



Compota de melocotÃ³n

DescripciÃ³n

default watermark



COMPOTA: *Dulce de fruta cocida con agua y azúcar. Generalmente la fruta va en trozos.*

MERMELADA: *Conserva elaborada con fruta cocida y azúcar. Es como un puré con la fruta triturada.*

Me regalaron unos kilos de melocotones y algunas nectarinas un poquito estropeados y algo golpeados, pero lejos de tirarlos, me han venido que al pelo para esta receta.



Hace unos días presenté una [Mermelada de albaricoque](#) exquisita, ahora y aprovechando que es tiempo de melocotón, presento una compota de melocotón.

Ingredientes:

- Entre 3 y 4 kg de melocotones maduros, pelados y sin hueso.

- 1 rama pequeña de canela.
- El zumo de 1 limón y 1/2.
- Agua, no es necesario que los cubra.
- 10 cucharadas soperas de azúcar. Aquí la cantidad depende de lo golosos que seamos, es orientativa.

Preparación:

Pelamos, retiramos lo estropeado y el hueso a los melocotones, troceamos y pasamos a una cazuela grande. Echamos la canela, el zumo de limón, el azúcar y el agua, que **es preferible echar poca y añadirle si necesita mas adelante** (no es necesario que los cubra). Ponemos la cazuela en el fuego, mezclamos los ingredientes, removemos de vez en cuando y dejamos cocer, **se hacen enseguida unos 15-20 minutos.**



Consejo: En casa nos gustan con poco azúcar, así que «a gusto del consumidor». Para que se conserve un tiempo, metemos la compota con su líquido en tupperes, tapamos bien y a la nevera. Está exquisita fresquita con estos calores.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: [instagram.com/_masgpostres](https://www.instagram.com/_masgpostres)

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Frutas
2. Mermeladas y compotas
3. Postres
4. Postres sin horno
5. Recetas sin horno

Fecha de creación

junio 26, 2019

Autor

admin

default watermark