Ramen vegano

Consejo del chef

Una vez que todos los componentes este?n 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 pack choi
- ❏ Aceite de coco
- ❏ Chile fresco (opcional)

1. Poner en una cacerola todos los ingredientes del caldo excepto la pasta de miso. Llevar a ebullicio?n y cocine por 20 minutos a fuego lento.
2. Mientras tanto, calentar una sarte?n con un poco de aceite de coco y saltear el tofu hasta que este? 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/