

Sebantoine

Ramen Ahumado Colombiano

Ingredientes

- 4 Paquetes**
Fideos Para Ramen
- 4**
Huevos Para Marinar
- 1 Hoja**
Alga Nori
- 1**
Aguacate
- 1**
Maíz Choclo Tostado
- 4**
Chorizos Desmenuzado
- 4 Cucharadas**
Miga De Pan
- 1**
Huevo
- 2 Lt**
Agua
- 1**
Cabeza De Ajo
- 1**
Hueso De Cerdo
- 1/2**
Cebolla Larga
- 3 Trozos**
Jengibre
- 300 MI**
Salsa Soya
- 150 MI**
Mirin
- 150 MI**
Sake
- 1/2**
Hoja De Alga
- 3 Trozos**
Jengibre
- 1/2**
Cebolla Larga



Preparación Albóndigas De Chorizo

1. Tomar 4 chorizos, quitar la piel y desmenuzar. Mezclar con miga de pan (1 cucharada por chorizo) y un huevo. 2. Hacer las bolas y poner en el refrigerador por una hora. 3. Fritar.

Preparación Del Caldo

Hervir todos los ingredientes en agua durante 5 minutos, bajar a fuego medio durante mínimo 5 horas. Apagar y reservar.

Preparación Del Tare

1. Marinar los huevos y poner en el fondo del plato al servir. 2. Poner en un bowl el alga nori y agregar la salsa soya. Reservar durante media hora y calentar hasta hervir con los demás ingredientes. Apagar y reservar.

Preparación De Los Huevos

1. Pinchar con una aguja la parte inferior de los huevos (esto para pelarlos mas fácil). 2. Poner en agua hirviendo durante 6 minutos, sacar y poner en agua fría para cortar la cocción. 3. Pelar con mucho cuidado y marinar con el tare mínimo 2 horas (entre más tiempo se marine obtendrá mejor sabor) 4. Sacar solo antes de servir, dividirlos en dos partes longitudinalmente.

Emplatado Del Ramen

1. Primero, poner un poco del tare hecho previamente encima vaciar el caldo y los fideos (previamente cocinados y escurridos). 2. Poner las albóndigas, el maíz choclo tostado, un trozo de aguacate, la mitad de un huevo, un trozo de alga, cilantro y/o cebolla larga picada y el aceite picante.