[Receta de ramen casero](https://comidaschilenas.com/receta-de-ramen-casero-japones/) [japonés](https://comidaschilenas.com/receta-de-ramen-casero-japones/)



Receta de ramen japonés

El ramen es un plato de fideos cocidos originario de China **adaptado por la gastronomía japonesa** desde donde se ha vuelto popular en todo el mundo, una sopa muy versátil que se puede adaptar a diferentes gustos y preferencias.

# ¿Cómo hacer ramen?

Ramen es habitualmente **preparado a partir de caldo de pollo, vacuno o pescado** a los que se incorporan verduras y otros ingredientes como huevo cocido y carne de cerdo, acompañados de fideos muy delgados y servida en una taza o bol con el caldo caliente.

**Información Nutricional**

**Categoría:** [Sopas y Caldos](https://comidaschilenas.com/sopas-y-guisos-tipicos/) **Cocina:** [Japonesa](https://comidaschilenas.com/recetas-internacionales/) **Calorías:** 350

**Preparación:** 30 minutos

**Cocción:** 30 minutos

**Raciones:** 4 personas

# Receta de ramen casero japonés

## Ingredientes

### Caldo de pollo

1 carcasa de pollo

300 g de panceta entera

4 hongos shiitake

3 dientes de ajo

2 puerros

2 zanahorias

1 cebolla Jengibre fresco

### Huevos marinados

4 huevos

200 ml de salsa de soja

60 ml de mirin

25 g de azúcar morena

1 diente de ajo Jengibre fresco

### Ramen

300 g de fideos para ramen Cebollino

Alga nori

Brotes de espinacas

## Preparación

### Caldo de pollo

* 1. Amarrar la panceta con hilo de cocina dejando la piel hacia fuera juntando ambos extremos, sellar y dorar en una olla a presión con un poco de aceite. Retirar y desechar el aceite.
  2. En la misma olla añadir la cebolla, la parte verde de los puerros, las zanahorias y los dientes de ajo, incorporar las setas y tres rodajas de jengibre, la carcasa de pollo y la panceta, cubrir con agua, tapar la olla y cocinar en posición 2 por 15 minutos desde que comience a salir vapor.
  3. Una vez liberado el vapor, reservar aparte la panceta y las setas, colar el caldo y desgrasar retirando el exceso de la superficie con una cuchara.

### Huevos marinados

* 1. Añadir los huevos en una olla y cubrir con agua, llevar a hervor y mantener por 6 minutos, retirar, enfriar con agua fresca, pelar y reservar.
  2. En una olla mediana añadir la salsa de soya, el ajo, el mirin, el azúcar morena y una rebanadita de jengibre,

integrar todo y llevar a hervor, apagar el fuego y sumergir los huevos pelados, la panceta y marinar durante 2 horas girándolos de vez en cuando para que se impregnen de forma homogénea.

### Montaje del ramen

* + 1. Cocinar los fideos para ramen siguiendo las instrucciones de cada paquete específico hasta que estén a punto.
    2. Retirar el hilo de la panceta y cortar en láminas delgadas, partir los huevos por la mitad, picar el cebollín, laminar las setas y trocear una lámina de alga nori.
    3. Calentar el caldo hasta que hierva, añadir 4 cucharadas de la marinada de los huevos y la panceta, una porción de caldo, una porción de fideos, dos mitades de huevo y una porción de panceta en rodajas.
    4. Servir el ramen inmediatamente y acompañar de los hongos rebanados, brotes de espinaca a gusto, alga nori, cebollín picado y opcionalmente espolvorear semillas de sésamo negro.

# Origen del ramen

El término «ramen» es una transliteración del chino «拉麺» (lāmiàn), **que significa «fideos tirados a mano»**, ya que originalmente se elaboraba con un tipo de fideos largos y delgados hechos de harina de trigo producidos mediante un proceso de extrusión que involucra tirarlos manualmente.

# ¿Sabias qué?

La popularidad del ramen se consolido en Japón a partir de 1980, **mientras que a partir de 1990 se convirtió en un auténtico fenómeno** social e incluso mediático, tanto así que algunos medios de comunicación llegaron a crear programas enteros dedicados exclusivamente a su preparación.

# Recomendamos

[Ron pon navideño](https://comidaschilenas.com/receta-de-ron-pon/) [Galletas de navidad](https://comidaschilenas.com/receta-de-galletas-de-navidad/) [Caramelo líquido](https://comidaschilenas.com/como-hacer-caramelo-liquido-para-flan-y-postres/) [Salsa tártara casera](https://comidaschilenas.com/receta-de-salsa-tartara-casera/)