

AVENA CON MANZANA, NUECES Y PASAS

INGREDIENTES

1 manzana troceada
Ralladura de limón
2 cda de miel
Canela en polvo
3 cda de pasas
Nueces al gusto
1 taza de avena en hojuelas
2 tazas de agua o leche si lo prefiere

PREPARACIÓN

Para comenzar quitaremos el corazón de la manzana, (podemos quitar la piel si lo deseamos), cortamos y reservamos
En una olla ponemos a hervir las 2 tazas de agua y le añadimos la taza de hojuelas de avena, dejar cocinar de 5 a 8 min removiendo constantemente, se le añade la ralladura del limón y la miel y se retira del fuego, aun caliente la avena se le añade las manzanas, las pasas, la miel, las nueces, y se mezcla todo muy bien.
Servir y espolvorear con un toque de canela al gusto.