

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Mari Nieves Gó



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Descripción:

Sabido es que están de muerte con papas arrugás, pero oye, que el verde con el pescado o con queso a la plancha queda divino también. El rojo va mejor con carnes.

Ingredientes para 4 personas :

- Mojo picón:
 - 1 cabeza de Ajo
 - 1 cucharada de Pan rallado
 - 2 Guindilla cayena
 - 2 cucharadas de Pimentón dulce
 - 2 cucharadas de Comino
 - 1 chorrito de Vinagre de vino tinto
 - 200 ml. de Aceite de oliva
 - Sal
 - Mojo verde:
 - 1 cabeza de Ajo
 - 200 ml. de Aceite de oliva
 - 50 ml. de Vinagre de vino tinto
 - 1/2 cucharadita de Comino
 - 1 manojo de Cilantro o perejil
 - Sal
-

Preparación:

Paso 1

Mojo picón: Echa en el vaso de la batidora los ajos pelados, el pimentón, los cominos y las guindillas; añade el aceite y tritura. Échale una pizca de sal, el pan rallado y un chorrito de vinagre. Mezcla y goza. **Elaboración**

Paso 2

Mojo verde: Echa en el vaso de la batidora los ajos pelados, la sal, el comino y el vinagre y tritura hasta obtener una masa homogénea. Pica las hojas de cilantro o perejil y agrega a la mezcla. Añade el aceite sin dejar de triturar.