

Tarta Crujiente de Fresa y Rubarbo en la Estufa



Prep: 10 min.

Cocción: 20 min.

Porciones: 4

INGREDIENTES

2 tazas de ruibarbo (en rodajas; asegúrese de usar solo tallos y deseche las hojas)

*¡Atención! cocine solo los tallos de ruibarbo porque las hojas son dañinas para las personas y los animales si se ingieren

1 1/2 tazas de fresas (cortadas por la mitad)

1/3 taza de azúcar

1 cucharada de maicena

1/4 taza de jugo de naranja

Jugo de 1/2 lima o limón

3 cucharadas de mantequilla

1/2 taza de hojuelas de avena

2 cucharadas de azúcar moreno

1/3 taza de migas de galleta Graham

1/2 cucharadita de canela o condimento Mt. Baker Chai

1/2 taza de nueces picadas



Foto por Maximillian Zahn

INSTRUCCIONES

1. En una sartén u olla profunda, agregue el ruibarbo picado, las fresas, el azúcar y la maicena. Agregue el jugo de naranja y el jugo de limón/lima y coloque a fuego medio-alto. Llevar a ebullición, luego reducir a fuego lento, cocinar durante unos 5 minutos o hasta que salgan burbujas y el ruibarbo esté blando. Tenga cuidado de no cocinarlo demasiado porque el ruibarbo se puede deshacer. Apague el fuego y guarde.
2. En otra sartén más pequeña derrita la mantequilla. Agregue la avena y el azúcar moreno, revolviendo bien con una espátula o cuchara. Agregue las migas de galleta Graham y las especias. Revuelva y presione la mezcla para que se peguen los ingredientes.
3. Cuando la avena esté tostada, agregue las nueces y continúe tostando durante un minuto más o menos. Tenga cuidado ya que la cobertura crujiente puede dorarse rápidamente y quemarse.
4. Una vez que las nueces estén tostadas, coloque la cobertura crujiente sobre la mezcla de ruibarbo y fresa.
5. Sirva con helado y aderezos a su gusto.

NOTAS DEL CHEF

Reemplace las fresas con bayas congeladas o frescas, por ejemplo, use cerezas para darle un toque especial.