

Salsa Compota de Manzana

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Canela: 1 cdita

Limón para su jugo: 1 Unidad

Jugo de manzana: 1 Taza

Jengibre: 1 Pizca

Manzanas: 1 Kilo

Azúcar mascabado: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- En una olla, colocar las manzanas peladas y cortadas en cubos
 - Verter el *jugo* de **manzana** y el *jugo* de *limón*
 - Añadir el azúcar mascabado.
 - Cocinar hasta que las manzanas se ablanden y el líquido se haya reducido
 - Perfumar con la canela y el *jengibre*.
 - Retirar del fuego y procesarla preparación con un *mixer*, hasta obtener una jalea uniforme.
-
- Utiliza limones orgánicos
 - No sólo se aprecia más el sabor, sino que resulta más saludable por no contener químicos.
 - Opcionalmente, puedes agregarle nuez moscada, jarabe de arce y/o pimienta de Jamaica.

Para más

- Si recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas los capítulos estreno de "Repostería con Virginia Sar III, Desayunos y Meriendas".

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salsa-compota-de-manzana>