



POSTRE DE MANZANAS VERDES

Los ingredientes para esta receta son:

- 2 manzanas verdes
- 1/3 de taza de agua para cocinar las manzanas
- 20 gramos de mantequilla
- ½ cucharadita de canela en polvo
- 2 cucharadas de té de azúcar morena

La receta:

1.- Ustedes deben picar las manzanas verdes en cuadritos.

Luego se deben cocinar en un sartén de teflón para que no se peguen, con el agua, alrededor de 4 a 5 minutos, en el fuego mediano. Hay que estarla revolviendo, durante esos 4 a 5 minutos

- Poner el sartén en la hornalla con el agua. Poner las 2 manzanas verdes picadas
- Durante 4 minutos las dejamos cocinar y se revuelven

Este es un postre muy barato, muy propio para la estación en donde las manzanas verdes están muy baratas

Un consejo, estas manzanas verdes ojalá estén guardadas de varias semanas atrás

Por alguna razón, cuándo lo he hecho con manzanas recién compradas no queda igual.

Tienen que ser con manzanas un poquito añejas, guardadas en el refrigerador unas 2 a 3 semanas

Y otro detalle, manzanas verdes y no rojas, porque como son cítricas quedan mejor

2.- Se está consumiendo la agüita, una vez que ya está completamente consumida, agregamos entonces

- 2 cucharadas de azúcar morena, mezclamos
- 1 trozo de mantequilla, mezclamos
- Y finalmente, la canela, ½ cucharadita, mezclamos

El olor que sale, mmm, maravilloso

Ya estamos terminando. Ahora apagamos la hornalla

3.- Listo el postre de manzanas verdes

Ahora lo voy a montar en un plato para ver las opciones

- Lo podemos servir solito, servir en un pocillo o plato. Se puede comer caliente
- Lo podemos usar en un panqueque, con un trozo de helado
- El postre de manzanas verdes con una bolita de helado



Terminada la receta de postre de manzanas verdes

