

Compota de batata

**Nombre de la receta**

Compota de batata

Tiempo

25 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Batata hervida con azúcar y canela

Ingredientes

- 750 gramos de batata
- 90 gramos de azúcar

- 1/2 piel de limón
- 1 trozo de canela en rama
- 5 clavos de olor (opcional)

Pasos

1 Para realizar esta sencilla compota de temporada procederemos a pelar nuestra batata y a trocearla poniéndola en una cacerola como se ve en la foto.



2 A continuación añadimos la piel del limón, la canela y el clavo si nos gusta. Añadimos 200 mililitros de agua y ponemos a hervir durante 10 minutos.



3 A continuación añadimos el azúcar y vemos si necesita algo más de agua. Removemos y esperamos otros 5 ó 7 minutos. O hasta que la batata esté tierna. Ya tenemos lista nuestra rica compota de platata.



Observaciones o consejos

Podemos prescindir del clavo o poner una o 2 unidades solamente si no queremos que sepa tan fuerte.

Autor

Matilde Linares