



shoyu-ramen

PEL BROU:

500g carcasses de pollastre
1 ceba de cuina
2 pastanagues
1 cabessa d'allis
1 porro
2 branques d'apit
Pebre negre en gra
Llorer
Farigola

PEL TARE:

300ml salsa de soja
150ml mirin
150ml sake
2 shiitakes
1 ceba tendra
3 rondanxes de gingebre

CHASHU:

500g panxeta de porc
Sal, pebre

TOPPINGS:

8 branques de pak choi
24 tirabecs
500g fideus soba integrals
1 fulla d'alga nori
2 shiitakes
4 ous mollet
Llavors de sèsam
Tija de ceba tendra

- Primer s'ha de fer el **brou**. En una olla, portar a ebullició a partir d'aigua freda les carcasses de pollastre, amb aigua a cobrir. Quan deixi anar l'albúmina, espumar i afegir les verdures. Portar a ebullició i cuinar 4h.

- Colar i reservar.

- A continuació s'ha de fer el **tare**. Ajudar tots els ingredients i portar a ebullició. Un cop arrenqui el bull, parar el foc i infundir 30'. Colar i reservar.

- Per a fer el **chashu**, enroscar la panxeta sobre si mateixa i bridar perquè no es desmunti. Salpebrar i portar a ebullició a partir d'aigua freda. Espumar i cuinar 1,5h.

- Decantar, retirar les brides i marcar a foc fort en una paella.

- Quan estigui marcat, marinar submergit en el tare durant 2h.

- Després del marinat, tallar a làmines de 0,5cm i reservar.

- Pels **ous mollet**, posar a bullir 4 ous durant 6' en aigua bullint. Tallar la cocció amb aigua i gel i pelar amb compte. Marinar submergits en el tare durant 2h.

- Escaldar els shiitakes, les branques de pak choi i els tirabecs en aigua bullint, tallar cocció i reservar.

- Bullir els fideus en aigua amb sal durant 4' i reservar.

- Tallar la tija de la ceba tendra (part verda) en emincé i reservar.

ACABAT:

- En un plat de sopa o bol, posar 1/3 de tare per 2/3 de brou de pollastre, calents.

- Disposar al centre els soba acabats de bullir.

- Col·locar per voltant les branques de pak choi, els shiitakes, els tirabecs, l'ou mollet partit per la meitat i dues làmines de chashu.

- Refrescar amb la ceba tendra i el sèsam.