



Consejo del chef

Colocar el huevo cortado por la mitad sobre el queso y terminar decorando con la parte verde de una cebolleta laminada, y un poco de sésamo tostado por encima.

Raciones para 1

800 ml Agua

2 Huevos

2 Packs de fideos de ramen instantáneos

10 gr Mantequilla

2 Rebanadas de queso americano

Sésamo tostado

Tallo de cebolleta

- 1 Hervir el agua del ramen en una olla y agua abundante en un cazo para cocer después los huevos.
- 2 Cuando ambas estén hirviendo, añadir los fideos a la olla y cocinar durante 2 minutos, y verter los huevos al cazo y cocinar durante 5 minutos.
- 3 Añadir los sobres a los fideos ya cocidos, revolver y retirar del fuego. Pelar también los huevos cocidos.
- 4 Servir el ramen, colocar a cada ración 5 g de mantequilla, 1 loncha de queso y añadir un poco más de caldo para que los dos ingredientes se empiecen a fundir y sea más fácil disolverlos en el caldo.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/instant-ramen-casero/>

COOKING
LOVERS 