Ramen Tonkotsu

Cocina: Japonesa | Dificultad: Difícil | Tiempo: 12 horas | Porciones: 4

Ingredientes

- 1 kg huesos de cerdo
- Chashu (panceta enrollada)
- Fideos ramen frescos
- Huevo marinado (ajitsuke tamago)
- Cebolleta
- Alga nori
- Salsa de soja
- Mirin

Preparacion

1. Hervir huesos 12h a fuego fuerte para caldo blanco.
2. Preparar tare con soja, mirin y dashi.
3. Cocer la panceta enrollada y cortar en láminas.
4. Marinar huevos cocidos en soja y mirin.
5. Montar: tare en bowl, caldo, fideos cocidos y toppings.