

Mojos Canarios

Mojo Rojo

Tiempo → 1 minutos

Ingredientes (para 4 personas)

- 1 cabeza de ajo
- 2 cucharadas pequeñas de pimentón(si lo quieres más fuerte del picante, en caso contrario del dulce)
- 1 pimienta picona o guindilla
- aceite
- vinagre
- una pizca de sal
- 1 sobre cominos
- opcional (almendras o pan bizcochado)

Instrucciones

1. Poner los ajos pelados, el trozo de pimienta, la sal, los cominos y el pimentón en el vaso con cuchillas 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 → 1 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 pimienta, 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

Mojo Rojo con tomate

Ingredientes (para 4 personas)

- 4 dientes de ajo
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de pimienta, picante.
- 1 pellizco de sal,
- 1 cucharada de pan rallado, .
- 1 Vaso de aceite girasol (150 g).
- 1 Chorro de vinagre (20 g).
- 1/2 tarro de, keckut intercasa (200 g).

Preparación

1. Poner en la batidora los ajos, el comino, pimienta picante, sal, pan rallado.
2. Añadir un chorrito de vinagre e ir moliendo poco a poco.
3. Cuando estén medianamente molidos, añadir el ketchup e 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=1674049036>

Last update: **2023/01/18 14:37**

