

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:36
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/compota.html>

Compota

INGREDIENTES

8 manzanas
8 higos
4 orejones de melocotón
4 orejones de albaricoque
4 ciruelas pasas
un puñado de pasas de corinto
1/2 l. de vino tinto
1/4 l. de agua
4 cuch. de azúcar
1 rama de canela

PREPARACIÓN

En una cazuela ponemos 1/4 l. De vino y un vaso grande de agua y ponemos al fuego.

Cuando este a punto de hervir, incorporamos toda la fruta bien limpia, pelada y troceada.

También pondremos el azúcar y la rama de canela. A las manzanas, además de pelarlas, las habremos quitado el corazón y partido en trozos.

Dejaremos la cazuela al fuego para que hierva durante 1/2 hora.

Transcurrido este tiempo, agregaremos el resto del vino y de agua y dejaremos otros 5 minutos al fuego.

Después, lo pasaremos todo a una fuente y serviremos.