Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Ramen de ternera y setas

45min · 2 raciones · 835 kcal

Ingredientes

- 1 zanahoria
- 1 apio
- 1 puerro
- 1 trozo de tocino
- 1 huevo
- 250 gr. de ternera
- 250 gr. de setas Shimeji
- Noodles para ramen
- Jengibre en polvo
- Salsa de soja
- Agua y aceite de oliva virgen extra

POR RACIÓN

Proteínas	45 g
Grasas	41 g
Hidratos	74 g
Fibra	8,7 g

Elaboración

1. En una olla ponemos el apio, el puerro, la zanahoria pelada y los filetes de ternera
2. Cubrimos todo con agua y ponemos también un trozo de tocino
3. Es importante quitar la grasa y la espuma que va soltando
4. Añadimos las setas Shimeji, un poco de jengibre en polvo y salsa de soja
5. Removemos todo bien, tapamos y dejamos que se haga unos 50 minutos a fuego lento
6. En la misma olla añadimos los noodles y los cocinamos el tiempo que indique el fabricante en el paquete
7. Servimos todo junto con un huevo duro que después pasamos por salsa de soja

RECOMENDACIONES

Mis setas estaban congeladas, yo las añadí casi al final (cuando quedaban unos 10-15 minutos, no es necesario desde el principio).

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta