gambas y sofreímos 6 min/varoma/vel2.
2. Añadimos el pescado y el agua y ponemos 40min/100/vel3. Colamos el caldo e introducimos media hoja de alga Kombu, en el caldo caliente.

## Preparación del Ramen con Nibuta

1. Incorporamos los 20 grs de aceite y cortamos a laminas el ajo y el jengibre previamente pelado y sofreímos 5 min/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.
2. Por otro lado prepararemos el Nibuta, lo cortamos a rodajas finas y 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 la movemos para que se impregne bien la carne de todo el aliño. La colocamos en el recipiente varoma y ponemos también, los huevos envueltos en film transparente. Tapamos el varoma y programamos 15min/varoma/vel 1.
3. 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. Programando de nuevo 15 min/varoma/vel 1.
4. Servimos en cuencos la sopa, con los fideos, un poco de cebolleta picada, unas rodajas de huevo y el nibuta, junto con alga Kombu y Nori.

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

**Tiempo:** 45 minutos

**Raciones:** 6



**thermomix**