

Compota de pera

Descripción

Definición de compota: Conserva dulce que se elabora hirviendo fruta, entera o troceada, en agua y con una cantidad de azúcar menor que la que se utiliza en la preparación de la mermelada; en ocasiones se toma como postre.

Hoy cuando he ido a comprar la fruta me han ofrecido unos dos kilos y medio de peras maduras y me he puesto a la faena de hacer compota. En casa nos encanta, no nos gusta demasiado dulce y cuando la tenemos la comemos a cualquier hora: En el desayuno, para merendar e incluso acompañada de chocolate caliente.

Si las peras están maduras la compota se hace enseguida, en media hora desde que empieza a hervir. Se sabe cuando están cocidos los trozos porque se ponen medio transparentes.



Ingredientes:

- * 2,5 kg de peras maduras.
- * 7 cucharadas soperas colmadas de azúcar. Ya sabéis, siempre a vuestro gusto.
- * 1 rama de canela.
- * Agua.

Preparación:

Pelar, descorazonar y partir en cuartos las peras. En una olla poner un dedo de agua y echar las peras limpias y troceadas junto con la canela y el azúcar.



Dejar que hierva, bajar un poco el fuego, pero que no se rompa la coccción, y si las peras están maduras en media hora tendrás vuestra compota lista.

Sacar las peras de la olla y dejar que se templen.
Ahora es cuando pod is disfrutar a vuestro gusto de la compota.



Consejo: No hagáis la compota demasiado dulce. Ya no sería compota, sería mermelada.

Categoría

1. Mermeladas y compotas
2. Postres

Fecha de creación

octubre 10, 2014

Autor

admin

default watermark