

Tampopo ramen, una deliciosa y nutritiva sopa con noodles

Ingredientes

- - 75 gramos fideos chuka soba (ramen)
- - 30 gramos de caldo de ramen
- - 250 mililitros de agua mineral
- - 60 gramos de chatsu (cerdo marinado)
- - 15 gramos de bambú
- - 1/8 de alga nori
- - 25 gramos de naruto
- - 15 gramos de maíz dulce
- - 15 gramos de cebolleta fina (japonesa)
- - 0,25 gramos de sésamo blanco
- - 0,25 gramos de sésamo tostado
- - 5 gramos de aceite de oliva

La cadena de restaurantes **Udon**, especializados en noodles y que basan su filosofía en el concepto de *casual food*, comparte con Gastronomosfera una de sus recetas clásicas: **tampopo ramen**.

Esta receta, perfecta para cuando el frío aprieta, consta de ramen noodles con caldo de pollo y cerdo elaborado con soja, láminas de cerdo marinado (chatsu), tiras de bambú, naruto, maíz dulce, huevo y, para decorar el plato, alga nori y cebnolleta tierna. Un delicioso y nutritivo cóctel de sabores.

Ésta y otras recetas las podréis degustar en cualquiera de los [24 restaurantes Udon](#) repartidos por nuestra geografía.

Preparación:

- Antes de iniciar la preparación habremos cocido los fideos ramen en el cocedor de pasta durante 5 minutos y luego los habremos enfriado con agua fría.



- En un bol vertemos el caldo de ramen junto con el agua caliente.

- Si los fideos ramen estaban totalmente fríos, los calentamos durante 30 segundos en el propio cocedor de pasta.

- Pasamos el bambú y el chatsu, cortados en láminas, por la plancha con un poco de aceite de oliva.



- Echamos en el bol, con el caldo bien caliente para que todo vaya cogiendo temperatura, los fideos, el bambú a la plancha, el naruto cortado en rodajas, el maíz dulce y el chatsu.



- Acabamos el plato con la hoja de alga nori por encima.

- Finalmente, para decorar, echamos por encima la cebolleta japonesa cortada en rodajas bien finas.