

Kimchi Ramen Picante

Ramen Coreano elaborado con caldo de verduras y ternera, Kimchi fresco, salsa shoyu, setas, pimentón, setas, cebolla, col china, zanahoria y puerro. Receta estilo casero. El Kimchi es un plato típico coreano macerado y elaborado generalmente con col china, cebolla, pimentón y guindilla. Sabor picante. Cantidad: 1 Paquetes de 120 gr
Preparación:



- Verter el contenido de los sobres y los fideos en 550 ml. y hervir durante 3 minutos.
- Puedes elegir la intensidad del picante sazonando la cantidad que desees del sobre que contiene la Sopa.
- De su preferencia, puede agregar kimchi, cebolla verde, huevo, etc.

País de origen: Corea.

Price: \$12,500

Categories: [Ramens](#)