

Morrococo con Torreznos

Morrococo con Torreznos, garbanzos mareaos una preparación tradicional, dicen que proviene de Jaén y otros dicen que es de origen árabe, sea de donde sea está delicioso.

ingredientes

- 400 gr de Garbanzos Cocidos
- 150 gr de Torreznos
- 1 Cebolla
- 5 cucharadas de [Tomate Frito](#)
- 1 cucharadita de Comino
- 1 cucharada de Pimentón Dulce o Agridulce
- 1/2 Vaso de Agua o Caldo
- Aceite de Oliva Virgen
- Sal

elaboración Morrococo con Torreznos

Los garbanzos si los cocemos nosotros los tendremos toda la noche en remojo para después en una olla cocerlos, otra opción es comprar un bote de garbanzos cocidos y otra es aprovechar los garbanzos que sobran del cocido.

De una u otra forma el plato será lo mismo.

En una sartén con un poco de aceite de oliva pondremos la cebolla picada y la dejaremos hasta que este transparente, cuando este, añadimos los garbanzos cocidos removemos y con un cucharón los vamos aplastando, si quedan por el medio alguno entero no pasa nada, la idea es que se haga una pasta.

Ahora añadiremos el comino, el pimentón y el tomate frito, removemos y vemos como quede el conjunto, si queda una masa demasiado compacta le ponemos el agua o el caldo, ponemos la sal, volvemos a remover todo, lo dejamos unos 3 minutos a

fuego lento. Hay algunos que pasan esta masa por la batidora para dejarlo tipo puré, a mi me gusta mas dejarlo tal cual, sin batidora.

En otra sartén freiremos con el aceite de oliva virgen los torreznos hasta que queden crujientes, los retiramos y reservamos.

Para servirlo, pondremos una cama de morrococo y por encima unos torreznos.

Ya tendremos listo nuestro morrococo con torreznos.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.