

MOJOS CANARIOS

MOJO ROJO

INGREDIENTES

4-5 ajos

½ cucharadita de cominos

Una pizca de sal gorda

½ vasito (de los de vino) de vinagre

La carne de un pimiento choricero

1 cucharadita de pimentón dulce

¾ vasito de aceite de oliva

2 cucharadas de agua

MOJO VERDE

INGREDIENTES

2-3 dientes de ajo

Cominos enteros

Un manojo de Perejil fresco (o cilantro)

Sal

Un Pimiento verde (opcional)

Vinagre

Aceite de oliva

PREPARACIÓN

VERDE

Ponemos en el mortero o en el vaso de la batidora,

Un par de ajos, una cucharadita de cominos, perejil fresco picado, una cucharadita de sal, un pimiento verde troceado (si nos gusta) , un chorro de vinagre, un buen chorro de aceite de oliva. Con la batidora trituramos bien. Si lo hacemos con el mortero, vamos machacándolo por partes, los ajos, la sal y comino, luego con el perejil picado

ROJO

Pelar, cortar los ajos por la mitad, añadir comino, sal gorda, vinagre, la carne del pimiento seco choricero (que habremos puesto en remojo un par de horas, y después sacado su carne), pimentón dulce, aceite de oliva y agua.

Triturar todo junto con la batidora (también podemos hacerlo en el mortero) y listo.

Si le añadimos una pimienta picona o guindilla tendrá el toque picante.