

Recetas con Fideos Ramen

El Mejor Desayuno Ramen

Necesitará:

1 paquete de fideos ramen de pollo con paquete de sabor
2 huevos
1/2 taza de leche
4 rebanadas de tocino, picadas
1 taza de queso cheddar rallado

Instrucciones:

- Cocine los fideos Ramen de acuerdo con las instrucciones del paquete, pero no agregue el paquete de sabor.
- Cocine el tocino en una sartén grande y profunda hasta que esté crujiente. Retire el tocino y escúrralo sobre toallas de papel.
- Deje los jugos en la sartén. Mezcle los huevos, la leche, el queso y el paquete de sabor.
- Añadir a la sartén. Vierta los fideos. Mezcle hasta que los huevos estén listos y retire del fuego.
- Dividir entre dos tazones. Esparza el tocino encima y sirva.

Ensalada Verde De Ramen

Necesitará:

1 paquete de fideos ramen de pollo
1 paquete de repollo rallado o ensalada de brócoli
1/2 cucharadita de pimienta negra
4 cebollas verdes
1/2 sup almendras fileteadas, opcional
1/2 taza de aceite de cocina
1/2 cucharadita de sal 1/2 cucharadita de pimienta
2-4 cucharadas azúcar
1/4 taza de semillas de girasol
3 cucharadas vinagre de sidra de manzana

Instrucciones:

- Dore las semillas de girasol y las almendras juntas en un horno a 325 grados hasta que estén ligeramente doradas; unos 10 minutos
- Rompe los fideos ramen y mézclalos con las almendras y las semillas de girasol. Ponga esta mezcla a un lado.
- Picar las cebollas verdes y mezclar con repollo o ensalada de brócoli y reservar. Picar o presionar el ajo.
- Mezcle el aceite, el azúcar, el vinagre de sidra de manzana, el ajo, la sal, la pimienta y los paquetes de sabor a pollo de los fideos.

- Justo antes de servir, mezcle todos los ingredientes. Vierta la salsa sobre la mezcla y revuelva.

Cazuela De Ramen Con Hamburguesa Con Queso

Necesitará:

2 paquetes de fideos ramen con sabor a carne
1 1/3 tazas de agua
1-1/3 tazas de queso cheddar rallado
2/3 taza de cebolla picada
1/2 taza de salsa de tomate
1 libra de carne molida
1/2 cucharada mostaza amarilla
1/4 taza de condimento de pepinillos dulces, opcional
Spray para cocinar

Instrucciones:

- Precaliente el horno a 350 grados F. Cubra una fuente para hornear de 9x13 pulgadas con aceite en aerosol.
- En una sartén grande a fuego alto, saltee la carne y la cebolla durante 6-8 minutos o hasta que se doren.
- Agregue el agua y el condimento de los paquetes de fideos. Llevar a hervir.
- Agregue los fideos y cocine por 3 minutos o hasta que estén suaves y el agua casi haya desaparecido.
- Retire del fuego y agregue el ketchup, la mostaza y el condimento.
- Verter en una fuente para horno, espolvorear con queso y hornear durante 20-25 min. o hasta que se caliente.

Sopa De Fideos Con Pollo Ramen

2 paquetes de fideos de pollo ramen con paquetes de condimentos
2 zanahorias grandes
2 1/2 tazas de pollo cocido y desmenuzado
1/2 taza de cebollas en rodajas finas, picadas
6 tazas de caldo de pollo
1/2 taza de apio, picado
2 dientes de ajo, picados
Zum de 1 lima
1 cucharada. aceite de cocina
sal y pimienta para probar

Instrucciones:

- En una olla grande para sopa, caliente el aceite. Agregue apio, zanahorias, cebollas, ajo y 2 paquetes de condimentos Ramen.

- Añadir sal y pimienta al gusto. Cocine hasta que estén blandas, unos 6-8 minutos.
- Agregue el caldo de pollo y lleve a fuego lento. Agregue los fideos Ramen y cocine hasta que estén tiernos, 2-3 minutos.
- Agregue el pollo. Cocine a fuego lento hasta que se haya odiado. Servir con una lima.

Ramen Tik Tok

Necesitará:

1 paquete de fideos Ramen, deseche el paquete de condimentos
 2 cucharaditas de azúcar moreno
 1 cucharada de mantequilla
 1 cucharada de salsa de soja
 1 cucharadita de ajo picado
 2 huevos
 sal y pimienta para probar
 Cebolletas picadas, para decorar
 hojuelas de chile rojo, y más para decorar

Instrucciones:

- Cocine los fideos Ramen de acuerdo con las instrucciones del paquete, luego escúrralos.
- En una sartén a fuego medio, derrita la mantequilla. Agrega el ajo y las hojuelas de chile. Añadir sal/pimienta al gusto.
- Cocine durante 1-2 minutos. Agrega el azúcar moreno y la salsa de soya. Llevar a fuego lento.
- Agregue los fideos ramen. Mueva los fideos a un lado de la sartén. Agregue los huevos al otro lado de la sartén y revuelva.
- Una vez que los huevos estén cocidos, mezcle todo junto. Sirva con hojuelas de chile y cebollas verdes encima.

Mezcla de Bocadillos de Miel y Ramen

Necesitará:

2 paquetes de fideos ramen
 1/4 taza de azúcar morena oscura
 1 cucharadita de canela
 1 taza de almendras o nueces de elección
 6 cucharadas de mantequilla, derretida
 1 cucharadita de vainilla
 3 cucharadas de miel
 1/2 cucharadita de sal
 1 taza de chispas de chocolate blanco o
 1 taza de arándanos secos, opcional

Instrucciones:

- En un tazón mediano, coloque la mantequilla, la miel, el azúcar morena, la vainilla, la sal y la canela.
- Microondas hasta que la mantequilla se derrita. Revuelva juntos hasta que estén bien combinados.
- Triture los fideos ramen en trozos pequeños. Deseche los paquetes de condimentos.
- Vierta los fideos ramen partidos, las almendras en rodajas y los arándanos secos en la mezcla de mantequilla con miel.
- Revuelva hasta que toda la mezcla esté bien cubierta. Vierta sobre una bandeja para hornear ligeramente engrasada.
- Coloque en un horno a 325 grados F. durante 30 minutos. Revuelva después de cada 10 minutos.
- Una vez transcurridos los treinta minutos, retirar del horno. Deje reposar durante 5 minutos antes de revolver por última vez.
- Deje que se enfríe por completo y luego agregue las chispas de chocolate blanco.
- Almacenar en un recipiente hermético a temperatura ambiente.

Mordeduras de Camino Rocoso

Necesitará:

- 1 paquete de fideos ramen, troceados
- 1/2 taza de mantequilla de maní suave
- 1 taza de chispas de chocolate semidulce
- 1 taza de mini malvaviscos
- 1 taza de cóctel de maní, opcional

Instrucciones:

- Cubra una bandeja para hornear con papel encerado. Dejar de lado.
- En un tazón mediano apto para microondas, agregue las chispas de chocolate y la mantequilla de maní.
- Microondas a temperatura media durante 1 minuto. Remover. Si no se derrite por completo, vuelva al microondas.
- Microondas y 15 segundos adicionales. Revuelva hasta que se derrita. Agregue fideos, maní y malvaviscos. Remover.
- Deje caer a cucharadas sobre la bandeja para hornear. Llevar a la heladera por 1 hora para que cuaje.