

Black Bean and Black Rice Pudding with Coconut (Pudín de frijoles negros y arroz negro con coco)

INGREDIENTES

PARA LOS FRIJOLES

- 1 taza de frijoles negros
- 4 tazas de agua, fría
- 1 Lemongrass, magullado
- 2 hojas de lima Kaffir

PARA EL ARROZ

- 1 taza de arroz negro
- ½ cucharada de Sal
- ¼ Taza de azúcar
- 3½ Tazas Agua, fría
- 1½ Tazas de leche de coco
- 2 cucharadas de jugo de lima
- 2 mangos, pelados y cortados en rebanadas
- ½ taza de copos de coco, tostados

INSTRUCCIONES

Por los frijoles negros:

- Poner en remojo los frijoles durante la noche, escurrirlas y añadirlas a una olla; cubrirlas con agua fresca y fría. Añadir la hierba de limón, las hojas de lima kaffir, y llevar a ebullición; reducir a fuego lento y cocinar hasta que esté al dente, unos 40 minutos. Escurrir el exceso de agua y reservar.

Para el arroz negro:

- Añadir el arroz negro a un bowl y enjuagar con agua fría removiendo para liberar los trozos rotos; repetir hasta que el agua esté clara y limpia.
- En una cacerola mediana, revuelva el arroz, la sal, el azúcar y el agua y deje que hierva. Revuelva bien y reduzca el fuego a bajo. Cúbralo y cocine a fuego lento durante unos 60 o 70 minutos, o hasta que toda el agua se haya absorbido y el arroz esté tierno. Añade la leche de coco y los frijoles negros cocidas reservadas. Caliéntelo de nuevo y sívalo inmediatamente como un plato caliente. Adornar con el mango y los copos de coco.

