

Mojo colorado



I aquí la preuada segona recepta... el mojo picón. I sí, no us espanteu, el mojo picón es fa em l'all cru. El vinagre us ajudarà a baixar la fortor de l'all i el comí li donarà la gràcia. No dubteu en variar les quantitats fins trobar el gust que us agradi més.

Per 4 persones

Temps: 10 min

Ingredients:

- – 1 cap d'all
- – 1 pebrot vermell sec
- – 1 1/2 culleradeta de comí
- – 1 1/2 cullerada de pimentón (li poso tant dolç com picant en diferents proporcions)
- – 1 tassa d'oli
- – 1 bon raig de vinagre
- – Aigua i sal



Elaboració:

PAS 1: Es pica bé el comí.

PAS 2: Agafem el pebrot que haurem obert i tret les llavors i després submergit en aigua calenta durant 1/2 hora perquè s'estovi. El rasquem amb un ganivet i també el piquem.

PAS 3: Ho anem picant tot junt.

PAS 4: Es pelen els alls i se'ls treu el nus del mig.

PAS 5: S'afegeixen els alls i la sal i continuem picant.

PAS 6: Després afegim el pebre vermell i es mescla tot molt bé.

PAS 7: Afegim l'oli. Es remena bé fins que quedi lligat. Se li afegeix el vinagre i una mica d'aigua, es lliga bé i es serveix junt amb les patates.





Bon Profit!