

Morocho Ecuatoriano

Tiempo de preparación: 180 Min



Ingredientes

Agua: 750 mililitros

Leche: 1 Litro

Panela o azúcar moreno: 100 Gramos

Canela: 2 Ramas

Canela molida: c/n

Maíz blanco partido: 165 Gramos

Pasas: 75 Gramos

Preparación de la Receta

- Dejar el maíz partido en remojo una noche (guardar en la heladera).
- Escurrir los granos de maíz y añadirlos a una *cacero* mediana junto a la leche y las ramas de canela.
- Llevar a fuego medio sin dejar de revolver y reducir inmediatamente el fuego a bajo.
- Cocinar sin tapar, revolviendo a menudo, durante 3 horas, hasta que el maíz esté tierno.
- 3. Rallar la *panela* o añadir el azúcar moreno y las pasas y revolver.
- Cocinar unos 15-20 minutos más, hasta que las pasas se hinchen.
- Retirar las ramas de canela y servir.
- Servir el morocho caliente o frío, cubierto espolvoreado con una pizca de canela.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/morocho-ecuatoriano>