

## Conserva de Frijol Rojo Coreano



La pasta de frijoles rojos, también llamada anko o pasta de frijoles adzuki/azuki, es un condimento endulzado ampliamente utilizado en la cocina del este de Asia. Los frijoles azuki crudos se cuecen a fuego lento con agua, azúcar y sal hasta que estén tiernos y aromáticos. Luego, estos frijoles se muelen para hacer anko (pasta de frijoles rojos) en las variedades koshian (finas) o tsubuan (gruesas). Esta lata contiene anko completamente cocido y listo para comer para tus recetas favoritas o como aderezo. Usos: La pasta de frijoles rojos es excelente como relleno para pasteles o para cubrir panqueques, hielo raspado y helado.

**Price:** \$30,000

**Categories:** [Condimentos](#)