

Compota de manzana



¿Que necesitamos?

- 4 manzanas
- 1 naranja (ralladura y zumo)
- 1/2 rama de canela o canela en polvo
- 2 cucharadas de azúcar



Preparación:

- Lavamos, pelamos y cortamos en dados pequeños la manzana que ponemos en un recipiente con vaso y medio de agua, en el que hemos echado un poco de ralladura fina de naranja y el zumo de ésta, que aparte de darle sabor a nuestra compota hará que no se oxide la manzana mientras no la cocinamos.
- Una vez que tengamos todas las manzanas cortadas, añadimos 2 cucharadas de azúcar, media rama de canela y una pizca de sal.
- Ponemos a fuego medio unos 20-25 minutos hasta que tenga una textura cremosa y la manzana esté blanda.
- Apagamos el fuego, dejamos reposar y servimos.



Variedades

- Podemos prescindir de la canela o retirarla a media cocción si no queremos que coja mucho su sabor. Si no quieres utilizar la rama de canela espolvorea un poco de canela en polvo y hará el mismo efecto.



Otros usos

- Puedes servirla así o utilizarla como complemento o relleno de creps o filloas.