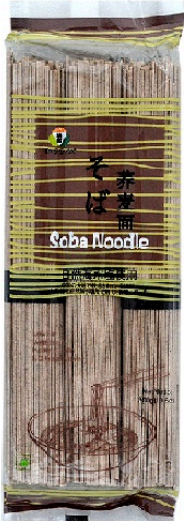


## Fideos Soba Noodle



Los fideos soba son fideos japoneses, a menudo cocidos a fuego lento en un caldo rico para dar el famoso plato japonés "ramen". Hay 26 tipos diferentes de fideos ramen reconocidos en Japón: algunos ondulados, otros planos, algunos más delgados que otros. Estos fideos soba están hechos de harina de trigo sarraceno, que significa 'soba' alforfón en japonés. Los fideos soba son fideos finos, que miden alrededor de 1 mm de ancho antes de cocinarse. Simplemente agregue estos fideos yutaka soba a un caldo hirviendo y cocine durante unos 5 minutos antes de servir. Cubra con cebolletas en rodajas, pollo a la parrilla, tempura de gambas o tofu frito. O cocine los fideos soba en agua hirviendo, escurra y mezcle en un sofrito.

**Price:** \$13,000

**Categories:** [Noodles - Pasta](#)