

Receta cedida por [Patricia Restrepo](#)



Flan de amasake con uvas pasas

Ingredientes

1 bote de amasake

2 cucharadas de kuzu

Piel de limón

Un puñadito de uvas pasas

Consejo

"Dulce de buena calidad para relajar el páncreas cuando está tenso, y la condición es muy yang. Aconsejable cuando hay dolor en la boca del estómago o duodeno por motivos de estrés o abuso de comida muy yang (horneados, sal)."

Preparación

1. Disponer el amasake en una cazuela
2. Diluir el kuzu en un poco de agua. Añadir el agua y el kuzu al amasake. Subir el fuego y remover constantemente para evitar que se hagan grumos. Bajar el fuego 2 ó 3 min más
3. Añadir la ralladura de la piel de limón y uvas pasas (opcional), previamente remojadas
4. Dejar enfriar y servir