Mojo colorao y mojo picón

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

Creador: Cobra **Recetizador:** AnukaValencia



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Paciencia al mezclar los ingredientes si quieres un autentico mojo

Descripción:

El mojo colorao y el picón se diferencian en que el segundo lleva guindilla que lo hace más picante. Como el mojo verde para que adquiera todo su sabor debe hacerse a mano, pues con batidora , emulsiona y aunque también está bueno es una salsa diferente.

Ingredientes para 6 personas :

- 4 pimientos coloraos dulces, más 1 guindilla para el picón
- 7 dientes de ajo
- 1/2 cucharadita de cominos
- aceite de oliva
- un chorrito de vinagre
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- sal

Preparación:

Paso 1

Lavar los pimientos y quitarles las semillas, cortar a pedacitos. Pelar y picar los ajos en pedacitos. majar n el mortero los ajos hasta que quede una masa compacta, añadir los pimientos y el comino, la sal y el pimentón y seguir majando hasta que liguen bien todos los ingredientes. poner en un bol y agrgarle poco a poco el aceite y el vinagre. Remover con una cuchara de madera hasta que esté todo bien mezclado. Se puede conservar en tarro de vidrio ben cerrado