

Salsa de Manzana Casera



Ingredientes:

- 3 libras de manzanas (algunas manzanas buenas para salsa son: Gala, Golden Delicious, Fuji, Granny Smith, Pink Lady)
- 1 cucharadita de canela (opcional)
- 1 pizca de nuez moscada (opcional)
- 1 ½ taza de agua
- 2 tajaditas delgadas de limón (¡para evitar que las manzanas se pongan muy cafés!)
- ¼ de cucharadita de sal

continúa atrás 





Instrucciones:

- 1** Pele y quítele el corazón a las manzanas. Corte las manzanas en cubos de aproximadamente $\frac{1}{2}$ pulgada
- 2** Agregue todos los ingredientes en una olla, y ponga la temperatura en lo más alto. Déjelo que hierva, tápelo y cámbielo a fuego bajo. Deje que hierva a fuego lento por 20 minutos o hasta que las manzanas estén suaves.
- 3** Revuelva frecuentemente asegurándose que las manzanas no se peguen a la olla. Agregue más agua si es necesario. Quite las tajadas de limón.
- 4** Triture la mezcla con un utensilio para hacer puré de papa o use la licuadora.
- 5** Deje que se enfríe antes de servir.