Crema Quemada de Frijoles y Chile Ancho



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Azucar: 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