

## Compota casera de manzana

Escrito por Paloma -

Viernes, noviembre 13, 2015



Empezamos poco a poco a entrar en materia... Que dentro de nada ya estamos en Navidad!! Falta poco más de un mes y hay que ir pensando en qué pondremos este año sobre la mesa!!

Esta compota es una receta muy sencilla, humilde y casera. Un recurso facilón para garantizarnos saborazo en un postre rápido, que a veces cuando llevamos horas cocinando, ya no nos da para más.

Una idea es comprar una lámina de hojaldre congelado y hacer una tarta de manzana poniendo esta compota como base. Otra, hacer tú la masa quebrada y usarla, tal como expliqué en esta receta: [Quiche Dulce de manzana](#)

También puedes ponerla en copas y acompañarla con una bola de nata montada, o servir tartaletas rellenas con esta delicia (las venden hechas y vacías para que tú las rellenes).

En cualquier caso, te dejo la receta. Económica, sabrosa y universal. Empezamos a despegar para las recetas navideñas!!

## Receta Compota casera de manzana

Según la forma tradicional

Ingredientes (para 600 g aprox)

3 manzanas de unos 180 g cada una, de la variedad *Golden* (de [Fruta de La Sagra](#), porque son las mejores)

300 g de agua mineral natural

150 g de azúcar blanquilla

1/2 limón

1 rama de canela

Preparación

Pelamos las manzanas y las troceamos a dados grandes. Reservamos.


Ponemos un cazo a hervir con el agua, el azúcar, la canela, la corteza del limón y unas gotitas de jugo (o un chorrito pequeño) de ese mismo medio limón. Removemos de vez en cuando para asegurarnos de deshacer bien el azúcar y dejamos unos minutos al fuego, hasta que comprobemos que se forma un almíbar (va espesando).

En ese momento, añadimos la manzana cortada que tenemos reservada, bajamos el fuego al mínimo y dejamos cocer 15 minutos.

Retiramos del fuego, sacamos la rama de canela y la piel del limón, que desechamos y ya podemos dejar enfriar para darle el uso que queramos: Servir de postre, tal cual... o utilizarla en alguna receta de repostería! ?

## Receta Compota casera de manzana

Adaptación a Thermomix

 35 min

Ingredientes (para 600 g aprox)

3 manzanas de unos 180 g cada una, de la variedad *Golden* (de [Fruta de La Sagra](#), porque son las mejores)

300 g de agua mineral natural

150 g de azúcar blanquilla

1/2 limón

1 rama de canela

Preparación

- 1.- Pelamos las manzanas y las troceamos a dados grandes. Reservamos.
- 2.- Introducimos el agua en el vaso y programamos **6 min/Varoma/vel cuchara**.
- 3.- Añadimos el azúcar, la piel de medio limón, 1 rama de canela y un chorrito pequeño de jugo del mismo medio limón. Volvemos a programar **7 min/Varoma/vel 2**.
- 4.- Abrimos la tapa del vaso, sacamos la rama de canela y la corteza de limón. Agregamos la manzana que teníamos reservada al almíbar que se ha formado y dejamos cocer todo junto programando **15 min/Varoma/Giro a la Izquierda/vel cuchara**.
- 5.- Dejamos enfriar para darle el uso que queramos: Servir de postre, tal cual... o utilizarla en alguna receta de repostería! ?

**Nota:** Si queremos hacer más cantidad, se trata de tener en cuenta que por cada manzana de unos 150-200 g, hay que poner 50 g de azúcar y 100 ml de agua.

**Nota:** Si queremos evitar el consumo de azúcar, podemos utilizar edulcorantes sanos y naturales, como la [Estevia](#).

**Consulta el artículo de “Nutrición y salud”:** [Carbohidratos](#)

**También te puede interesar:**

Entrecot con salsa de castañas y boletus

Pimientos del piquillo rellenos de brandada

Almejas marinera

---

PDF generado por  
Kalin's PDF Creation Station