# Compota de ruibarbo



Tiempo de preparación: 25 Min

## Ingredientes

**Azucar**: 25 g
**Clara de huevo**: 1 Unidad
**Sal**: 1 Pizca

### Para la compota

**Almendra Fileteada**: 50 g
**Agua**: 50 Ml.
**Azucar**: 2 cdas.
**Jengibre fresco**: A gusto
**Ruibarbo**: 400 g

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Cortamos los tallos de **ruibarbo** en taquitos pequeños.
- Llevamos el agua al fuego y cuando empiece a burbujear añadimos el azúcar
- Luego, mezclamos bien para que se disuelva y añadimos el *ruibarbo*
- Rallamos un poco de *jengibre* fresco y dejamos cocinar a fuego lento unos 15 minutos o hasta que esté tierno.

### Para el merengue

- Montamos la clara con una pizca de sal y cuando haya tomado volumen añadimos poco a poco el azúcar y seguimos batiendo unos minutos más hasta que esté brillante y forme picos.
- Luego, con ayuda de una manga o una cuchara, agregamos el merengue sobre la compota
- Si deseamos, podemos quemarlo por arriba con un soplete o llevarlo a un grill por unos minutos.

## Para servirlo

- Lo decoramos con almendras fileteadas ligeramente tostadas.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/compota-de-ruibarbo**