

# Compota a la antigua

Navideño

Subida por antonio el 25/01/2010

**Etiquetas:** Frutas, Postres, Tmx



## INGREDIENTES

- 1 l. de agua
- 430 g. de azucar
- 1 palo de canela
- 1 clavo de olor
- 1 vaina de vainilla
- 200 g. de membrillo
- 200 g. de higos secos
- 200 g. de datiles sin hueso
- 200 g. de ciruelas pasas sin hueso
- 200 g. de orejones de melocoton

## PREPARACIÓN

1. Coloque la mariposa en las cuchillas. Ponga en el vaso el agua, el azúcar, la canela, el clavo y la vaina de vainilla abierta a lo largo. Programe 7 minutos, 100°, velocidad 1.
2. Mientras tanto pele y quite las pepitas de los membrillos. Quíteles el exceso de harina a los higos y los rabitos. Cuando empiece a hervir el agua, incorpore ambas cosas y programe 12 minutos, 100°, velocidad 1.
3. Acabado el tiempo, añada el resto de los ingredientes y programe 20 minutos, 100°, velocidad cuchara.
4. Compruebe el punto de cocción y si fuese necesario, programe unos minutos más a la misma temperatura y velocidad.
5. Vierta en una compotera y deje enfriar antes de servirla.