

Crema Quemada de Frijoles y Chile Ancho

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Azúcar: 150 grs

Yemas: 4 Unidades

Extracto de vainilla: 2 cdas

Hojas de Perejil: c/n

Semillas de chile ancho tostadas: 1 cda

Chips de tortilla con azúcar: c/n

Crema: 750 c.c.

Hojas de cilantro: c/n

Puré de Frijoles negros: 150 grs

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar yemas, azúcar y cuando este unido agregar puré de frijoles negros.
- Integrar y reservar.
- Calentar **crema**, esencia de vainilla y semillas de **chile** ancho por 3 minutos tapado.
- Colar y mezclar con los huevos de a poco sin dejar de revolver.
- Colocar la mezcla en bowls medianos y cocinar en horno a baño maría por 20 minutos sin que hierva el agua.
- Enfriar en heladera y servir con chips de tortilla con azúcar, hojas de *perejil* y *cilantro* fritas pasadas por azúcar y terminar con semillas de *chile* ancho tostadas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crema-quemada-de-frijoles-y-chile-ancho>