

Ingredientes

- 200 gr de Alubias Azuki
- 140 gr de Azúcar blanco o moreno

Procedimiento

- Poner las alubias en una olla a fuego alto con abundante agua.
- En cuanto hierva el agua, descartar el agua y añadir agua nueva. Este procedimiento se hará 2 o 3 veces para eliminar el amargor de las alubias azuki.
- Una vez quitado el amargor añadir una abundante cantidad de agua y hervir las alubias hasta que estén completamente blandas.
- En cuanto estén completamente blandas, eliminar el exceso de agua y añadir el azúcar. Al derretirse y disolverse el azúcar se formará más líquido, seguir cocinando hasta que la pasta tenga una consistencia como de puré de patata, suelto pero firme.