



MOJO PICÓN (ROJO)

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 10 min n/a

Ingredientes

Ajos: 5 dientes
Pimentón rojo dulce: ½ cucharada de café
Pimiento rojo: 1 unidad
Vinagre: 2 o 3 cucharadas
Aceite de oliva: 100 ml
Comino molido: ½ cucharada de café
Cayena: 2 unidades
Sal gorda: 3 pizcas



Preparación

1. Pelamos los dientes de ajo y le quitamos el germen para que no nos repita.
2. Colocar todos los ingredientes en el vaso de la batidora y triturar hasta obtener una pasta.
3. El vinagre y el aceite son a gusto del consumidor.

Notas

- En frasco bien cerrado en frigorífico te aguanta perfectamente 7 días.
- Para mojo de aceitunas se le echa orégano, pero solo si es para aceitunas.
- Para acompañar garbanzos de cocido u otros platos: añadir 1 tomate pelado y pan en cantidad que depende de lo espeso que lo queramos.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Mojo picón (Rojo)	Salsas	01	21-12-2025	1 de 1

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.