



Compota de manzana con canela

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 500 ml de *Agua*
- 1 Rama(s) de *Canela, en rama*
- 2 Cucharada(s) de *Zumo de limón*
- 1 Pellizco(s) de *Piel de naranja*
- 4 Ud. de *Manzana Golden*

Preparación

Paso 1 - Preparación de las manzanas

Pela las manzanas de tipo *Golden*, quítales el corazón y córtalas en trozos medianos. Coloca los trozos en un bol y añade el **zumo de limón para evitar que se oxiden** mientras preparas el resto de los ingredientes.

Paso 2 - Cocción de las manzanas

En una cacerola grande, añade el agua y caliéntala a fuego medio. Cuando comience a hervir, agrega las manzanas, la *canela en rama* y la *piel de naranja*. Reduce el fuego y deja que se cocinen a fuego lento durante 25-30 minutos, removiendo de vez en cuando, hasta que las manzanas estén blandas y bien cocidas.

Paso 3 - Maceración de las manzanas

Una vez las manzanas estén cocidas, retíralas del fuego y déjalas enfriar un poco. Saca los trozos de canela y piel de naranja, y tritura un poco gran parte de las manzanas con un tenedor o una batidora hasta obtener una compota suave pero con algo de textura, pero deja alguna sin triturar para decorar por encima del emplatado. Si estuviera demasiado espesa, añade un poco del agua de cocción que reservaste anteriormente.

Paso 4 - Enfriar y servir

Deja que la compota se enfríe a temperatura ambiente o en la nevera. Sirve en tazones individuales y decora con un toque de *canela en polvo* si lo deseas. Puedes disfrutarla sola o acompañada de un poco de yogurt o helado de vainilla.