

COMPOTA DE MANZANA Y CIRUELAS PASAS

Ingredientes:

Rinde para 6 tazas

- 6 tazas (aproximadamente 1.2 kg) de manzanas rojas (tipo gala o fuji), peladas, sin centro y picadas en cubos
- 1 taza (150 g) de ciruelas pasas (sin semilla), picadas en cuartos
- 1/2 taza (120 ml) de agua
- 2 cucharaditas (10 ml) de jugo de limón
- 1 cucharadita (5 g) de canela molida
- ¼ de cucharadita (1.25 g) de nuez moscada (opcional)
- 4 cucharadas (60 g) de Natuvia Granulado (o al gusto)

Preparación:

1. En una olla grande, colocá los cubos de manzana picada, las ciruelas pasas, el agua, el jugo de limón, la canela y la nuez moscada.
2. Tapá la olla y llevá a fuego medio. Cuando empiece a burbujear, bajá el fuego a lo más bajo que podás. Cociná así por unos 25 a 35 minutos.
3. El punto de cocción ideal es cuando las manzanas estén muy suaves y las ciruelas estén bien hinchadas. Si querés una compota más lisa, podés machacar un poco la fruta con un tenedor o con un machacador de papas, sin hacerla puré del todo. Si te gusta más rústica, dejá como está.
4. Retirá la olla del fuego. Agregá las 4 cucharadas de Nativia Granulado y revolvé bien hasta que se disuelva completamente. Probá el sabor y ajustá si te hace falta más dulzor.
5. Dejá que la compota se enfríe completamente antes de servirla tibia o fría. Si vas a usarla como regalo, llená los frascos de vidrio limpios y esterilizados hasta 1 centímetro del borde, tapalos y guardalos en el refrigerador o hacé un proceso de sellado al vacío empacando en caliente y sumergiéndolos los frascos en agua de hielo creando el choque térmico.