



salsas

Mojo de aguacate

Ingredientes:

Para 5 ó 6 raciones

- 1 aguacate
- 1 manojo de perejil
- 1 ó 2 dientes de ajos*
- El zumo de 1/2 limón
- 25 g de vinagre
- 100 g de aceite
- 1 pimienta verde picona
- Sal
- Agua

Cómo se hace:

1. Pon en el vaso de la batidora **el aguacate** sin piel y cortado en trozos grandes, **las hojas del perejil, los ajos** pelados. Rocía con **el zumo del limón**, añade **el vinagre, el aceite, la pimienta picona** sin el rabillo y sin semillas*, una cucharadita de **sal** y un chorrito de **agua**.
2. Tritúralo todo hasta obtener un puré fino. Si lo notas muy espeso puedes añadir un poco más de agua para aligerarlo.
3. Pruébalo y rectifica del sal si fuera necesario.

Sugerencias:

* La cantidad de ajos también es al gusto, a mí me gustan suaves, pero si quieres puedes añadir más ajos sin problema, en la receta original le ponen 4 dientes.

* Las pimientos verdes las puedes encontrar en el mercado de diferentes picores, desde las muy picantes o de "la puta de la madre" o con un picor moderado. En cualquier caso si no quieres que pique mucho, quítale todas las semillas y así se suaviza bastante. Por el contrario si te gusta el picor intenso, déjale las semillas.