## COMPOTA DE MANZANA MARIA DEL PILAR

## Ingredientes

- 3 libras de manzanas verdes
- 2 tazas de agua
- 2 tazas de azúcar
- 4 cucharadas de jugo de limón
- 4 rajas de canela
- I 1/16 cucharadita de sal

Ralladura de un limón (se ralla - la cáscara)

## Procedimiento:

En un recipiente de buen tamaño echas las dos (2) tazas de agua y las dos (2) tazas de azúcar y las rajas de canela y las cocinas más o menos unos 5 minutos.

Ahora le agregas las 3 libras de manzanas ya peladas, partidas en rebanadas o enteras (si gustas).

Se cocinan a fuego lento, revolviéndolas de vez en cuando hasta que se ablanden sin que pierdan su forma.

Al terminar se sacan con cuidado y se sirven en platos de postre. Saca y bota las rajaduras de canela y al almibar que queda, le agregas las cuatro (4) cucharadas de jugo de limón y el rallado de limón. Revuelve ésto bien, y riega con este líquido las manzanas.