

Compota de ruibarbo

Tiempo de preparación: 25 Min



Ingredientes

Azucar: 25 g

Sal: 1 Pizca

Clara de huevo: 1 Unidad

Para la compota

Almendra Fileteada: 50 g

Agua: 50 Ml.

Jengibre fresco: A gusto

Azucar: 2 cdas.

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>