



Mojo verde o de cilantro

Ingredientes:

Ajos

Cominos

Sal

Pimienta picona

Cilantro

Aceite

Vinagre

Elaboración:

Se echa en un mortero un puñadito de sal, un manojo de cilantro fresco muy picadito, y unos dientes de ajo, amén de una punta de cucharilla de cominos.

Se machaca todo bien y, después, se le agrega un poco de pimienta picona verde en lasquitas, para seguir majando. Cuando se consigue una pasta, se deslíe con un buen chorro de aceite y una cantidad un poco menor de vinagre.

Hay quien le agrega un poco de vino blanco. Es opcional.

