

Mojos Canarios

Mojo Rojo

Tiempo → 5 minutos

Ingredientes (para 4 personas)

- 1 cabeza de ajo
- 3 cucharadas de pimentón(si lo quieres más fuerte del picante, en caso contrario del dulce)
- 1 trozo de pimienta roja (pimienta picona o guindilla)
- aceite
- vinagre
- una 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



Hay varias versiones del mojo a las que se le añaden algunos elementos como almendras, pan, etc

Mojo Verde

Tiempo → 5 minutos

Ingredientes (para 4 personas)

- 1 cabeza de ajo
- 1 buen puñado de cominos
- 1 trozo de pimiento verde
- cilantro
- perejil
- aceite
- vinagre
- sal

Instrucciones

1. Poner los ajos pelados, el trozo de pimienta, la sal, los cominos, el pimiento, el cilantro y el perejil en el vaso de la batidora.
2. Añadir un chorrito de vinagre e ir batiendo 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

From:

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

Permanent link:

<https://intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:salsas&rev=1601207940>

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

