

Creador: Cobra



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Si en lugar de hacer los mojos a mano, los haces con batidora, ganas tiempo, pero pierdes mucha calidad, pues se emulsiona y no sabe igual.

Descripción:

Uno de los mojos más populares de la cocina canaria, junto con el colorao y el picón.

Ingredientes para 6 personas :

- 1 manojo de cilantro
- 4 dientes de ajo
- 1 cucharada de cominos
- 1/2 pimiento verde
- 1 tacita de vinagre
- sal al gusto
- 1 taza de aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Lava el cilantro y el pimiento, quitándole las semillas. Pica el pimiento en pedacitos pequeños y pela los ajos cortándolos por la mitad. Coloca en el mortero los ajos, el comino y la sal, májalo hasta que quede bien pastoso, añade el cilantro, el pimiento y sigue majando hasta que obtengas una masa homogénea. Vierte en un bol la masa y agrégle poco a poco el aceite y el vinagre, removiendo con una cuchara de madera siempre en la misma dirección hasta que adquiera la consistencia deseada. Colocar en una salsera y lo que quede se puede guardar en un frasco bien tapado.