

Compota de poma

Ingredients:

Poma

Canyella

Anís estrellat

Oli d'oliva

Preparació:

Agafem les pomes, les tallem totes més o menys a la mateixa mida, com més petites ens quedaran més fetes i més grans més cruixents.

Tenim una paella al foc amb un raig d'oli d'oliva o una mica de mantega o margarina, un cop estigui ben calenta hi afegirem la poma i la saltarem acompanyada d'una mica de canyella i anís estrellat.

La podem utilitzar per acompanyar, un iogurt, formatge fresc, una torrada, una amanida, per menjar amb fruits secs,...

