

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** tania Segura



**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.