

Ramen de carne picante



Ingredientes

1.
 1. 45 ml (3 cucharadas) de aceite de canola
 2. 8 ml (1 cucharadita) de pimienta de cayena
 3. 8 ml (1 cucharadita) de paprika
 4. 15 ml (1 cucharada) de ajo picado
2.
 1. 4 paquetes de ramen
 2. 1 dedo de jengibre rallado
 3. 450 g (1 lb) de carne molida
 4. 1 cebolla pequeña picada
 5. 45 ml (3 cucharadas) de salsa de soya

Preparación

1. Prepara el aceite piquante: Cocina los ingredientes 1. durante unos minutos a fuego medio sin que se queme, y reserve.
2. Agregue el ramen al agua hirviendo, deje hervir de 3 a 4 minutos, escurra y reserve.
3. En la misma sartén, caliente el aceite piquante a fuego medio, agregue los ingredientes 2. excepto el ramen hasta que la carne pierda su color rosado.
4. Incorpore el ramen cocido, caliente y sirva.