

# Restaurante Duque



## Compota de Navidad

### Ingredientes

(Para 8 personas).

- 1 palito de canela
- Azúcar a gusto
- 250 g de dátiles
- 250 g de ciruelas pasas
- 250 g de higos secos
- 200 g de orejones
- 250 g de pasas
- 3 manzanas reinetas
- 3 peras de invierno
- 2 copitas de moscatel

### Receta

Se pone a calentar agua en una cazuela con el palo de canela, se añaden las ciruelas y los dátiles y se deja que cuezan un rato. A continuación se añaden los higos, las pasas y los orejones, y se dejan cocer 10 minutos más. Se agregan las manzanas y las peras partidas en triángulos y se deja cocer hasta completar en total una hora; después de cocer 10 minutos se añade el resto para que cueza durante una hora; al final se añaden el moscatel y el azúcar y se deja que cueza durante cinco minutos más.

Como mejor resulta este postre es preparándolo la víspera y sirviéndolo frío y reposado.

