



Ramen Udon con Tempura y Naruto - No Picante

Fideos Udon elaborados según la receta coreana con kombu, bonito, salsa shoyu, cebolla, puerro, tempura y naruto. **Metodo de cocinar:**

1. Hervir en 600 ml de agua.
2. Escurrir el agua y agregar el contenido del sobre rojo.
3. Remover y agregar el contenido del sobre, remover.

Sugerencia: Añade sobre el ramen un huevo frito! ¡Delicioso! País de origen: Corea.

Price: \$13,000

Categories: [Ramens](#)