Mojos Canarios

Mojo Rojo

Tiempo → 1 minutos

Ingredientes (para 4 personas)

- 1 cabeza de ajo
- 2 cucharadas pequeñas de pimentón(si lo quieres más fuerte del picante, en caso contrario del dulce)
- 1 pimienta picona o guindilla
- aceite
- vinagre
- una pizca de sal
- 1 sobre cominos
- opcional (almendras o pan bizcochado)

Instrucciones

- Poner los ajos pelados, el trozo de pimienta, la sal, los cominos y el pimentón en el vaso con cuchillas de la batidora.
- Añadir un chorrito de vinagre e ir moliendo poco a poco.
- Cuando estén medianamente molidos, ir añadiendo aceite hasta conseguir una pasta al gusto, más o menos suave y más o menos líquida



Hay varias versiones del mojo a las que se le añaden algunos elementos como almendras, pan, etc

Mojo Verde

Tiempo → 1 minutos

Ingredientes (para 4 personas)

- `1 cabeza de ajo`
- `1 buen puñado de cominos`
- `1 trozo de pimiento verde`

- `cilantro`
- `perejil`
- `aceite`
- `vinagre`
- `sal`

Instrucciones

- Poner los ajos pelados, el trozo de pimienta, la sal, los cominos, el pimiento, el cilantro y el perejil en el vaso de la batidora.
- Añadir un chorrito de vinagre e ir batiendo poco a poco.
- Cuando estén medianamente molidos, ir añadiendo aceite hasta conseguir una pasta al gusto, más o menos suave y más o menos líquida

Mojo Rojo con tomate

Ingredientes (para 4 personas)

- 4 dientes de ajo
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de pimiento, picante.
- 1 pellizco de sal,
- 1 cucharada de pan rallado, .
- 1 Vaso de aceite girasol (150 g).
- 1 Chorro de vinagre (20 g).
- 1/2 tarro de, keckut intercasa (200 g).

Preparación

- Poner en la batidora los ajos, el comino,pimiento picante,sal,pan rallado.
- Añadir un chorrito de vinagre e ir moliendo poco a poco.
- Cuando estén medianamente molidos, añadir el ketchup e ir añadiendo aceite hasta conseguir una pasta al gusto, más o menos suave y más o menos líquida.

Mojo Intercasa

Esta receta me la pasó un amigo y al conocer que llevaba ketchup me quedé sorprendido, pero la verdad es que este mojo está muy bueno.

Ingredientes

- 1 Cabeza de ajo
- 1 vaso de aceite
- 50cc de vinagre
- perejil (opcional)
- cilantro (opcional)
- 1 starlux
- 50cc de agua
- 1/2 bote de Ketchup intercasa
- 2 paquetes de cominos

Elaboración

- En el vaso de la batidora añadir todos los ingredientes e ir batiendo
- Se añadirá más o menos ketchup según nuestro gusto
- Si te gusta un poco más picón se puede añadir más comino



Con el ketchup de Intercasa queda genial, pero con otros ketchup queda más dulce

From:
https://wiki.intrusos.info/ - **LCWIKI**

Permanent link:
https://wiki.intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:salsas

Last update: **282024/03/ 13:52**