



Consejo del chef

Una vez que todos los componentes estén listos, disponga los tazones de ramen, colocando los fideos, las setas, el tofu, la col y el caldo. Termine con el chile.

Raciones para 3

1.5 l Agua

6 Setas shitake deshidratadas

Tiras de algas kombu

Virutas de verduras (cáscaras zanahoria, hojas de col...)

1 Cucharada de salsa de soja

1 Cucharada de pasta de miso clara

200 Tofu

2 Dosis de fideos

1 Col pak choi

Aceite de coco

Chile fresco (opcional)

- 1 Poner en una cacerola todos los ingredientes del caldo excepto la pasta de miso. Llevar a ebullición y cocine por 20 minutos a fuego lento.
- 2 Mientras tanto, calentar una sartén con un poco de aceite de coco y saltear el tofu hasta que esté dorado. Reservar.
- 3 Cocinar los fideos, en un recipiente separado, de acuerdo con las instrucciones del paquete.
- 4 Colar el caldo, desechando las verduras. Retirar las setas shitake y dejarlas enfriar un poco; córtalas en tiras.
- 5 Volver a poner el caldo en la cacerola y cocinar la col pak choi cortada por la mitad durante 2 minutos.
- 6 Apagar el caldo y retirar la col. Agregar la pasta de miso al caldo, mezclando bien con un tenedor.

Notas del Chef

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

