



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

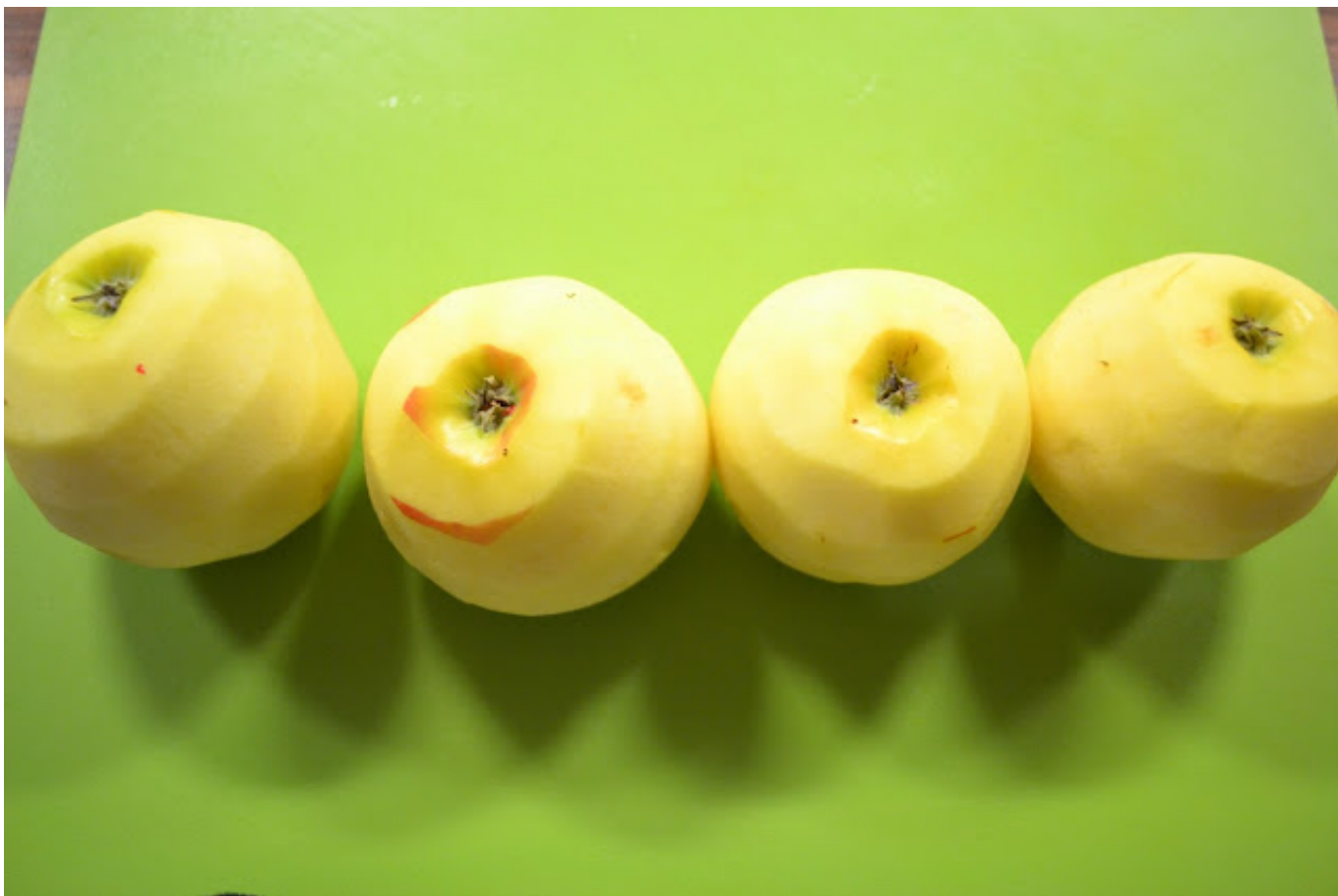
Compota de manzana

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.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



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
<https://palomadelarica.com>



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



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



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



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



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



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>

