

3 mojo picón para celebrar Carnaval

COOKING
LOVERS TESA



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

Manejo 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 unttable.

Notas del Chef

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

