El Chefxu



PLATOS PRINCIPALES

Falso ramen de pollo

2 raciones · 533 kcal

Ingredientes

- Caldo de pollo/miso/ramen o cubo de fregona sucio
- Noodles al gusto
- Ajo puerro al gusto
- Pollo hervido
- Salsa de soja
- 2 huevos
- Alga nori al gusto

POR RACIÓN

Proteínas	44 g
Grasas	9,6 g
Hidratos	65 g
Fibra	3,1 g

Elaboración

1. Hervir una pechuga de pollo y, cuando esté bien hervida, desmenuzarla
2. No tirar el agua de la cocción del pollo
3. Usar una olla con el caldo que suelta el pollo, añadiendo el equivalente a dos vasos
4. Cuando el caldo empiece a hervir, echar los noodles
5. Justo al echar los noodles, añadir unas gotas de salsa de soja
6. Añadir el pollo en tiras
7. Cuando esté casi hecho, cascar un huevo, dar vueltas al caldo y meter el huevo justo en medio
8. Dejarlo hacerse un minuto
9. Poner en el cuenco la cantidad de noodles que se desee
10. Coger el huevo con cuidado, sin romper la yema
11. Añadir los toppings: ajo puerro y, si se desea, alga nori

Hecho con CookNest

Todas las recetas de El Chefxu
cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu