### 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.