

## Compota de fruta tropical

**Esta compota es ideal para servirla en 8 tazones de vidrio o en un bol grande de vidrio.**

100g de mango deshidratado  
100g de papaya o albaricoque  
400 ml de zumo de naranja  
2 bolsas de te negro

1 zumo de lima fresca  
2 cucharadas soperas de miel clara  
1 tarrina de yogurt griego o nata  
1 paquete de galletas

- 1.** Vierte el zumo de naranja en una cazuela pequeña y déjalo que hierva. Después añade las bolsitas de te.
- 2.** Mézclalo y sácalo del fuego. Después, añade la fruta deshidratada en trozos.
- 3.** Deja que repose unos 30 minutos.
- 4.** Retira las bolsas de te y añade la miel. Vuelve a cocer la mezcla durante unos 15 minutos a fuego lento.
- 5.** Déjalo en la nevera durante una noche para que los sabores se mezclen.
- 6.** Forma una base con las galletas y echa la compota por encima. Finalmente, echa el yogurt o la nata por encima.

**Le agradecemos esta receta a Sara (Inglaterra)**