

Mojo de Cilantro

Esta es una receta típica canaria, cada familia le da su toque particular, aunque tiene unos ingredientes básicos que debe llevar. Ésta me la enseñó una amiga de Tenerife, cuando pasé unos días en su casa, aunque dónde yo vivo no se encuentran pimientas piconas así que la he sustituido por una cayena seca. Va fenomenal para acompañar patatas o pescados a la plancha. El padre de mi amiga lo guardaba "espeso" en la nevera y luego le añadía un poco más de aceite para aligerarlo en el momento de comer.

INGREDIENTES:

- 1 Dientes de ajo
- 1 Cucharadita semillas comino
- 1 pizca de sal
- 1 Manojito de cilantro
- 1 Pimienta picona o 1 cayena
- 2 Cucharadas Vinagre de vino blanco
- 4-8 Cucharadas Aceite de oliva

6

Raciones



ELABORACIÓN:

1. En un mortero machacar el ajo pelado con un poco de sal, cayena (o pimienta picona si la encuentras) y las semillas de comino, hasta conseguir una pasta.
2. Agregar el cilantro troceado y seguir machacando.
3. Adicionar la mitad del aceite, remover, el vinagre y el resto del aceite.
4. Guardar en la nevera hasta el momento de su uso, cubierta con un poco más de aceite.