



## salsas

### Mojo de cilantro

#### Ingredientes:

- 2 dientes de ajo
- 1 manojo de cilantro fresco
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de sal
- 150 grs. de aceite de oliva virgen extra
- 15 grs. de vinagre

#### Cómo se hace:

1. Ponemos en el vaso de la batidora los ajos pelados y las hojas de cilantro y lo trituramos bien.
2. Añadimos la sal, el comino, el aceite y el vinagre y batimos todo hasta que quede una salsa bien ligada.
3. Pruébalo y rectifica de sal o de vinagre a tu gusto.

#### Sugerencias:

- \* Utiliza un buen aceite de oliva virgen extra, se notará en el sabor.
- \* Si lo prefieres puedes hacerlo machacando todo en un mortero, al modo tradicional.