

PURÉ DE MANZANA Y VINO BLANCO

Ingredientes:

- 4 manzanas rojas peladas, descorazonadas y partidas en cuartos
- 3 tazas de agua (750 ml)
- 3 cucharadas de azúcar
- 3 cucharadas de vino blanco
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharada de mantequilla
- ½ cucharadita de canela, en polvo
- ¼ taza de agua (60 ml)

Procedimiento:

1. Coloca las manzanas en una cacerola y añade la primera cantidad de agua, el azúcar, el vino, el limón y la mantequilla deja en el fuego hasta que las manzanas estén suaves. Cuela.
2. Licúa las manzanas con la canela y el agua restante, hasta obtener un puré terso.
3. Ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4