Ingredientes

Un postre ligero y veraniego, con el irresistible contraste del ruibarbo y las natillas dulces y cremosas de vainilla. Pruébelo con té verde y deje que el sabor natural del ruibarbo se despliegue por completo.

Qué se necesita:

4 tallos de ruibarbo, lavados, pelados y cortados en trozos
3 raíces de jengibre en almíbar cortado, más 3 cucharadas del almíbar del bote
225 ml (8fl oz) de nata
1 varilla de vainilla, cortada longitudinalmente, separar las semillas
1 cucharadita de harina de maíz
1 cucharada de azúcar blanco
3 yemas de huevo

Preparación

1. Para preparar el ruibarbo, colóquelo en una cazuela grande con el almíbar y el jengibre. Cubra parcialmente con una tapa y deje cocer suavemente durante 15-20 minutos, o hasta que el ruibarbo esté tierno pero no blando.
2. Para las natillas, en una pequeña cazuela vierta la nata y deje que hierva con y las semillas de vanilla y la varilla y luego retire del fuego.
3. Mezcle la harina de maíz, el azúcar y las yemas de huevo en un bol hasta lograr una mezcla suave, después vierta la nata caliente pasada por un colador sobre la mezcla de las yemas de huevo. Verter todo en la cazuela y cocer a fuego lento, removiendo frecuentemente hasta que espese. Verter inmediatamente en un bol para que se enfríe.
4. Reserve un cuarto del ruibarbo para decorar, y triture el resto. Combine la mitad del mismo con las natillas, después rellene con capas de la mezcla de las

natillas y el ruibarbo triturado reservado, verter en cuatro copas de servir, creando pequeños remolinos de ruibarbo y natillas. Enfriar ligeramente y servir con el ruibarbo reservado para decorar por encima.

Preparación de 4 Raciones

Tiempo de preparación: 20-30 minutos

Tiempo de cocción: 35-45 minutos

Tiempo de enfriamiento: 1-2 horas