



CALORIES\*  
370

#### INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per ració)

20,8	Proteïna
39,1	Hidrats de Carboni
13,5	Greix totals
2,4	Greix saturat
7,6	Greix monoinsaturat
2,1	Greix polinsaturat
0,17	Colesterol
4,7	Fibra Alimentària
0,43	Sodi

**AL·LÈRGENS**  
glúten, crustacis, sulfits

\* calories per ració



60'



4 PAX



DIFICULTAT  
BAIXA



SENSE LACTOSA



SOPES I CREMES

## RAMEN MEDITERRANI AMB GAMBES ESPECIADES

PONS

UTILITZEM:



**PONS SELECCIÓ FAMILIAR**  
OOVE Arbequina



**PONS TABASCO®**  
OOVE amb Tabasco®



**PONS CONDIMENT DE POMA**  
Condiment de Poma

MARIDEM:



**SISQUELLA**  
Vi blanc



**FLOCS ROSÉ**  
Cava Brut Rosé

### INGREDIENTS

*Per al brou:*

- 12 Caps de gamba (nº3 - 30/40 peces/kg)
- 1/2 Ceba tallada petita
- 2 Dents d'all
- 2 Bolets shiitake (pot ser xampinyó)
- 5 ml Salsa de soja
- 15 ml Pons Selecció Familiar Tradicional
- 1,5 l Aigua

*Ingredients del ramen:*

- 12 Cues de gamba
- 1/2 Ceba petita tallada en juliana
- 2 Bolets shiitake (pot ser xampinyó)
- 100gr Col
- 200 gr Fideus (fideu de blat llarg per ramen)
- 2 Ous de gallina
- 15 ml Pons Selecció Familiar Tradicional
- 100 g Espinacs frescos
- 5 ml Pons Oli amb Tabasco®
- 2 ml Pons Vinagre de poma
- Sal
- Pebre

### ÚTILS



Olla



Colador xinès



Ganivet

🔥 Foc Baix

### ELABORACIÓ

*Per al brou:*

- Sofregir l'all, la ceba i els caps de gamba en Pons Selecció Familiar Tradicional i quan el conjunt agafi color, xafar els caps de gamba i afegir la salsa de soja. 🔥
- Reduir el conjunt 2 min i afegir l'aigua i els bolets laminats.
- Quan el brou ha reduït a un litre, el colem i el reservem.

*Ingredients del ramen:*

- Bullir els ous durant 7 min en aigua. Quan estiguin fets, refredar-los en aigua i gel. Pelar i reservar.
- Sofregir la ceba en Pons Selecció Familiar Tradicional fins que quedi tendra i sense color.
- Afegir el brou del ramen, la col juliana i el bolet laminat.
- Deixar bullir 15 min a foc lent.
- Posar les cues de gamba i deixar bullir 2 min més a foc lent.
- Incorporar els espinacs i apagar el foc.

*Emplatat:*

- Rectificar el ramen amb sal i pebre si cal.
- Repartir el ramen en 4 bowls intentant presentar els ingredients harmònicament.
- Tallar els ous per la meitat i afegir 1/2 ou en cada bowl.
- Amanir els ous amb unes gotes de Pons Vinagre de Poma.
- Amanir el ramen amb Pons Oli de Tabasco®.