



# Morocho de dulce con quinua



**Chef Mauricio Armendaris (Ecuador)**

*Porciones:* **12**

## *Ingredientes:*

1 taza de maíz morocho partido  
¼ taza de quinua  
13 ½ tazas de agua  
4 tazas de leche descremada  
2 clavos de olor  
2 unidades de pimienta dulce  
4 ramas de canela  
1 cebolla blanca, con raíz y tallo  
½ taza de azúcar

## *Preparación:*

- Remoje el morocho desde la noche anterior. Escurra.
- Lave y cocine la quinua en una taza y media de agua.
- Paralelamente, ponga a cocinar el morocho en 12 tazas de agua, hasta que esté bien suave. Escurra.
- Aparte, hierva la leche con los clavos de olor, la pimienta dulce, las ramas de canela, la cebolla blanca (con raíz y tallo) y el azúcar.
- Agregue el morocho cocido, media taza de la quinua ya preparada y siga cocinando hasta que espese.
- Retire la cebolla, los clavos, la pimienta dulce y las ramas de canela.
- Sirva.