

# *La compota de manzana*

## *Ingredientes*

2 manzanas por persona: Chantecler o Reinetes  
1 cucharada de azúcar por persona  
Canela

## *Preparación*

Pele las manzanas y córtelas en octavo.  
Coloque las manzanas en una cacerola y agua húmeda a 2/3 de la altura.  
Espolvorea con canela (opcional).  
Cocine a fuego medio o bastante fuerte hasta que las manzanas estén cocidas (el cuchillo debe penetrar sin problema en el pedazo de manzana).  
Agregue el azúcar, mezcle.  
Servir cálido o frío.

## *Variantes*

La mitad o todas las manzanas pueden ser reemplazadas por peras.  
En verano, también podemos usar duraznos: es una sopa de duraznos, que servimos muy frío.