COMPOTA DE RUIBARBO CON CREMA DE REQUESÓN

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- Para la compota:
- 100 g de frambuesas
- 100 g de miel
- 500 g de ruibarbo
- 2 g de vainilla
- Para la crema de requesón:
- 100 g de nata líquida
- 240 g de requesón
- 80 ml de jarabe de arce
- 0.5 unidad de ralladura de limón

LA PREPARACIÓN

- Limpia las frambuesas y ponlas a hervir junto con la miel, el vino y la vainilla; pasa por el cedazo. Vuelve a poner la pulpa de las frambuesas en el recipiente.
- Lava y pela los tallos del ruibarbo, corta en trozos de 3 cm de largo por 1 cm de grosor. Hierve de nuevo durante 2 minutos, ya fuego débil, la pulpa de las frambuesas, junto con los trozos de ruibarbo; deja enfriar.
- Monta la nata. Mezcla el requesón con el jarabe de arce y la ralladura del limón. incorpora la nata montada de abajo arriba.
- Distribuye la crema de requesón en platos hondos, y la compota de

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 40 g	Grasas 7.9 g
Kcal 286	Proteinas 9.5 g

ruibarbo a su alrededor.