3 mojo picón para celebrar Carnaval



Consejo del chef

Una receta de lo más sencilla e ideal para servir con "papas arrugás" y disfrutar

Raciones para 4

- ❏ Para el mojo rojo:
- ❏ 1
Pimiento rojo
- ❏ 1
Cucharada de pimentón
- ❏ 1/2
Taza de aceite
- ❏ 2
Cucharadas de vinagre
- ❏ 1
Diente de ajo
- ❏ 1/2
Cucharada de comino molido
- ❏ Para el mojo verde:
- ❏ 1
Diente de ajo
- ❏ 1
Manojo de cilantro
- ❏ 1/2
Cucharadita de comino en grano
- ❏ 2
Cucharadas de vinagre blanco
- ❏ Aceite de oliva virgen extra
- ❏ Sal
- ❏ Para el mojo amarillo:
- ❏ 1
Puñadito de almendras
- ❏ 1/2
Taza de aceite
- ❏ 4
Cucharadas de vinagre
- ❏ 2
Dientes de ajo
- ❏ 1
Cucharadita de comino
- ❏ 1
Pimiento amarillo
- ❏ Sal

1 Verter todos los ingredientes de cada uno de los mojos en un procesador de alimentos y triturar hasta conseguir una textura de salsa untable.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/3-mojo-picon-para-celebrar-carnaval/