



Compote de frutas con hueso y miel de albahaca

INGREDIENTES

- 1/4 taza de vino blanco
- 1/3 -1/2 taza de azúcar
- 5-6 espigas de albahaca
- 2 tiras de cáscara de cítrico como 2 pulgadas (Yo prefiero naranja, pero limón es bueno también)
- 3-4 tazas de fruta con hueso
- 1-2 cucharaditas de jugo de limón

INDICACIONES

1. Hierva a fuego lento la azúcar y el vino blanco.
2. Pique 4-5 de las espigas de Albahaca. Guarde lo demás para guarnición.
3. Remueva la azúcar que ahora es miel del fuego. Agregue la albahaca y cascara cítrica. Deje remojar por 30 minutos.
4. Cuele la miel, presione

la albahaca y cáscara en el colador.

5. Combine la fruta con el jugo de limón.
6. Para servir, combine la fruta con la miel, coloque en un tazón grande o individual y guarnición.

OPCIONES

- Hierva la fruta con hueso solo unos minutos hasta que la fruta este suave cuando se pica.
- Agregue bayas a la fruta con hueso.
- Varié la cantidad de albahaca y cascara cítrica.
- Use agua en vez de vino.
- Sirva con helado, yogur congelado o gelato.
- Sirva con yogur.



Valerie Kazansky es una entrenadora de cocina en Carmel.