

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



PASO 1

# Compota de melocotón con merengue y canela

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

para la compota:

- 4 melocotones
- 40 gr. de azúcar
- 200 ml. de agua
- Canela en rama y clavo

## Preparación

de la compota:

1. En la olla de inducción añade agua y programa a una temperatura de 110° cuando esté hirviendo, coloca el gancho de remover añade los melocotones pelados y troceados, la canela, el clavo y el azúcar. Baja a 100° la temperatura y programa una velocidad de movimiento 2 durante 20 minutos.

2. Una vez pasado este tiempo, añade el jarabe y los melocotones en la batidora, deshecha los clavos y la canela, bate máxima velocidad durante un minuto y medio, hasta que quede una crema espesa y muy fina de textura.



## Compota de melocotón con merengue y canela

### PASO 2

### Ingredientes para el merengue:

- 4 claras de huevo
- 1 cdt. de sal
- 200 gr. de azúcar glasé

### Preparación del merengue:

1. Coloca el azúcar en el procesador de alimentos y programa 3 minutos a máxima potencia de velocidad.
2. En la olla de inducción coloca la varilla y bate las claras con la sal, programa máxima velocidad, 6 minutos. Déjala reposar y añade el azúcar, vuelve a batir a máxima velocidad 1 minuto, puedes añadirle unas gotas de esencia de vainilla. Tiene que quedar brillante y espumosa.