



## 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/>

