

Receta cedida por [Emanuela Gornati](#)



Azukis con puerro al jengibre

Ingredientes

1 vaso de [azukis](#) (150 g aprox)
(Para 4 personas)

1 trocito de [alga kombu](#)

1 puerro

1 trozo de [jengibre](#) de 5 cm
(Para 4 personas)

1 cucharada de [salsa de soja](#)

Aceite de oliva extravirgen

[Sal](#)

Agua

Preparación

1. Dejar en remojo con agua un vaso de azukis durante toda la noche.
2. Añadir un trocito de alga kombu y cocinar a fuego fuerte hasta que hierva. Bajar el fuego, tapar y cocinar durante una hora.
3. Cortar un puerro en juliana.
4. En una olla, añadir un chorrito de aceite de oliva extravirgen y pochar el puerro. Salar al gusto e incorporar los azukis cocidos. Cocinar durante 5 minutos.
5. Rallar el jengibre y exprimir su jugo sobre los azukis.
6. Añadir una cucharada de salsa de soja. Apagar el fuego y servir.

Consejo

"Para ir más rápido, puedes utilizar azukis precocinados en lata."