Mojos canarios

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Laura Diez Sanz



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.