



Compota de manzana

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Ingredientes:

4 manzanas peladas

4 cucharadas de azúcar

1/2 vaso de agua

Partirlas en cuatro y quitarles el corazón.

Ponerlas a cocer a fuego medio-alto con el agua y el azúcar.

Con la cuchara de madera, ir rompiendo la manzana cuando empieza a estar blanda.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<http://palomadelarica.com>

Seguir cocinando y partiendo durante la cocción. Serán unos 20 minutos en total.

Si la quieres más puré la puedes pasar con la minipimer.

Servir fría o caliente para acompañar carne de cerdo o utilizarla para hacer postres de manzana.

```
(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});
```