



## Mojo Picón

### Ingredientes:

Ajos

Cominos

Sal

Pimienta picona

Pimentón

Aceite

Vinagre

### Elaboración:

Majamos en el almirez media docena de dientes de ajo, media cucharadita de cominos y un pellizco de sal gruesa. Cuando todo esté bien ligado, añadimos media pimienta roja picona y seguimos machacando.

Le ponemos pimentón y terminamos mojándolo todo con aceite y vinagre, en proporción de tres a uno, aproximadamente, hasta conseguir la consistencia deseada. Se puede poner, antes del aceite, un pedazo de miga de pan macerada en vinagre durante un rato. A gusto del consumidor.

El mojo picón palmero, el más famoso en las Islas, se hace, más o menos, igual, pero utilizando las pimentas de La Palma, más grandes que las empleadas en el resto del Archipiélago, que se ponen, antes de elaborar la salsa, en agua tibia para ablandarlas y poder trabajarlas mejor en el mortero.

