



## 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 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 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, desechar 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/>

