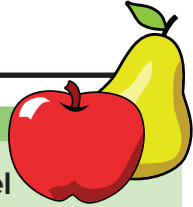


Applesauce de pera




Ingredientes:

- 4 manzanas, peladas, sin el corazón, y cortadas en pedazos pequeños
- Canela al gusto

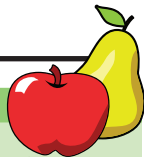
- 4 peras, peladas, sin el corazón, y cortadas en pedazos pequeños

Instrucciones:

- 1 Cubra los pedazos de fruta totalmente con agua y cocine a fuego medio.
- 2 Cocine hasta que toda la fruta esté suave, cerca de 20–30 minutos.
- 3 Elimine exceso de agua y deje enfriar. 



Applesauce de pera continuación



Instrucciones (cont):

- 4 Vierta la fruta en una licuadora y mezcle hasta que esté suave.
- 5 Sirva con una pizca de canela.



Consejos:

Corte la fruta en pequeños pedazos y mezcle bien para asegurarse que un niño pequeño no se ahogue con un pedazo de fruta grande. Deje que la fruta se enfríe totalmente antes de servir.