



COMPOTA DE MANZANA

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 10 min 30-40 min

Ingredientes

Manzanas: 2 kg (Reineta o Golden)

Azúcar: 4 cucharadas (*no utilizar si la compota es para acompañar una carne*)

Zanahorias: 2

Canela: ½ palo (*no utilizar si la compota es para acompañar una carne*)

Corteza de naranja: Un trocito (sin la parte blanca, que amarga)

Vino blanco: 50 cc



Preparación

1. Pelar las manzanas y quitar el corazón.
2. Trocear en dados.
3. En un cazo añadir el vino, las manzanas troceadas, el azúcar, la rama de canela y la cáscara de naranja. Calentar a fuego máximo y cuando rompa a hervir bajar a fuego medio.
4. Dejar que se cocine unos 30-40 minutos, removiendo los cinco últimos minutos con cuchara de madera.
5. Retira la rama de canela y la cáscara de naranja.
6. Cuando esté templada, batir la compota o usar un pasapurés o un tenedor para que no quede tan líquida.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Compota de manzana	Postres y dulces	01	21-12-2024	1 de 1

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.