Compota a la antigua



NavideÃ±o

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 azÃºcar, la canela, el clavo y la vaina de vainilla abierta a lo largo. Programe 7 minutos, 100Âº, velocidad 1.
2. Mientras tanto pele y quite las pepitas de los membrillos. QuÃ-teles el exceso de harina a los higos y los rabitos. Cuando empiece a hervir el agua, incorpore ambas cosas y programe 12 minutos, 100Âº, velocidad 1.
3. Acabado el tiempo, aÃ±ada el resto de los ingredientes y programe 20 minutos, 100Âº, velocidad cuchara.
4. Compruebe el punto de cocciÃ³n y si fuese necesario, programe unos minutos mÃ¡s a la misma temperatura y velocidad.
5. Vierta en una compotera y deje enfriar antes de servirla.