



Anko tsubu-an

Ingredientes:

- 230g de azuki (judía de soja roja).
- 200g de azúcar.
- 1 pizca de sal.

Elaboración:

- Pon la judía roja azuki en remojo la noche anterior antes de cocinarlas.
- Pon mucha agua en una cacerola profunda.
- Caliente los azuki a fuego fuerte hasta que hierva.
- Baja a fuego medio y cuécelos aproximadamente 10 minutos.
- Escurre los azuki.
- Pon los azuki de nuevo en la cacerola y añade aproximadamente cuatro tazas del agua.
- Haz que hierva de nuevo y baja el fuego para cocinarlos a fuego lento durante 1 hora y media.
- Escurre el líquido que quede en la cacerola.
- Añade la sal y el azúcar poco a poco al azuki.
- Remueve y cuece a fuego lento hasta que espesen.
- Deja enfriar la pasta de anko.