

Natilla de tapioca

- 1 varita de canela
- 4 clavos de olor
- 4 pimentas de chapa
- 4 tazas de agua
- 3/4 taza de perlas de tapioca
- 1 1/3 taza de tofu
- 1/3 taza de crema de coco
- 1/4 taza de maracuyá
- 2 tazas de mango picado grueso
- Una pizca de cúrcuma (opcional para dar mayor coloración)



1. Colocar la canela, el clavo y la pimienta en una olla con 4 tazas de agua. Llevar a ebullición y agregar la tapioca.
2. Revolver y dejar hervir por 18 minutos.
3. Apagar el fuego, tapar la olla y dejar hidratar de un día para otro a temperatura ambiente.
4. Al día siguiente, retirar las especias y colar la tapioca para descartar el exceso de líquido.
5. Procesar en la licuadora el tofu, la crema de coco, el mango y la maracuyá hasta formar una crema homogénea. Combinar con la tapioca.
6. Servir en copas y decorar con trozos de fruta al gusto (mango, durazno o frambuesas).
7. Refrigerar hasta el momento de consumir.