

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Mojo picón

220 ml. de mojo



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 4 dientes de ajo pelados
- 150 ml. de aceite de oliva
- 3 guindillas piconas canarias (si no tienes, utiliza cayena frescas)
- 15 ml. de vinagre
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 1 cucharadita de comino en polvo
- Sal al gusto

Preparación

1. Introduce en el vaso de la batidora: el aceite, la sal, el vinagre y el pimentón. Mezcla 5 segundos a velocidad 2.
2. Añade las guindillas piconas troceadas, los ajos y el comino tostado. Tritura todo durante 40 segundos, a velocidad 4.
3. Para que la salsa quede ligada y homogénea programa 2 minutos a velocidad máxima.
4. Si quieres que el mojo tenga mas cuerpo, puedes añadirle pan frito triturado.