RAMEN

Si existe un plato popular en la cultura japonesa, ese es el **ramen**.

Aunque su origen es chino, el **ramen**, una sopa de fideos acompañados de una gran variedad de ingredientes, adquirió tal popularidad en el país nipón, que hoy cuenta hasta con un museo.

Si se presenta en un humeante y **bonito bol con motivos orientales**, se hará más apetecible aún su degustación.

Muchos aseguran que se trata de una de las sopas más deliciosas que existen y que, quien lo prueba, ya no puede dejar de incluir el **ramen** en su dieta.

Aunque existe **ramen** que se vende como cocina precocinada, económico y sencillo de preparar, lo cierto es que la forma tradicional de cocinar este plato, requiere de una gran elaboración. Para que su caldo adquiera ese intenso sabor que le caracteriza, puede ser precisa una cocción de hasta doce horas.

La cantidad y variedad de ingredientes que pueden componer el **ramen**, hacen de él un plato muy colorido y vistoso. Muchos amantes de la gastronomía oriental lo consideran un plato completamente poético por la hermosura de su composición.

Presentar un buen **ramen** elaborado con mimo en un **precioso bol de porcelana**, puede considerarse una obra de arte culinaria. Y es que un plato milenario de la cultura oriental, que requiere de tanta preparación, debe ser contenido en un recipiente a la altura de su valor.

El **ramen** es un plato perfecto para sorprender a comensales que acuden como invitados a tu casa. Es sabroso, exótico y

original.

SI quieres organizar una comida o una cena en tu casa, no dudes en **cocinar ramen**. Su base son el caldo, los fideos y una variada guarnición. El caldo puede ser elaborado con pollo y cerdo. Para que resulte un plato plenamente artesanal, los fideos deben elaborarse a mano con agua, sal, trigo y huevo o kunshi. La guarnición debe ser cocinada a parte y añadida al caldo sólo al final. Esta guarnición puede estar compuesta por múltiples ingredientes y especias: maíz, espinacas, setas, cebollas, pollo, pescado, jengibre, huevo, sésamo, pimienta, ajo, etc.

Para que tu reunión sea inolvidable y única, prepara una mesa al estilo oriental. Cuida los detalles y sirve el **ramen** en **preciosos boles de porcelana** con elementos y filigranas originales del país nipón. Existen piezas únicas, **boles de diferentes tamaños**, cuyo tacto y colorido ya resultan un placer para los sentidos.

Por lo tanto, **un ramen bien elaborado**, servido en un **original bol**, resultará un placer para la vista, el tacto, el olfato y el gusto. El oído lo podrás deleitar escuchando los halagos de tus invitados.