

Gochujang Ramen

con Tomates Reventados y Ajo Crujiente



🕒 30 minutos

📊 Media

🏷️ Sabores Oriente Medio

🏷️ La Elección del Chef

Una noche oriental, estés donde estés. Para esta cena, te traemos una delicia de combinaciones: ramen, (fideos orientales), gochujang (una pasta picante coreana por excelencia), togarashi (o las 7 especias japonesas), mucho ajo y tomate cherry. Primero preparamos el caldo ramen, luego hacemos el ajo crujiente con togarashi, reventamos los tomates en la sartén, salteamos la acelga y cocinamos los fideos. Con una sartén y una olla, tenés esta cena del otro lado del mundo: estamos lejos, pero nos sentimos cerca. ¡No te la pierdas!

Contiene: Sésamo • Soja • Ingredientes picantes

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

Ingredientes en la caja



cebolla de verdeo
1 un



tahini
30 gr



lima
1 un



pasta gochujang
2 cdas



tagarashi
1/2 cda



dientes de ajo
1 puñado



tomate en polvo
1 cda



tomates cherry
120 gr



fideos de ramen
280 gr



acelga
120 gr

Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Aceite de Oliva
- ✓ Pimienta
- ✓ Salsa de Soja 1 (2) cda

Utensilios

- ✓ Sartén
- ✓ Olla
- ✓ Bowl pequeño (x2)

Nutrición por porción: Calorías 550 kcal, Grasas 11 g, Carbohidratos 104 g, Proteínas 21 g

Cocinando para
4

Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Comé más plantas. 🌱

Gochujang Ramen

con Tomates Reventados y Ajo Crujiente



1

1- HACÉ EL CALDO DE RAMEN

- Lavá y secá los **productos frescos**.
- Pelá el **ajo** y picalo finamente.
- Picá finamente la **cebolla de verdeo**.
- Agregá 5 (10) tazas* de agua, **3 (6) cucharadas de ajo picado**, la **cebolla de verdeo**, 1 (2) cucharada de salsa de soja, el **tahini**, el **tomate en polvo**, el **gochujang** y 1 (2) cucharadita de sal en una olla mediana. Llévalo a ebullición, reducí a fuego bajo y dejá cocinar de 15 a 20 minutos: este es tu **caldo de ramen**.

*La medida que usamos es 1 taza = 250ml.

Cocinando para
4

Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.

2- HACÉ EL AJO CRUJIENTE CON TOGARISHI

- Agregá 1 (2) cucharada de aceite de oliva a una sartén grande a fuego bajo. Agregá **1 (2) cucharadita de ajo picado** y cociná hasta que esté dorado, de 2 a 3 minutos.
- Transferí el **ajo crujiente con aceite** a un bowl pequeño, echale el **togarashi** y sal y reservá.

3- COCINÁ LOS TOMATES REVENTADOS

- Regresá la sartén del paso anterior a fuego medio-alto con 1 (2) cucharadita de aceite de oliva. Agregá los **tomates cherry** y cociná, revolviendo ocasionalmente, hasta que comiencen a reventarse, de 2 a 3 minutos. Agregá **1 (2) cucharadita de ajo picado** y cociná hasta que esté fragante, de 2 a 3 minutos. Apagá el fuego y agregá una pizca de sal y pimienta. Transferí los **tomates** a un bowl pequeño y tapalos para mantenerlos calientes.

4- COCINÁ LA ACELGA

- Picá finamente la **acelga**, incluidos los **tallos**.
- Limpiá la sartén y regresala a la hornalla a fuego medio. Agregá 1 (2) cucharadita de aceite de oliva, las **hojas y tallos de acelga**, y una pizca de sal y pimienta, y cociná hasta que los **tallos** estén tiernos pero algo crujientes, de 2 a 3 minutos.

5- COCINÁ EL RAMEN EN EL CALDO DE GOCHUJANG

- Rallá la cáscara de la **lima** y exprimí el **jugo**.
- Llevá a ebullición el **caldo de ramen** y agregá los **fideos ramen**. Revolvé con cuidado para aflojar los **fideos** y cociná hasta que estén al dente, de 4 a 5 minutos. Apagá el fuego y agregá la **ralladura de lima y el jugo** al **caldo**.

6- ¡SERVÍ Y DISFRUTÁ!

- Dividí los **fideos ramen y el caldo** entre los platos. Cubrí con los **tomates reventados, hojas y tallos de acelga** y **ajo togarashi crujiente**.

¡A disfrutaaaaa!



2



3



4




5



6

Esparcí el amor, compartí la comida

 holaveggiear

