

Ruibardo en cocción lenta con apio y sorbete de yogur de leche de oveja

En esta receta, [ruibardo en cocción lenta con apio y sorbete de yogur de leche de oveja](#), Humm presenta una propuesta donde la frescura del ruibarbo y el apio se equilibra con la suavidad del yogur de leche de oveja y el crujiente del crumble de pimienta negra. Cada elemento del plato ha sido cuidadosamente elaborado para ofrecer una experiencia sensorial única, donde la textura y el sabor se combinan en una armonía perfecta.

Daniel Humm es uno de los grandes referentes de la cocina contemporánea, no solo en **Nueva York**, sino a nivel global. De origen suizo y profundamente apasionado por la historia y la cultura gastronómica de la **Gran Manzana**, ha convertido su restaurante, [Eleven Madison Park](#), en un templo de la alta cocina, galardonado con múltiples premios internacionales. Su enfoque meticuloso y su creatividad han llevado a su cocina a explorar nuevas formas de expresión culinaria, combinando técnica, sabor y un profundo respeto por el producto.

Sticks de ruibardo

2 tallos de ruibarbo

1 cucharada de azúcar

1/2 taza de jugo de ruibarbo (lo sacas de unas 2 tazas de ruibarbo en rodajas)

Precaliente un horno de vapor o vaporera a 55 °C. En una bolsa de vacío, sella los tallos de ruibarbo con el azúcar y el jugo. Cuece al vapor durante 18 minutos. Pasado los 18 min, coloca en un tazón de agua helada. Retira el ruibarbo de la bolsa y despega la capa externa. Corta en palitos de unos 5 cm

de largo con cada corte en el sesgo.

Gelée (jalea) de ruibardo

5 hojas de gelatina
1 rama de vainilla
1/2 taza de jugo de ruibarbo
1 cucharada de azúcar

Coloca la gelatina en un recipiente de agua helada durante 10 minutos, hasta que se ablande. Cubre con papel de cocina una bandeja para hornear y cubre con aerosol vegetal. Limpia el exceso de aceite con una toalla de papel.

Con la ayuda de un cuchillo de cocina, abre la vainilla y raspa las semillas.

Combina el jugo del ruibarbo, el azúcar y las semillas de vainilla en una cacerola pequeña a fuego lento. Exprime las láminas de gelatina para eliminar el exceso de agua y revuélvelas en la mezcla del jugo tibio que ha sido pasado previamente por un chino. Antes de que la gelatina comience a fraguar, extiende la mezcla en la bandeja y refrigera durante 1 hora. Cortar en rectángulos de 7,50 cm.

Espuma de yogur de leche de oveja

1/2 taza de leche descremada
1/3 taza de yogur de leche de oveja
1/3 taza half-and-half o crema mitad leche-mitad nata
1 1/2 cucharaditas de lecitina de soja
1/4 de cucharadita de sal

Usando una licuadora de mano, combina la leche, el yogur, la half-and-half, la lecitina de soja y la sal. Colar a través de un chino y refrigerar.

Sorbete de yogur de leche de oveja

Hace 4 tazas

3/4 taza de azúcar

3/4 de taza de jarabe de glucosa

2 cucharadas de leche en polvo

3 1/2 tazas de yogur de leche de oveja

3 cucharadas de jugo de limón

1/2 cucharadita de sal

Combina 1 1/2 tazas de azúcar y glucosa en una cacerola mediana a fuego medio y cocine a fuego lento. Agrega la leche en polvo, revuelve y cocina a fuego lento durante 2 minutos, hasta que se disuelva por completo. Deja enfriar sobre hielo. Agrega el yogur, el jugo de limón y la sal; mezcla con una batidora de mano. Pasa a través de un chino. Enfría sobre el hielo hasta que esté muy frío y luego congelar en la máquina para hacer helados.

Crumble de pimienta negra

Hace 4 tazas

1/2 taza de azúcar

3 yemas de huevo

1/2 taza de mantequilla a temperatura ambiente

3/4 taza de harina

1 cucharadita de flor de sal

1/2 cucharadita de pimienta negra

1/4 cucharadita de polvo de hornear

Precalienta el horno a 180 °C. En el cuenco de una batidora de pie equipada con el accesorio de batido, combina el azúcar y las yemas de huevo, mezclando a alta velocidad hasta que se forme una mezcla pálida. Cambia al accesorio de paleta. Agrega la mantequilla y mezcla hasta combinar.

En un tazón, combina harina, flor de sal, pimienta y polvo de

hornear. Agrega esta mezcla, en 3 partes, a la mezcla de huevo. La masa debe tener una consistencia muy suave.

Extiende la masa a un grosor de 2 cm sobre papel de cocina y hornea durante 7 minutos. Gira y hornee durante 7 minutos adicionales. Rompe la masa y devuélvela al horno hasta que se dore. Deja enfriar a temperatura ambiente y desmenuza a mano.

Gel de ruibardo

Hace 4 tazas

3 tazas de jugo de ruibarbo

1/4 taza de azúcar

1 1/2 cucharadas de agar-agar (10.5 gramos)

1 taza de jugo de toronja

Combina el jugo de ruibarbo, el azúcar y el agar-agar en una cacerola pequeña y lleva de fuego lento a fuego medio, batiendo durante 5 minutos para hidratar el agar-agar. Calienta el jugo de toronja en otra cacerola pequeña a fuego lento sin dejar que hierva. Una vez que el agar-agar se ha disuelto, añádelo al jugo de toronja. Vierte en un molde para hornear y refrigéralo durante 1 hora, hasta que se asiente. Cortar en trozos pequeños y pasar por la licuadora hasta que quede suave. Pasa a través de un tamiz de malla fina.

Aceite de vainilla

Hace 1 cucharada

1 cucharada de aceite de oliva

1 vainilla dividida a lo largo raspada para obtener las semillas

En un tazón pequeño, mezcla de aceite de oliva con las semillas de vainilla, deja reposar y pasa por un chino.

Emplatado

Sorbete de yogur de leche de oveja

1 tallo de apio

Espuma de yogur de leche de oveja

Crumble de pimienta negra

Palos de ruibarbo

Jalea de ruibarbo

Gel de ruibarbo

Aceite de vainilla

8 celerys baby

16 hojas de celery

Transfiere el sorbete de yogur de leche de oveja a una manga pastelera y coloca en ocho moldes cilíndricos de 7,5 cm por 2,5 cm. Regresa al congelador por 1 hora.

Usando un pelador de verduras, rasura el apio en cintas finas.

Con la ayuda de una licuadora de mano, mezcla la parte superior de la espuma de yogur de leche de oveja. Deja reposar durante 1 minuto para estabilizar la espuma.

Coloca la crumble de pimienta negra en una diagonal en el medio de un plato. Detrás de ella, las varillas de ruibarbo, las cintas de celery y una cucharada de espuma de yogur de leche de oveja.

Desmolda el sorbete de los cilindros. Coloca un cilindro de Sorbete encima de la Crumble, y encima del cilindro, la gelée. Coloca un punto de Gel de ruibarbo a la izquierda y el aceite de vainilla alrededor del gel. Termina con celery baby y las hojas. Sirve inmediatamente. Repite con los ingredientes restantes para servir 8.