

Mojos Canarios

Mojo Rojo

- Tiempo → 5 minutos

Ingredientes (para 4 personas)

- 1 cabeza de ajo
- 3 cucharadas de pimentón
- 1 trozo de pimienta roja (pimienta picona o guindilla)
- 1 chorro de aceite
- 1 chorro de vinagre
- 1 pizca de sal

Instrucciones

1. Poner los ajos pelados, el trozo de pimienta, la sal y el pimentón en el vaso de la batidora.
2. Añadir un chorrito de vinagre e ir moliendo poco a poco.
3. Cuando estén medianamente molidos, ir añadiendo aceite hasta conseguir una pasta al gusto, más o menos suave y más o menos líquida

Mojo Verde

From:

<https://intrusos.info/> - LCWIKI

Permanent link:

<https://intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:salsas&rev=1601207487>

Last update: **2023/01/18 14:21**

