Anko (JAPON)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Babanzo



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
En Japón se usa judías Azuki, pero aqui yo no las he encontrado.

Descripción:
A los de esta parte del mundo nos resulta muy extraño eso de judías dulces. En Japón es muy habitual usar el anko en muchos de sus postres, como por ejemplo los Dorayaki.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 taza de judias rojas
- 1 taza y media de azúcar
- Una pizca de sal

Preparación:

Paso 1
Yo uso esta del Mercadona, pero cualquier otra vale también.

Paso 2
Poner en remojo las judías la noche anterior.

Paso 3
Poner agua en un cazo y añadir las judías. Hervir 5 minutos y retirar ese agua y lavar el cazo.

Paso 4
Poner de nuevo agua fría y las judías. Poner el fuego alto hasta que hierva, entonces ponelo medio-bajo.

Paso 5
Cocer hasta que las judías estén tiernas.

Paso 6
Dejar reposar 10 minutos y escurrir las judías.

Paso 7

Volver a poner las judías cocidas en el cazo (sin agua) y con el fuego al mínimo añadimos todo el azúcar de golpe.

Paso 8

No parar de mover hasta obtener una masa homogénea.

Paso 9

Añadir una pizca de sal y dejar enfriar.