

Ramen Casero

PARA EL CALDO:

2 libras de alitas de pollo
10 cebolletas - cortadas y lavadas
2 zanahorias grandes - cortadas y lavadas
8 hongos shiitake
1 - pieza de jengibre de 2 pulgadas - lavada y cortada (no es necesario pelarla)
1 cabeza entera de ajo - cortada por la mitad horizontalmente (no es necesario pelar)
10 a 12 tazas de agua
1/4 taza de salsa de soja
Salsa de soja extra y salsa Mirin para terminar (leer receta)

Caliente el horno a 425F (218 C).

Ponga las alas en una olla que pueda meter al horno o en una bandeja. Agregue un poco de sal (no mucho porque vamos a usar salsa soja). Ase las alas durante unos 30 minutos.

Retire la sartén del horno y agregue las cebolletas y las zanahorias. Regrese al horno por otros 20 a 25 minutos.

Retire la olla del horno y agregue dos tazas de agua. Raspa los trozos marrones del fondo de la sartén. Agrega los hongos, el jengibre y el ajo. Agrega el agua restante y la salsa de soja.

Cocine a fuego lento caldo durante unas tres horas. Puede agregar más agua si se seca demasiado.

Cuela el caldo una vez que esté listo. Exprime bien los hongos ya que están llenos de líquido. Puede desmenuzar la carne de las alas y hacer ensalada de pollo o tacos si lo desea. Los champiñones serán gomosos, pero se pueden cortar en rodajas y usarlos en huevos revueltos. Deseche todo lo demás.

Coloque el caldo en un recipiente cerrado y enfríelo. Refrigere durante la noche.

Al día siguiente, retire con cuidado la grasa acumulada en la parte superior. Transfiera el caldo desgrasado a una olla y comience a calentar. Agrega las 2 cucharadas de salsa de soja y 1 cucharada de Mirin por cada 4 tazas de caldo.

PARA LOS HUEVOS:

4 huevos
1/4 taza de mirin
1/4 taza de salsa de soja

Ponga a hervir una cacerola pequeña con agua. Agregue cuidadosamente los huevos y hierva durante seis minutos.

Transfiera los huevos a un recipiente con agua helada. Pelar.

Coloque una bolsa con cierre en un tazón y agregue Mirin y salsa de soja. Coloque los huevos pelados en la salsa. Selle la bolsa y refrigere durante la noche.

PARA LOS FIDEOS:

Cocine 5 oz. de fideo rizado japonés o Chuka Soba por cada dos tazones de ramen, en una olla de agua hirviendo durante 3 minutos. Escurre los fideos y lava con agua fría. Dejar de lado.

Si no puede encontrarlos, utilice los fideos que vienen en los paquetes instantáneos de Ramen.

ADORNOS OPCIONALES:

Nori
Cebolletas picadas
Brotos de bambú
Rodajas de pollo
Chazu
Carne de res en rodajas
aceite de sésamo

ARMAR SU SOPA:

Coloque los fideos dentro de un tazón hondo. Agrega el caldo.

Corta los huevos por la mitad. Colóquelo encima y agregue cualquiera de los ingredientes que esté usando.

Buen provecho!